



切り落とされた葉は、もう一度パイナップルに育ちます。

パイナップルは主な生産地フィリピンで葉を切って輸入されます。

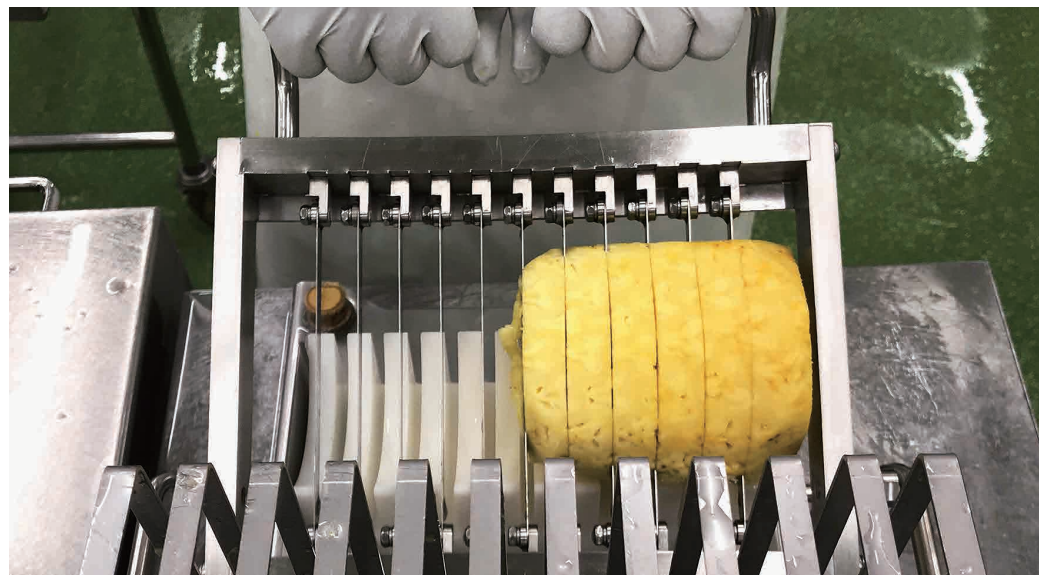
機械で上下やまわりの皮を切り落とされます。



皮は家畜のエサや農産物の肥料などに再利用します。



さらに人の手できれいに整えられます。



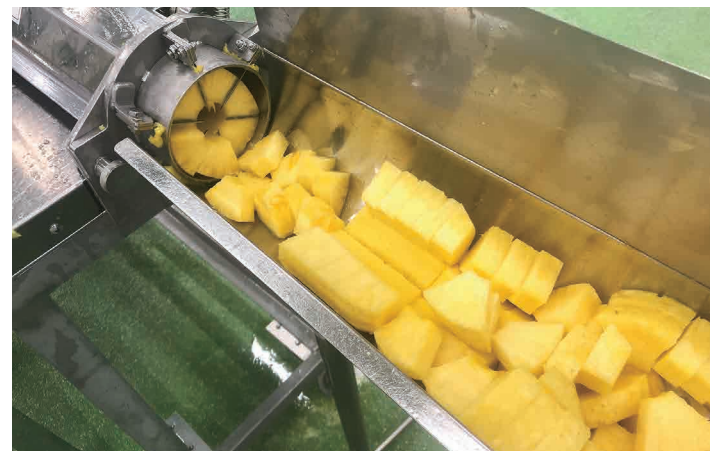
一度、輪切りにされます。



おいしいカットフルーツのできあがり！



衛生的にパックへ詰められます。



さらに小さくカットされます。

昭和54年6月18日第三種郵便物認可 育て！子どもたち
 令和3年4月8日発行 第1976号
 定価400円(毎週木曜日発行) 発行所 (株)産経広告社
 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-1
 TEL 03-5259-8810

4

おいしくて食べやすい！地球にやさしいカットフルーツの技術

その昔、パイナップルはとんがった大きな葉がついていて、固い皮におおわれ、家で食べるのはちょっと大変なものでした。パイナップルを食べやすいパック入りの「カットフルーツ」に加工し、てがるに楽しめるようにした加工センターのようすを紹介します。

■協力ファーマインド神戸、福岡センター／文川河原潤子

加工センターのエコな取り組み カットされたパイナップルは手軽に食べられるだけではなく、取りのぞいた皮など、家庭でゴミになってしまう部分を再利用する工夫をしています。最後に食べる皆さんも、パックを正しく分別して捨てて、エコにご協力 おねがいします！

