



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36号フォトクリップ

@静岡県焼津市 営農組合アメーラ倶楽部

平成25年11月22日(水)
営農組合アメーラ倶楽部 集荷場



採れたてほやほや、選果前のアメーラです。外見を目視でチェックした後、糖度センサー付きの選果機に通されて、1/21~6/15は糖度8度以上、6/16~1/20は糖度7度以上という厳しい基準をクリアしたものが「アメーラ」として出荷されます。

アメーラの栽培拠点は静岡県内各所と軽井沢にあります。チェックする人・場所によって秀品・優品・A品のばらつきができることのないよう、糖度センサー付きの選果機を導入したそうです。「複数の法人が集まり作業をする」というビジネスパターンの成功の陰には、法人の間で不平等・不公平が生じないための、皆が納得する仕組み作りがあります。



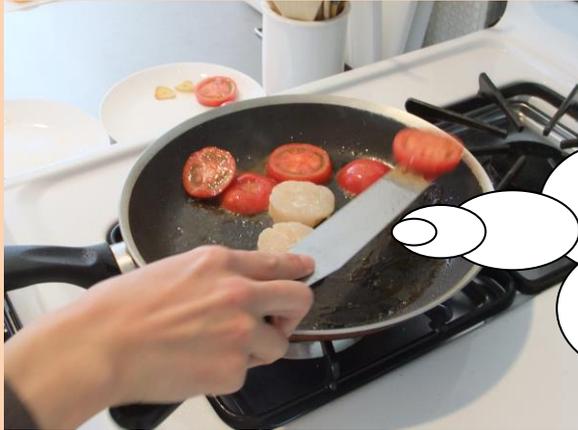
富士山を見ながら、アメーラはすくすく育っています。

事務所内の直売所では規格外品が格安で販売されており、近隣の方々に賑わっていました。



サンファーマーズでは、科学的データや手法に基づいてマーケティングやブランディングを行っています。

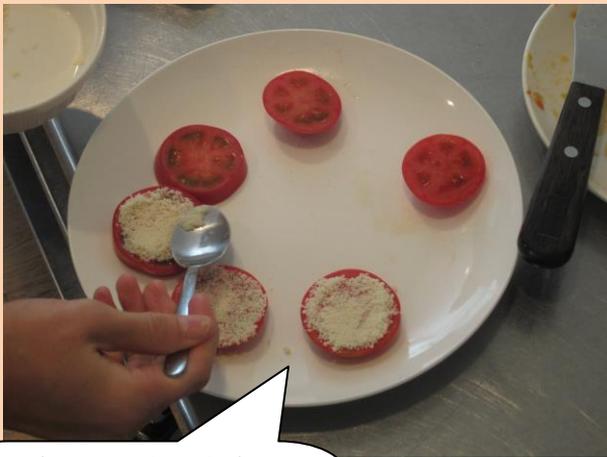
アメーラのブランドイメージを統一するために、パンフレット、出荷箱、名刺等は全て同一デザイナーに発注します。イメージカラーは赤と緑！特にこの鮮やかな赤い色は「アメーラレッド」、波打ったデザインは「アメーラウェーブ」と呼んでいます。



トマトを上手にひっくり返すために使っている便利そうなこの道具は何でしょう…???

実は、ケーキにクリームをぬる時に使うパレットナイフ（へら）です！フランス料理ではフライ返しの代わりにの道具としても使用されるそうです。

アレンジメニューとして、「高糖度トマトのソテー」を作りました！



へたを取ったトマトを1cm厚の輪切りにし、片面に軽く塩をふり、粉チーズをふりかけます。



フライパンにオリーブオイルをしき、薄切りにしたにんにくを入れて弱火にかけ、にんにくがきつね色になったら取り出し、少し火を強めてトマトの両面を焼きます（お好みでこしょうをふってもOK）。



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