



ベジシャス第35号フォトクリップ

@徳島県 JA 徳島市 森仁志さん

平成25年10月22日(火)

JA 徳島市 川内支所にて

JA 徳島市 栗田さん(右)

JA 全農とくしま 山口さん(左)



JA 徳島市川内支所管内で収穫されたカリフラワーは、各農家で箱詰めされた後に、JAの出荷場に集められます。出荷前に抜き打ちチェックをし、決められた規格とずれがないかどうか厳しく確認をします。川内産カリフラワーのブランド力を守るために必要な大事な作業です！



「^{はな}華てまり」は川内産カリフラワーのブランド名で、昨年商標登録をしました。JA 徳島市川内支所のカリフラワー部会で、農家さん達から名前の案をつのり、「華てまり」に決定したそうです。

白さと鮮度が命の川内産カリフラワーですが、氷を当てて冷やすと色が黄色くなってしまいます。そこでこの機械が大活躍！圧を抜くことによって、カリフラワーの芯まで冷やします。収穫した日の翌日の朝に市場に並び、昼には小売店に到着します。

森さんの圃場にて



今年は台風がたくさん襲来しましたが、通常は30cm程度の高さがある「うね」（作物を植えるために土を盛り上げた所）が、台風の大雨でならされてしまったそうです。作物の栽培は、天候との戦いです。

お湯に酢を1～2%入れて茹でると、より白く茹で上がります。今回の茹で時間は1分程度でしたが、右は何も入れずにゆでたもの、左はお酢を入れてゆでたものです。左側の方が、ほんの少しだけ白い！



盛りつけをお手伝い！
結構むずかしい・・・



ウインナーとうずらの卵を入れて焼き上げてみました。カラフルでかわいい♪ウインナーの油で、よりコクのある仕上がります。

念願の試食タイム！
どきどき・・・



おいしいっ♪♪

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

