



ベジシャス第44号フォトクリップ

@北海道上川郡清水町 谷さん

平成26年7月29日(火)

J A十勝清水町 谷さんの圃場にて

はくさいの収穫を体験させていただきました



はくさいの軸に対して垂直方向にナイフを入れるのが、なかなか難しい！何回もナイフを出し入れしていると…

はくさいのおしりの部分が、えぐれてしまいました。残念…



谷さんが収穫したはくさいは、葉や軸に傷がつくこともなく、とてもキレイです。これぞプロの技！



取材当日は、加工・業務用に200ケースを出荷するそうです。

1ケースあたりの重量は、はくさい15kg+ケース2kg=なんと17kg以上！

人の力でパレットに乗せて、ある程度ケースが積み上がってからまとめて農業用機械で運びます。



取材中にビックリ仰天な事実が判明！生産者の谷さんは、なんと当機構職員のお父様でした。世間は広いようで、狭いです。

鹿児島から応援しています！みなさん、美味しいはくさいを、たくさん食べてください。

息子から父へ



J A十勝清水町のはくさい集出荷場を、見学させていただきました。



管内で収穫されたはくさいは、基本的に一度冷蔵庫に集められます。庫内の温度は3度に設定されています。

加工・業務用向けはくさいです。



J R貨物のコンテナ輸送用はくさいです。



今回のアレンジレシピは、ハムの代わりにむきえびを使用して、作ってみました。



水洗いして水気を拭き取り、耐熱容器に入れて酒（少々）を加え、ふんわりとラップをかけて電子レンジ（500w）で20～30秒加熱し、えびの色が赤く変わったら取り出して、ラップをしたまま冷まして使います。

むきえび（2～3尾）は背わたを取り除いて、酒と片栗粉を加えて軽く揉みます。



完成



はくさいをレンジで加熱してざるに上げた後、うちわであおいで急冷すると、より色鮮やかに仕上がります。

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

