



安心を、未来へつなぐ食料自給率1%アップ運動
FOOD ACTION NIPPON

ベジシャス第58号フォトクリップ

@長野県 中田さん

★JA木曽集出荷施設にて



生産者から運び込まれたさやいんげんは、5℃の冷蔵庫で保管され出荷を待ちます。



箱を開けると…



JA木曽管内で栽培されている品種は全て「キセラ」です。管内のさやいんげんは「御嶽いんげん」と名付けられ、箱には御嶽山の絵が描かれています。

美しいさやいんげんが整然と詰まって高級品の風格が漂います。

さやいんげん栽培は機械化しにくく手間もかかって大量生産ができないため、希少価値の高い野菜です。



今回取材した木曽町のある木曽郡は、香川県とほぼ同じ面積で、その90%が山林で占められています。駅前にも緑豊かな迫力の景色が広がっています。



今回のレシピ「さやいんげんの黒ゴマソースがけ」の黒ゴマソースに使ったハチミツは、日本ミツバチのハチミツでした。しかも今年獲れたばかりの貴重なハチミツです。ハチミツは腐ることはありませんが、お花の風味が味わえるのは1～2年以内と言われているそうです。

この日先生が持って来てくださったハチミツは、1種類の花から採った単花蜜と呼ばれる花ハチミツのアカシア（写真左）と、数種類の花から採った百花蜜と呼ばれるハチミツ（写真右）の二つ。



両方の味見をさせていただきましたが、色や香り、風味が異なりました。採れたての日本ミツバチのハチミツは、大変フルーティーで、上品なフレーバーティーを飲んでいるかのような味わいで感激しました。



中華料理やデザートアクセントとして使われることが多いグコの実は、乾燥で売られているものが多いので、水に浸して柔らかくしてから使います。今回の「さやいんげんの黒ゴマソースがけ」でも最後に飾り、赤色が映えました。

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

