

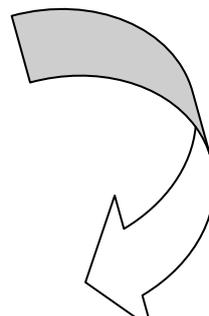


ベジシャス第56号フォトクリップ

@石川県 山上さん



←砂浜のように見えますが……



すいかの圃場です。JAはくい管内のすいかはこのような砂丘地で栽培されています。

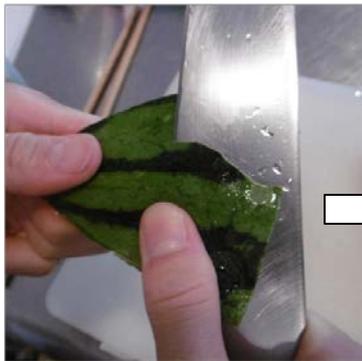


すいかを選ぶ時、叩いてみたことはありますか？
山上さんいわく、中身が詰まっているものほど叩いた時の音が高く、空洞があると低い音がするそうです。



集出荷場に貼られていた句です。「詠み人知らず」だそうですが、すいかに対する愛情が伝わってきます。

すいかはウリ科。皮もきゅうりと同じような利用法があります。



すいかの外側の固い部分の皮を包丁で除きます。



白い部分が見えるところまで皮を除いてこのような感じにします。



端から薄くスライスします。皮の白と果実の赤の淡いコントラストがきれいです。

今回のレシピ「すいかのサルサ」とトルティーヤを盛り付けたお皿は…



こんな柄の素敵なお皿でした。先生がご実家からわざわざ持って来てくださったお皿です。

ビニール袋などに入れて塩もみにします。塩がなじんだら、そのままでも食べられますし、ポン酢をかけたり、薄口醤油とごま油で和えたりと、色々と楽しめます。



先生がひき肉と玉ねぎを炒めてあつという間に作ってくださった具も添えて。



トルティーヤは柔らかいのでこんな風に折って具を挟むこともできます。



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