



# ベジシャス第21号フォトクリップ

@高知県 JA高知市 武市忠博さん

平成 24 年 8 月 20 日 (月)  
武市忠博さん (写真 中央)  
西森部会長 (写真 右)  
JA高知市 前田さん (写真 左)



当日、取材に立ち会ってくださった西森部会長。

しょうが栽培は、まず根茎を分化させることが重要なので、樹（地上部の茎葉）を作ることが大切だとおっしゃっていました。

また、新しょうがのおいしい食べ方として、輪切りにしたものをしょうゆ、みりん、砂糖、だし汁で煮る料理方法を教えていただきました。

出荷場で新しょうがの箱詰めを行う皆さん。  
農家の方が出荷場にコンテナで運んできたものを箱に詰めていき、計量をしています。  
計量したものは、レーンに載せられて梱包されます。

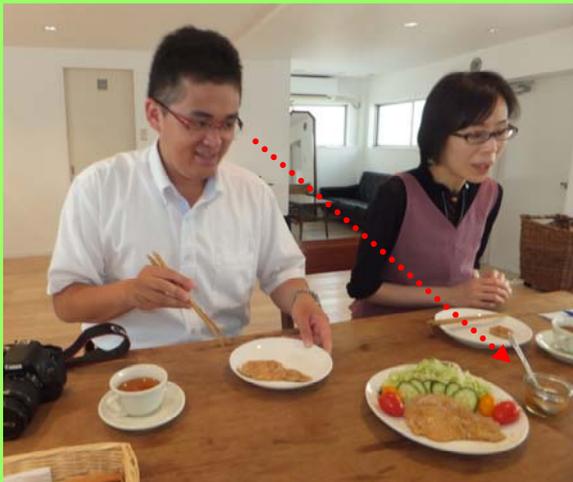




先にまな板の片面に片栗粉を振っておくと、豚肉にまんべんなく付けることができます。



カメラで豚のしょうが焼きを狙うT君。ばっちり撮れているかな？



T君が豚のしょうが焼きをおいしく食べようと思ったところ・・・  
机の上に何か気になる食べ物が♪  
何が置いてあるのかな？？

その正体は・・・  
菊間先生お手製の新しょうがのはちみつ漬け！！  
新しょうがをスライスしてはちみつに1日漬けるだけで完成♪  
はちみつの甘さと新しょうがの爽やかな辛味がマッチします！！



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)