



# ベジシャス第 11 号フォトクリップ

@JA 北つくば

2011 年 10 月 27 日

斎藤さん 圃場:松本さん



集出荷場で偶然、出会った  
青年部の仲間。  
JA 北つくば管内は若い後継者に  
恵まれています。



～ ピーク時の作業スケジュール ～  
早朝 4:30～ 箱作り  
8:00～ 収穫と箱詰め  
16:30～ 出荷  
と出荷のピーク時は、早朝から暗くなるまで  
忙しい毎日です。



(左) シニア野菜ソムリエYの切り口



(右) 松本さんの切り口

泥だらけになってしまい、商品にはなりません・・・。



秤も用意してありますが、  
手で持った感覚でサイズと重  
さを判断して、箱詰めされて  
いきます。  
時折、秤で確認しますが、  
誤差はほとんどありません。



茨城県の出荷は11月からがピーク。  
 取材に訪れた10月下旬はまだ、時期が  
 早くガラんとした集荷場でしたが  
 ピーク時には収穫され運び込まれた  
 はくさいで満杯になります。



台風12号と15号による傷痕が各所に見られます。  
 台風の大雨に打たれ表面の葉には穴が開いたり茶色く変色していますが、  
 中身には影響がなく、無事に収穫までたどり着けました。

蒸した“はくさい”で  
 もう一品！



<材料>  
 桜えび  
 韓国海苔  
 白ゴマ  
 ごま油  
 塩

<作り方>  
 ①蒸したはくさいを細かくカット。  
 ②材料をお好きな分量で和える。

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)

