



安心を、未来へつなぐ食料自給率1%アップ運動  
**FOOD ACTION NIPPON**

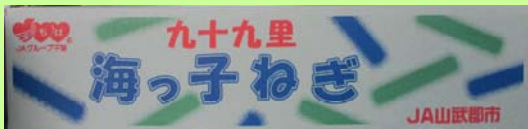
# ベジシャス第25号フォトクリップ

@千葉県 JA山武郡市 長峯高明さん

平成24年12月14日(金)  
長峯高明さん(写真 右)  
JA山武郡市 中村係長(写真 左)



ベジシャスの取材対応をしていただいた長峯さんとJA山武郡市の中村係長。今回の取材では、長峯さんの収穫作業と調製作業の他に、JA山武郡市やさいの里営農センターの集出荷場での袋・箱詰め作業も取材させていただきました。



～九十九里海っ子ねぎが出荷されるまで～



◎生産者が自宅で調製作業を行ったねぎは、規格別にコンテナに入れられて、生産者自らが集出荷場に運んできます。

◎集出荷場にあるねぎ用袋詰め機械のレーンにパートさんがねぎを置いていきます。

規格に合わせてレーンに置く本数が変わります！





◎レーンに置いたねぎは、海  
っ子ねぎ専用のフィルムに包  
まれてレーンから出てきま  
す。

◎レーンから出てきた先では、パ  
ートの方が規格に合わせた本数で  
箱詰めをしています。



◎箱詰めをされた九十九里海っ子ねぎ  
は、東京や千葉県の市場等に配送をさ  
れます。袋詰めがされているので、そ  
のまま店頭で並べることができます。

## 九十九里海っ子ねぎの簡単レシピ

産地取材で教えていただいた簡単レシピをご紹介します♪

- ①九十九里海っ子ねぎを2センチ程度のざく切りにする。
- ②切ったねぎをお皿に載せ、ラップをして電子レンジで6～7分温める。
- ③加熱したねぎにかつおぶしと醤油をかけて完成。

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)

【野菜需給協議会 事務局】

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給推進課

電話：03-3583-9478

**alic**  
独立行政法人 農畜産業振興機構