



ベジシャス第22号フォトクリップ

@大阪府 JAいずみの 辻井義隆さん

平成 24 年 9 月 18 日 (火)

辻井義隆さん (写真 中央左側)

全農大阪本部 川上副審査役 (写真 中央右側)

JAいずみの 山田課長代理 (写真 右)



圃場の裏手に、深さ4~5メートルほどの井戸が！！
近くに川があるため、施設を作る際、散水用に一緒に掘ったとのこと。
Aさんは井戸に興味深々です。



辻井さんは、自分の時間も大切にしていると話します。
しゅんぎくは、収穫するタイミングを自分で調整することができ、週休2日も可能！だんじり祭り等の町のイベントにも力を入れているそうです。



収穫を間近に控えたしゅんぎくが圃場一面を覆っていました。
こちらは、辻井さんの愛車です。↓



JAいずみの営農総合センターに隣接する集出荷貯蔵施設を見せていただきました。



JAいずみのの生産者の方は、袋詰めにした野菜を黄色のかごに入れて、出荷場に持ち込み、保冷庫で保管します。



出荷先は、大阪、奈良、京都と様々です。味と品質には自信があると話す山田課長代理。
しゅんぎくは、天ぷらで食べるのがおすすめです。

保冷庫から出された黄色のかご。袋の中のしゅんぎくの品質を一つ一つ確認してから出荷します。





アレンジで生クリームを入れる場合は、火からおろしてから、手早く混ぜましょう。熱いうちにお皿に盛りつけて食べてるとおいしいですよ(出来上がり写真は下に掲載しています)。



今回使う材料の撮影中です。

中山先生が持っているのは一眼レフ。白い厚紙を反射板にして撮影しています。本格的です。Sも少しお手伝い。



先生が撮影した写真がこちら(アレンジ版)



今回のレシピ取材は、「としまアートステーション」にあるカフェスペースをお借りしました。試食は、アートステーションの方も一緒に。



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