

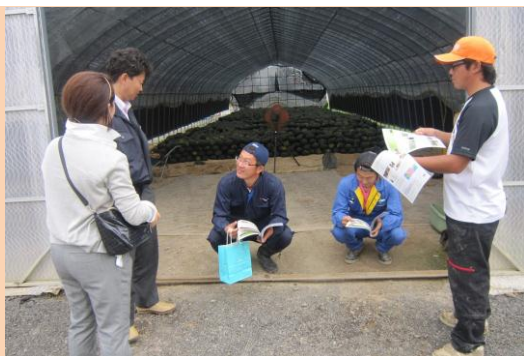


# ベジシャス第 10 号フォトクリップ

@JA 道北なよろ

2011年9月13日

北野さん(28歳)と仲間たち (北海道名寄市)



農村の後継者で構成される「4Hクラブ」の会長を務めるなど  
名寄の若手農業経営者から多大なる信頼を集める北野さん。

(4Hとは、Head (頭)、Heart (心)、Hands (手)、Health (健康) の4つの頭文字)

取材当日はお忙しい中、近隣の仲間のみなさまが集まってくれました！

未熟なうちにクギで傷をつけると、コルク化した文字が浮かび上がります！



仲間の結婚式のためにできた  
「寿かぼちゃ」！  
こんな粋なお祝いができるのも  
仲間を大切に思う気持ちから・・・



左から北野さん、奥さん、お父さん、  
中国人研修生のお二人、お母さん  
かぼちゃ以外にばれいしょの収穫作業にお邪魔しました！  
ここのばれいしょは契約栽培で、北海道の人気土産「じゃが〇クル」の原料にもなっているそうです。  
品種は「とよしろ」！  
市場にはなかなか出回らない、産地でしか味わえない美味しいばれいしょです。





道北なよろ農業協同組合 選果センター



箱作りはこのマシンにお任せ！

コンテナで運ばれたかぼちゃ  
 はここで色、サイズ、傷がチェック  
 されて箱詰めされます。



ここが硬くなったら  
 出荷の目安！



次々、運ばれてくるかぼちゃ。目視で「色」「つや」「傷」「大きさ」を選別していくプロの技！

名寄はアスパラガスの大産地でもあります！  
 実に北海道で生産されるアスパラガスの1/3が名寄産。  
 ピーク時には真空予冷装置で冷却されて全国へ空輸されます。



かぼちゃの隣にはビートの畑が広がります。



お忙しい中、お集まりいただきありがとうございます！

【レシピ撮影秘話】

味噌汁の撮影って  
 実は、とても大変なんです！



想定外の問題が続出・・・

- 1) 盛り付けが悪いと、具材が沈殿し見栄えが悪くなってしまう。
- 2) 撮影角度が悪いと液体表面の反射で真っ白に！
- 3) 時間をおくとすぐ味噌と液体が分離してしまう。

バックナンバーも協議会サイトに掲載しています。  
 ぜひ、ご覧下さい！

[http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01\\_000076.html](http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html)