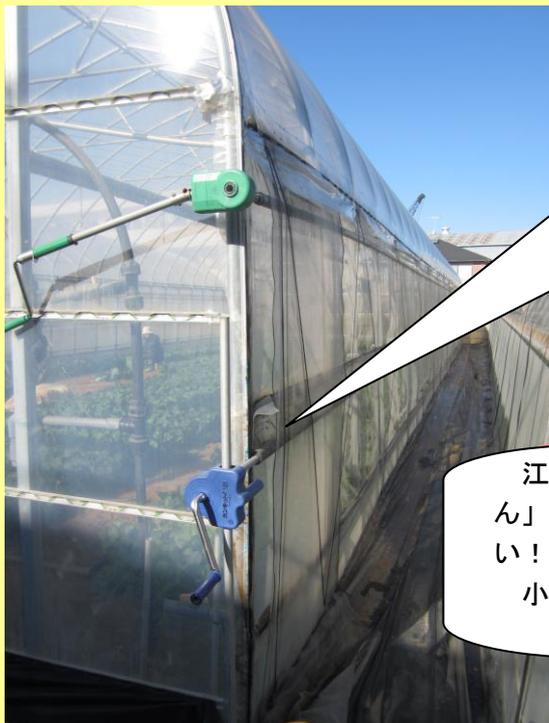




ベジシャス第37号フォトクリップ

@東京都江戸川区 小島さん

平成25年12月12日(木)



ハウス側面のビニールの開閉を調節するためのハンドルです。換気の量を見極めることも、農家さんの腕の見せ所！一気に換気し過ぎると生育に影響があるので、こまめに調節するのがポイントです。

今の時期、寒くなりそうなときは閉め気味にしてハウス内を暖かくし、成長を抑制したいときはサイドを開けて風通しを良くします。

江戸川産の花や野菜を応援する公認キャラクター「えどちゃん」です！えどちゃんをよーく見てみると・・・小松菜っぽいです！？実は小松菜をモチーフにしたキャラクターです。

小松菜を束ねる帯にも、えどちゃんがプリントされています！



江戸川区内のお菓子屋さんやレストランでは、地元の名産品の小松菜を使ったマドレーヌ等のお菓子や料理が販売されています！



取材にご同行頂いた、東京都中央農業改良普及センターの浅田さんです。江戸川区内の公立小中学校では、小松菜の地産地消を推進するため、学校給食に小松菜を積極的に取り入れてきました。平成19年からは、区内の小中学校で1年に1回「全校一斉コマツナ給食の日」を実施しています。

アレンジメニューで、「石焼きビビンバ風」にチャレンジしました！

本紙では炒めた小松菜を使ってビビンバを作りましたが、アレンジメニューでは小松菜を茹でて使いました。茹でる時も、茎から先に茹でます。



湯切りした後、小松菜を切り、ごま油であえてからごまをかけます。これだけで食べても美味しいですが、今回は石焼きビビンバの具材として使います。



フライパンにごはんをしき、その上に具材を並べて加熱しながら混ぜると、石焼きビビンバになります！



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