



ベジシャス第48号フォトクリップ

@青森県 仁和さん

ながいもの低温貯蔵施設を見学させていただきました

平成26年11月26日(木)
十和田市農協長芋低温貯蔵施設にて



コンテナで運ばれたながいものは、4℃で泥付きのまま冷蔵保存されています。11月に収穫したいわゆる秋掘りのながいものは4月頃まで、3~4月収穫の春掘りのながいものは11月上旬まで出荷され、一年中供給できるようJAが管理しているそうです。



1本づつシャワーで洗います。すると…



こんなにきれいに！色白美人です。

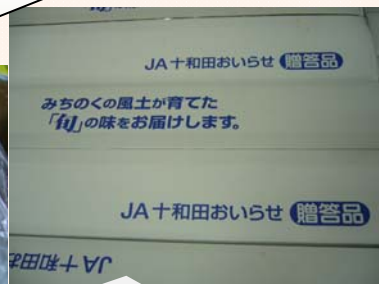


因みにこちらがBEFORE。



貯蔵施設内の選果場では20名くらいの方が働いています。ながいものが折れないよう注意しながら計量、選別、箱詰めしていきます。

箱に敷き詰められているのはおがくずです。ながいものが折れないためのクッション材です。



青森のおいしいながいものはお歳暮にも人気です。

今回のレシピ（ながいものグリル 塩レモン添え）で使用した調味料、
『塩レモン』がご自宅で作れます！作り易い分量でレシピをご紹介します。

材料（作りやすい分量 1L 容量瓶）

レモン（できるだけ無農薬のもの）…4個（約500g）
粗塩…………… 50 g（レモンの重量の10%）
・塩（レモンを洗う用）

材料はたったこれ
だけ！



作り方

1. レモンは水で濡らしてから塩で皮をこすってよく洗い、水気を拭く。
両端を少し落として8等分のくし形に切り、中心の白いわたの部分を除く。
2. 煮沸消毒した保存瓶に、塩、レモン、塩と交互にしっかりと詰め、最後に塩がくるようにして蓋をする。
3. 冷暗所に保管し、数日して水気が上がってきたら時々ゆする。

塩レモンは、北アフリカのモロッコ、特に、タジン鍋には欠かせない調味料。日本でも話題になりました。本場では丸ごとのレモンを塩に漬けますが、家庭では早く漬かるように、また、使いやすいようにくし形に切ってから漬ける方法をお勧めします。

漬けてから2週間程度でも使用できますが、1ヶ月以上経ったものだとより味がまろやかに。日持ちもするので、是非ご家庭で試してみてください。



タジン鍋



塩でレモンをごしごしスクラブ！表面の細かい汚れを落とします。取材時は粗塩を使用しました。



包丁で中心の白いわたを除きます。



更に口当たりを良くするためこの日はレモンの種を竹串で取り除きました。



瓶にはまず塩！

次にレモン。と、交互に詰めていき…



最後にまた塩をして仕込みは完了です。



こちらは先生がご自宅で漬けて1か月ほど経った塩レモンの1L瓶。
下から少し水が上がってきているのがわかりますか？

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