



ベジシャス第23号フォトクリップ

@宮崎県 JAこばやし 倉菌一彦さん

平成24年10月30日(火)

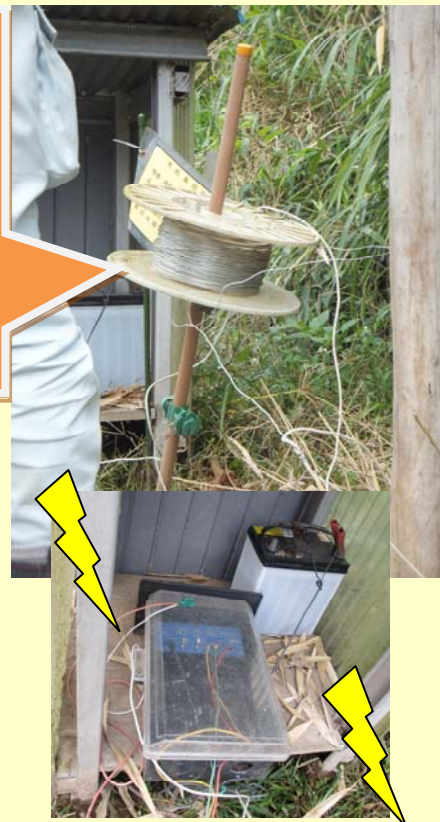
倉菌一彦さん(写真 右)

JAこばやし 安藤課長(写真 中央)



JAこばやし管内では、イノシシやシカの被害があるそうで、農家の方々は対策として圃場の周りに電気が流れるワイヤーを張って侵入を防いでいます。

当日は、作業のために電源を切っていましたが、最初のうちは触れてもいいのかわからずに戸惑ってしまいました(笑)



取材対応して頂いた倉菌さんとJAこばやしの安藤課長。取材場所は、倉菌さんが栽培しているかんしょ畑でした。倉菌さんの畑では、「宮崎紅」というブランド品種が栽培されています。ちょうど収穫をするタイミング。土の下からは、右の写真にある立派なかんしょが出てきました!!



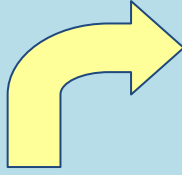
この機械は、京いもを洗浄する機械です。貯蔵後の京いもを8個のノズルから高圧で水を出して洗浄していきます。お伺いした時は、稼働していませんでしたが、京いもの出荷時期になると農家の方々が集まって、様々な情報交換を行う場になるそうです!!

取材の途中で、JAこばやしの直売所に寄って見学させていただきました。さといもの種類も豊富でした。





おやきの形を整えるときに、ごまをふりかけると、焼いた後にごまの香ばしい風味が増して、美味しくいただけます。



さといものおやきは、ラップで形を整えるので、丸だけでなく様々な形のおやきを作ることができます。今回のレシピ取材でも、色々な形にチャレンジしました♪



今回の取材では、アレンジバージョンも含めて13個ものさといものおやきを作りました！！

そのまま食べてもおいしいですが、レモンをかけたリ酢醤油をつけたり、色々な楽しみ方ができる料理です。

ラップを使うので、手を汚さずにできるので楽チン♪お子様と色々な形を作ってみるのも面白いかも！？

最後は、取材に行ったメンバーで、さといものおやきを美味しくいただきました♪



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