



ベジシャス第50号フォトクリップ

@茨城県 山口さん

★れんこんの集荷施設を見学させていただきました

平成27年1月21日（水）
JA土浦 田村蓮根部会東集荷場に



洗浄後、余分な部分をカットし、選別、箱詰めしたれんこんが生産者から運ばれてきます。



集出荷場の近くになれんこんのハウスがありました。れんこんの露地物は7月～翌年6月まで収穫できますが、ハウス栽培は1月下旬に植え付けて、露地物が出回らない6月～7月に出荷します。



次々と芽が出ることから、れんこんは子孫繁栄の象徴でもあるとされています。

「れんこんのすりおろし汁」で使った、鰹・昆布だしのとり方を教わりました。少量や時間がない時のお手軽なだしのとり方です。

材料（できあがり250ml分位）

かつお節……4～5g（軽くひとつかみ）
昆布………2～3cm角
水………275ml

「だしは一度に大量にとるもの」というイメージがありましたが、この方法だと、必要な時に必要な分だけ簡単に作れます。

1. 鍋に昆布と水を入れて10分程置いてから、中火にかけて煮立つ直前に取り出す。



2. かつお節を入れ、ひと煮立ちさせたら火を止める。かつお節が沈んだらザルで漉す。



「れんこんのすりおろし汁」に揚げ餅を添えると更に美味しく頂けます。



揚げ餅といってもフライパンで手軽にできます。油は少量でOK！お餅が半分浸るくらいで充分です。



菜箸で転がしながらこんがりするまで弱火で火を入れます。お餅が膨らんできているのがわかりますか？



完成！

揚げ餅には最後に軽く塩をふってもよいでしょう。もっと簡単に、焼き餅でも美味しく頂けます。

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