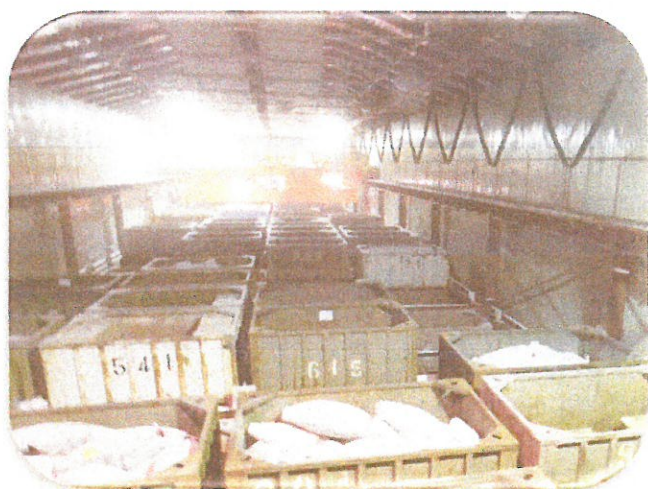


吉岡工業団地に来る



2018.2.17

㈱南里製作所



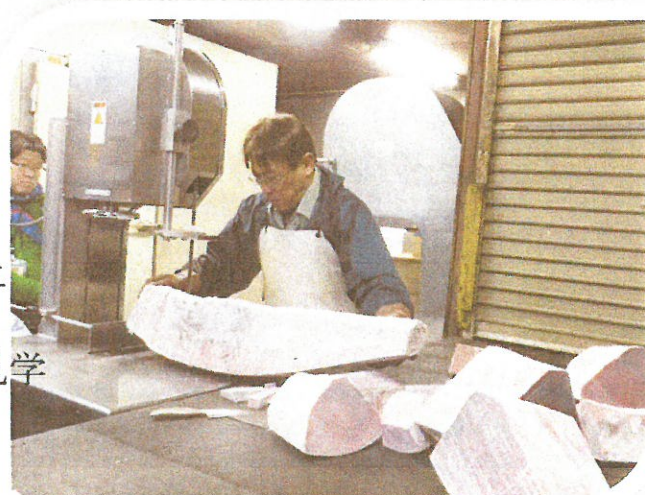
㈱南里製作所では

-51℃の定温倉庫の中に-51℃を実体感

そこには冷凍マグロが貯蔵されていました

倉庫から出たあとはマグロの解体作業の見学

68kgの冷凍マグロを電動鋸で解体、



背と腹とに切り分けられ、さらに私たちが通常目にする「作」へと切り分け

られていきました。このマグロの大きさと大体80~100人位のお刺身が

取れるとのこと。参加者の皆さんには 冷凍みかんが配られました。どのく

らいの時間で食べ頃になるのか？凍ったみかんに興味深々でした。