



# ベジシャス第54号フォトクリップ

@高知県 山本さん

## ★ししとうの集出荷施設を見学させていただきました

### JA南国市中央集出荷場にて



生産者がコンテナで運び込んだししとうを全て手作業で選別、包装します。従業員は約40名で、常時25~30名が従事しています。ピーク時は1日に100コンテナほどが運び込まれ、約7,000パック包装されます。



1本1本丁寧にパックに詰めていきます。Lパックは20本入り、Mパックは30本入りでいずれも100グラムに仕上げます。ししとうを傷付けずにきっちり詰める力加減は絶妙です。



段ボール箱に囲まれて選別、包装する方々は皆さんベテランで「詰め子さん」と呼ばれています。



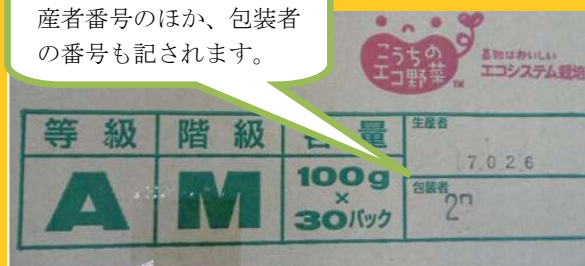
上が20本入りのLパック、下が30本入りのMパック。ししとうの詰め方が異なります。



ズームアップ

全てのパックに生産者識別番号シールが貼られます。

出荷用段ボール箱には生産者番号のほか、包装者の番号も記されます。



等級	階級	容量	生産者
A	M	100g × 30パック	7026
			包装者 27

今回のレシピ「ししとうの焼き鳥（甘辛ダレ）」のほかに、  
ししとうの焼き鳥（昆布茶味）も教わりました。

旨み、塩味が美味しいシンプルな味わいです。

**材料（1人分 \*竹串2本分）**

- ししとう……………6本
- 鶏もも肉……………60～72g程度
- サラダ油……………小さじ1/2
- 酒……………大さじ2/3
- 昆布茶（顆粒）……………小さじ1/4～1/2
- ※昆布茶の味により調整して下さい。
- こしょう……………少々



昆布茶はメーカーによって味や塩分が異なるのでお好みで調節してください。また、焼きあがり後に味が足りない場合は、適宜こぶ茶を振りかけてください。

1. ししとうは軸を切り揃え、鶏もも肉は6等分（10～12g位）に切り、竹串に鶏もも肉、ししとうを交互に刺します。



←鶏もも肉は、竹串を回しながら刺すとやり易いです。



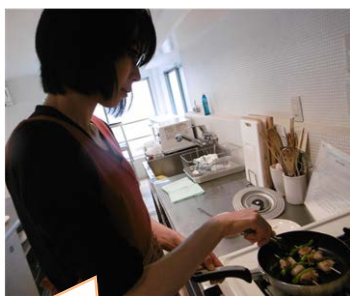
→ししとうだけの串も作ってみました。

2. 昆布茶、こしょうをまんべんなく振り掛けます。



昆布茶、こしょうは振り掛けて数分おくと味がなじみます。

3. フライパンを熱しサラダ油をなじませ、2を入れて弱火で両面を焼き、酒を加え蓋をして中まで火を通します。



先生が串の様子を見ながら丁寧に焼きます。



ししとうの焼けるいい香りが漂います。鶏肉にも良い焼き色がついています。



甘辛ダレ味と並べて。どちらもお勧めです！

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](http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html)