



# ベジシャス第 15 号フォトクリップ

@栃木県鹿沼市 には生産者 柏淵さん

2012年2月15日(水)

JA かみつが 鹿沼には栽培研究会 部長 谷中さん、柏淵さん

JA かみつが 南部営農経済センター 園芸特産グループ 営農指導員 主査 北山さん



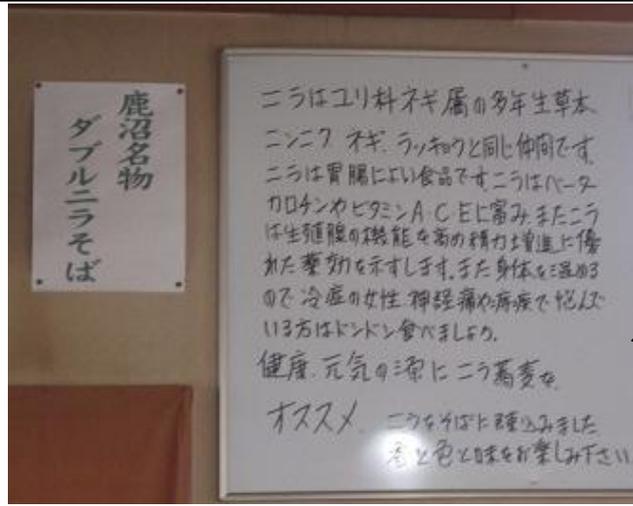
柏淵さんのお宅でお話を伺いました。  
当日は、鹿沼には栽培研究会の谷中部長  
さらに、JA かみつがより営農指導員の北山さんにも  
ご参集いただき、現場の生の声を伺いました。



鹿沼のには栽培の歴史を知る柏淵さんのご家族。  
80歳を超えた今も現役！  
にはの調製作業で大切な役割を担っています。



3月13日(火)には東京都立川市内で  
生産者が自ら店頭へ販売に伺います！



さすがはにらの大産地！  
 店内のホワイトボードには、  
 手書きでにらの効能がびっしり  
 かき込まれていました。

これが鹿沼名物  
**【ダブルニラそば】**  
 にらが練り込まれた蕎麦に湯が  
 いたニラがトッピングされた、  
 にら好きにはたまらない1品！



つるさき先生の指導を  
 受けるW君。  
 真剣です。。。

試作は豚ひき肉と鶏ひき肉で作成しました。  
 餃子の場合には豚ひき肉でもいいのですが・・・  
 油揚げの存在感を引き立てるのはさっぱりした鶏ひき肉でした。



ビニール袋に具材を入れて混ぜ  
 合わせると手も汚れず、洗い物も  
 減らせます。

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

