



ベジシャス第59号フォトクリップ

@広島県 平谷さん

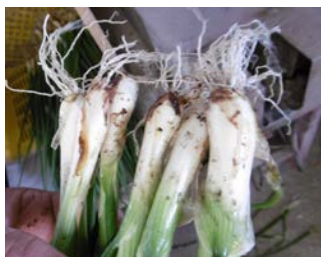
★平谷さんのご自宅敷地内にあるわけぎの調製施設にお邪魔しました。



平谷さんの
奥様です。



皮むき機の前に座る平谷さん



圃場から収穫してきたわけぎを...



根元部分を皮むき機に入れ、水圧で余分な皮や汚れを飛ばします。



こんなにきれいになりました。真っ白に輝いています。



きれいになったわけぎを110グラムづつ輪ゴムで束ねていきます。サイズ毎に段ボールや発泡スチロールなどの出荷箱に詰めて集出荷場へ出荷します。

作業台の端を見ると...



わけぎの長さを計る目盛りになっていました。



出荷されたわけぎは集出荷場で袋詰めされます。

今回のレシピ「わけぎと豚肉のまるごとチヂミ」を豚ロース肉と豚バラ肉の2種類を使って作ってみました。



豚ロース肉



むっちりとした歯ごたえでした。



豚バラ肉



焼きあがりはカリッとしています。コクも感じました。



小さくカットしてお弁当に入れても良いです。冷凍もできます。



先生は豚肉の下に開いた牛乳パックを敷いて作業しておられました。こうするとまな板が汚れないので切った後洗う手間が省けます



箸置きかわいい！

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