



ベジシャス第55号フォトクリップ

@群馬県 吉田さん

平成27年6月22日(月)
吉田さんのハウス内にて



みょうがの生育に最適な環境で栽培されたみょうがの苗は、3メートル近くまで生長します！！人と比較するとその大きさがよくわかりますね。



シートをめくると...



前橋市推奨ブランド「赤城の恵」について

JA全農群馬では、みょうがの規格は優良なものから順に、A品、B品、C品に選別されます。A品に選ばれたみょうがからさらに発色と形の美しいものが選別され、前橋市推奨ブランドである「赤城の恵」として出荷されます。

美しい紅色をしたみょうがが、びっしりと詰まっていました！！みょうがは、光に当たると、クロロフィルが増加することで緑色になってしまいます（写真右下）。美しい紅色のみょうがにするために、極力光から遮断し栽培しています。



写真右は通常出荷されるみょうが、写真左は前橋市推奨ブランド「赤城の恵」として出荷されるみょうがです。両方ともA品として選別された高品質のみょうがですが、厳しい選別を経て選ばれたみょうがだけが、「赤城の恵」として出荷されます。



取材の日みょうがの花を見ることができました！！なんと一日しか咲きません！！

みょうが寿司とみょうがの即席ピクルスをカップに盛り付けてみました。



かわいらしいお洒落なお寿司になりました。



お皿に乗せてスプーンを添えると立派なおもてなし料理に。



↑ラップなどで蓋をすればちょっとしたお弁当になります。酢がきいているので傷みにくく、夏場のお弁当にぴったりです。



みょうがを取り出してみると…

先生が前の晩から漬けてくださっていたみょうがです。みょうがの色がお酢に移っています。

即席ピクルスは作り置きでき、漬けて1～2日はしゃきしゃき感が際立ちます。



容器に残ったお酢の色がとても鮮やか！みょうがも白い器に映えます。



お皿に盛り付けたお寿司とカップに盛り付けたお寿司。雰囲気が変わります。

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

【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