



ベジシャス第24号フォトクリップ

@青森県 JAおいらせ 太田聡史さん

平成24年10月24日(水)
太田さんの圃場、JAおいらせと道の駅みさわにて。

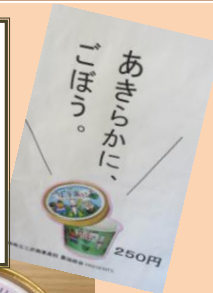


こんな広い畑で、毎日少しずつ収穫していきます。太田さんもごぼうを乗せたトレーラーを運転。普通自動車しか運転できないSは、ただただ見守るばかり。

JAおいらせで、ごぼうの消費拡大の取組みや商品開発等について北澤部長(左)と松尾係長(右)にお話を伺いました。北澤部長の「宣伝活動には、キャラクターより生産者の代表に直接話してもらったのが一番アピールになる」という言葉が印象的でした。



取材中、道の駅みさわへ。店内には、ごぼう茶、ごぼうアイスやごぼうかりんとう等のごぼう関連商品がずらり。ごぼうアイスは、ごぼうの香りと独特の食感がありますが、さっぱりとした味になっていて、食べだしたら止まらないおいしさでした。



日本一のごぼうの里みさわ
その「ごぼう」を
一度ご賞味下さい！



ごぼうかりんとう



アレンジバージョンをあわせると計5品。
 ごぼうそぼろを作るだけでバリエーションが広がります♪



みつ葉、出汁と
卵で柳川風に☆

みつ葉を入れて混ぜ
るだけで簡単混ぜご
飯

今回のレシピで紹介したごぼうそぼろ

こちらは、あんかけ豆腐。
 作り方は簡単。
 油抜きした厚揚げにごぼう
 そぼろと出汁を入れて数分
 煮るだけ。片栗粉でとろみ
 をつけたら出来上がり♪
 辛いほうが好きな方は豆板
 醤を入れても good 🍌👍



葉物野菜とあわせて2色丼に。
 炒り卵も入れて3色丼にしても
 おいしいです。



ちょっと
一息



真剣にさががきにしています。
 少し危うい手つきでしたが、二
 人ともほめられました♪

今回は、ごぼうのさが
 がきに挑戦!!



ごぼうを英字新聞に入れてみるとオ
 シャレな雰囲気♪



「鉛筆を削る要領でや
 るとうまくいきま
 す。」と津留崎先生。



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