



ベジシャス第33号フォトクリップ

@山形県鶴岡市 小野寺さん

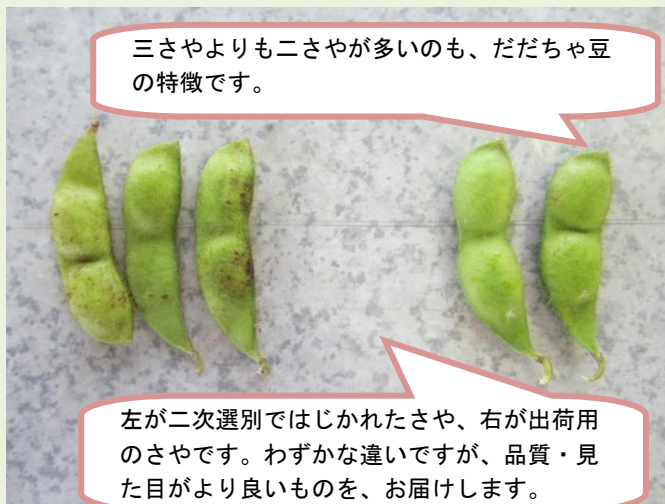
平成25年8月15日(木)

小野寺農場



田んぼの中に畑があります。この地区では、農地の一部を米からただちや豆に転作した農家が多いそうです。

取材当日は気温が35度を超える猛暑日で、汗を流しながらの収穫作業となりました。



三さやよりも二さやが多いのも、ただちや豆の特徴です。

左が二次選別ではじかれたさや、右が出荷用のさやです。わずかな違いですが、品質・見た目がより良いものをお届けします。

出荷先は、卸売業者が3.5割、地元の有機農産物を取り扱っている庄内協同ファームが3.5割で、残り3割が直販です。いずれもお店や購入者に直送しているため、関東であれば、収穫翌日の午前中には商品が届きます。



畑の住人(住蛙)も、顔を出してくれました。

来年用の種は、自家採取をしています。現在、作業場の一部で陰干し中です。



庄内協同ファームは、地元の有機栽培を行う農家の集合体で、25年前に設立され、現在、お父様の喜作さんが代表を務めています。庄内協同ファームでは、組合員が作付け・加工した農産物・加工食品(米、大豆、野菜、果物、餅等)を産直しています。

鶴岡の冬は雪が降り風も強いので、農業ができません。庄内協同ファームは冬期の農家の働き口にもなっていて、小野寺さんは冬の間はここで餅の製造作業をしているそうです。

今回、調理で使った鍋はたった1つだけです。ポタージュは作るのが大変なイメージがあったけど、このレシピなら私にもできそう・・・♪



見た目にもこだわります。ちょっとした一手間で、より美しくなります。



味見は大事です。最後の微調整で、味を整えます。

なめらかで美味しい♪



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

【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