



ベジシャス第7号 フォトクリップ

@JA すかがわ岩瀬

2011年6月29日

JA すかがわ岩瀬 野菜協議会会長 谷津さん
福島県須賀川市

野菜協議会会長の谷津さん（63歳）は須賀川で
40年以上きゅうり生産に携わっています。



かぼちゃの台木に接ぎ木する苗作りは
近隣農家の作業チームである「結（ゆい）」
で協力し合っています。



ここ数年増えている網目1mmのネットで覆った圃場。
ウィルスを媒介する害虫を防ぎ、暴風、
激しい雨などからきゅうりを守ります。
内部ではミツバチがせっせと受粉に励んでいます。
露地とハウスの利点を取り込み
きゅうりを育てる、程よい環境が保たれています。



カメラできゅうりの曲がり具合、
長さなどをチェックします。



「きゅうりん館」の階段の壁が崩壊。
機器の調整が優先されたため
現在も至るところに爪痕が残ります。

3月11日の東日本大震災ではJA すかがわ岩瀬の
きゅうりの選果場「きゅうりん館」が被害を受けました。
センサーやカメラ等を使った繊細な機器が
使用されているため復旧には3か月もの
時間を要しました。



機械選別は等級×本数が統一されて箱詰めされますが
重量で箱詰めされる規格は人の手で箱詰めされます。



福島県、秋田県、山形県
 宮城県、岩手県、青森県
 の6県が一丸となって取り組んでいる
『キュウリビズ』



平成19年3月に商標登録された、このキャッチコピー。

実は・・・この方が名付け親です！
全農福島県本部
郡山営農事務所 園芸センター
結城課長補佐↓



食べればヒンヤリ～
 水分が多いきゅうりで熱中症も撃退です。
 2011年節電の夏をのりきりましょう！

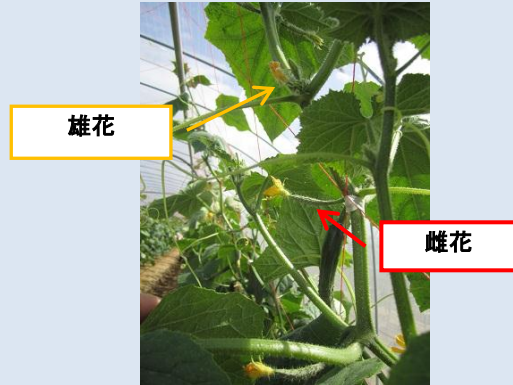


毎年、7月14日は須賀川市の伝統行事
「きゅうり天王祭」が開催されます。
 きゅうり2本を持参するのを忘れずに！

↓曲りの原因は花芽分化時の環境変化！
 水分や温度に敏感なきゅうりです。



雄花と雌花は同じ株に交互に着きます。



【きゅうりと鶏肉のピリ辛炒め】

紙面では丼としてご紹介しましたが
 おかずとして、お弁当にもいいですね。



きゅうりをピーラーで薄くカットして
 スープの具として使うのもオススメ！
 取材時には鶏肉でとったダシ
 に溶き卵とあわせていただきました。

バックナンバーも協議会サイトに掲載しています。
 ぜひ、ご覧ください！

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html