



ベジシャス第39号フォトクリップ

@沖縄県宮古島市 砂川さん

平成26年2月24日（月）

J Aおきなわ宮古地区にがうり集出荷場・ファーマーズマーケット

J Aおきなわ宮古地区で収穫されたにがうりは、生産者が青いコンテナに入れて集荷場に持ち込みます。集荷場では規格ごとに分けて梱包され、出荷されます。現在、手作業で調製作業を行っていますが、新しい集荷場が完成する今年の4月以降は、選果機による選別となる予定です。



調製作業中！まずは、まっすぐなにがうりと、曲がったにがうりに分けます。まっすぐなにがうりについては、にがうりの長さを計測し、規格ごとに選別していきます。赤い線がサイズのかかれ目！Mサイズ以上を市場へ出荷します。曲がりのある品については、曲がりの少ないA・B品は市場出荷され、大きく曲がった品はC品として食品加工工場等に出荷します。

県内各所にJ Aが運営するファーマーズマーケットがあります。生産者自らが袋詰めし、値段を決め、値札を貼って、店頭で陳列します。



JAおきなわ宮古管内には「ゴーヤー専門部会」という生産者の集まりがあり、取材当日はゴーヤー専門部会による現地検討会が開催されていました。生産者同士で圃場見学を行うことで、互いに生産技術を高めあい、良い部分を自らの栽培に活かしています。



砂川農園の圃場の脇には、やぎの親子がいました♪



余ったにがうりを使って、にがうりの塩もみサラダを作りました！



にがうりを縦半分に切って、スプーンを使って中の種とわたを出します



塩を入れてもみ、10分ほど置きます。これで完成！苦みが気になる人は、さらに10秒ほど熱湯で茹でてください。



にがうりを2mm幅で切ります

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