



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 14 号フォトクリップ

@JA とぴあ浜松

2012年1月16日

JA とぴあ浜松「浜松洋菜協議会」

鮮度が命のセルリー（セリ）は真空予冷槽で冷やされて出荷されます。



茎がゲンゲン伸びていきます。あと1週間で収穫！



集荷場にあった可愛いイラスト入りの看板。セルリー（セリ）への愛情が伝わってきますね。



定植用の機械。
 生産者ごとに深さ等を工夫しているそうです。

←なかなか目にすることがない出荷用袋にもレシピ掲載中



冷凍のイカでも試作してみました。
 皮を除いているので、
 イカの白さが際立ちます。
 皮がないぶん、柔らかく
 お年寄りやお子様にはオススメです。



セルリー（セリ）の葉等が使い切れなかった場合は、写真のように真空パックの袋に入れて冷凍するのもオススメ。

たまねぎの皮やにんじんの皮等も一緒に保存し、カレーやコンソメスープ等を作る際にダシとして加えると深みが増します。

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