



# ベジシャス第53号フォトクリップ

@埼玉県 木村さん

平成27年4月14日(火)  
木村さんの自宅敷地内にて



1箱50本入りです。

自宅敷地内にある作業施設で、きゅうりの選別、箱詰め(袋詰め)を行います。

袋には加須市名物ジャンボこいのぼりの絵が描かれています。



箱



袋



収穫したきゅうりのハウス内の置き場所の上には、きゅうりがしなびないための陽射し避けのネットが掛けられています。きめの細かい心配りです。



箱に書かれた「北埼玉一元」とは？

JAほくさい管内できゅうりを栽培する生産者で組織された生産組合の集まりで、この組織に登録されている生産者は、有機質肥料を使うなど、熱心な土づくりに取り組んでいます。

ご自宅のお庭がとても素敵でした。



木村さんの圃場の目の前を流れる用水路です。JAほくさい管内は用水路の整備が整っており、ハウス内で蛇口をひねれば水が出る恵まれた水環境に、他の地区の農家の方は驚かれるそうです。



今回の「冬春きゅうりの自家製ラー油漬け」で手作りしたラー油の材料はたったこれだけです。シンプルな材料で本格的で美味しいラー油ができました。



この材料の他にも、たまねぎや白ねぎ、干しえび、落花生などお好みのものを加えてアレンジが可能です。

残ったラー油は瓶などの保存容器に移します。常温で1カ月ほど保存が可能です。



野菜だけでなく、餃子やお豆腐などにつけてもおいしいので、活用法は無限大です。

写真左が取材の前日に先生がご自宅で作られたラー油、写真右が今回の取材で作ったラー油です。



1晩おくと唐辛子の色が更に油に移り、こんなに色に違いが出ます。

先生が前日から漬けてくださったきゅうり（写真左）と、今回漬けたきゅうり（写真右）です。1日経った写真左のきゅうりは更においしそうに漬かっています。



こちらも比較



実は先生はカメラの腕もプロ並み。



素敵な写真です。

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](http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html)

【野菜需給協議会 事務局】

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給推進課  
電話：03-3583-9478

**alic**  
独立行政法人 農畜産業振興機構