



ベジシャス第32号フォトクリップ

@北海道虻田郡留寿都村 本田さん

平成25年7月24日(水)

J A ようてい



収穫した圃場には、切り取られただいこんの葉と一緒に、ひび割れ等のある規格外品がたくさん落ちていました。もったいないですが、この後、畑に鋤き込まれて畑の栄養になります。



だいこんの収穫が終了した圃場には、緑肥が芽を出していました。良く見るとカラカラに乾いた泥の塊がいっぱい!! 圃場のすぐ横にあった水路も干上がっていました。今年、生育に遅れは見られるものの、冷涼な気候と羊蹄山の雪解け水や霧に含まれる水分のおかげで、品質の良いだいこんが出荷できています。

牛肉に調味料を加えて、しっかりもみ込むと、味が牛肉に染み込みました。
上手にできたかな・・・？



余っただいこんの皮は、捨てずに細切りにして、ポン酢しょうゆに一晩漬けると、ポリポリした歯ごたえが楽しいお漬物に♪



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