



ベジシャス第51号フォトクリップ

@香川県 大平さん

★大平さんの自宅敷地内にあるレタスの調製作業とラッピングを行う施設を見学させていただきました

平成27年2月17日（火）



収穫されたレタスの茎の底を包丁でカットし、外側の堅い葉を取り除きます。加減が難しいため目視と手作業です。



取り除いた葉の残さ。後に圃場に鋤き込みます。



レタスをコンベアに乗せて流します。



切り口から出る白い液。レタスが「乳草」と呼ばれるゆえんです。放っておくと変色の原因となるため…



箱詰めをして出荷です！



ラインを流れていく途中で切り口が自動で拭かれます。



ラッピングしたレタスをサイズ測定用プレートのはめて大きさを選別します。



香川レタスのブランド「らりるれレタス」と書かれたラップで個装します。

電子レンジでスパゲティを茹でる方法を教わりました。

スパゲティを茹でるには、大量のお湯を沸かさなければならぬ、茹で時間も意外に長い、茹であがり加減も難しい・・・等々、スパゲティ作りを面倒に感じている方は是非この方法をお試しください。
失敗も少ないので気軽にスパゲティを作ってください。

1. 電子レンジに使える耐熱用容器にパスタと水を入れます。

※最近のパスタ専用容器が100円ショップなどで売られています。



2. スパゲティの袋に書かれている表示時間+4分(700W)電子レンジにかける。



電子レンジでスパゲティ??と半信半疑でしたが、見事に柔らかくなりました。

3. 湯切りをして出来上がり。湯切りも容器ごとできるので楽です。



電子レンジで作ったスパゲティはもちもちとした食感で芯は全く残っていません。

先生が作ったフラワーアレンジメントと。華やかで春らしいテーブルになりました。



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