



石川から

曲がったネギは、 長さを揃えてカットするとよく売れる

池田友亮

七尾市でネギを栽培する福田^{のりみち}教導さんは、規格外のネギをおもしろい方法で売っています。

まず、曲がったネギや白い部分が短いネギを根元から二五〜三〇cmの長さに切り揃えます。

次に、Lサイズなら五本、Mサイズなら六本と
いうように分量を決めて袋に詰めます。最後
に、切り落とした緑色の葉っぱの部分を一本入
れて完成。こうすると緑がアクセントになって
とても見栄えがよいです。

このカットネギは、午前中でほとんど売り切
れてしまうほど直売所で大人気。人気の理由
は、そのまま冷蔵庫に収まって使いやすいか
ら。買ってきたネギは、そのままでは冷蔵庫に
収まりませんが、これだと使う時に袋から取り
出すだけでとても便利です。

この日もお昼までに、ふつうのネギが四一束
のうち三五束売れたのに対して、カットネギは
二一袋のうち二〇袋売れていました。今まで捨
てていた規格外のネギがお金になって、しかも
よく売れるなんてワクワクしますね。



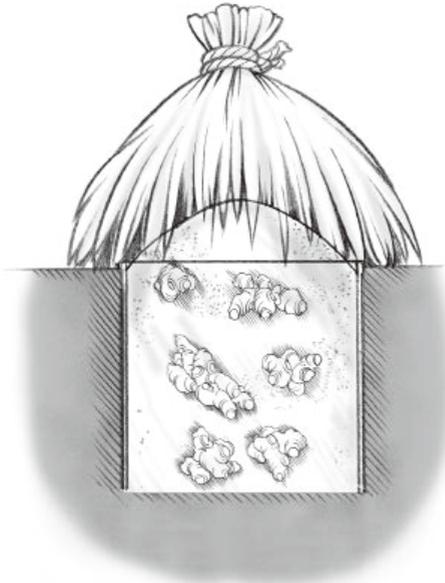
こちの話

鹿児島から

湿ったモミガラでシヨウガを長期保存

横山宗和

シヨウガを冷蔵庫に入れてっぱなしにして腐らせてしまった経験、ありますよね。薩摩川内市の「実験屋」有馬正雄さんに、春先までもつシ



ヨウガの長期保存法を教えてくださいました。

まず、地面に深さ四五〜五〇cmの穴を掘り、そこへ底を抜いて輪切りにしたドラム缶をはめ込みます。中にはモミガラを入れ、シヨウガを埋めておくだけ。モミガラは地面から一〇〜二〇cmまで盛り、ワラで作った傘をかぶせて雨除けをしておきます。

ポイントは、乾いたモミガラではなく湿ったモミガラを使うこと。シヨウガはイモと違って湿度が必要なようで、わざと半年間野ざらしにしたモミガラを使います。ギュッと手で握ってしっとりと感じるくらいの湿り気がいいそうです。これで温度も一〇度くらいを保てます。

この方法だと、四月くらいまで保存でき、ネズミの食害もないそうです。



熊本から

タネつき良好、牛はニンニク味噌が大好き

伊藤照手

多良木町に住む牛農家・吉田頼子さんは、牛のご飯にかなりこだわっています。中でも、最近のお気に入りはニンニク味噌。クズ米を使った自家製味噌四八kgとニンニク四kgを層になるように交互に樽に入れ、二カ月ほど寝かせたものです。

もともと、牛のタネつきをよくするためにニンニクをあげたり、分娩後の後産を落とすやすすくするために味噌をあげたりと、ニンニクも味噌も別々に与えていた頼子さん。数カ月前に知り合いの獣医さんと一緒にあげるといいと聞いて試したところ、タネつきがよくなり、夏バテしないくらい牛が元気になったそうです。

しかも、牛はニンニク味噌が大好物！味噌を掴んだ頼子さんの手までペロペロと舐めるほどよく食べます。



ニンニクはそのままにしておくとも水分が飛んでカラカラになってしましますが、味噌と一緒に保存しておけばみずみずしいまま。滋養たっぷりの牛のご飯になります。



こちの話

新潟から

カリツカリ、ミニサトイモのみたらし風味

岩瀬彰人

みょうこう
妙高市の丸山重子さんから二〜三cmの小さいサトイモをおいしく食べる方法を教えてくださいました。

このあたりではサトイモのクズイモのことを「飛び出しイモ」といいます。皮の付いたサトイモに少し傷をつけて茹でると、皮がプチッと弾けて指で押すとイモがピュッと飛び出すからです。

重子さんが考えた食べ方は、この茹でた飛び出しイモに片栗粉をまぶして油でカラッと揚げ、砂糖・醤油・みりん・酒・水溶性片栗粉を適当に混ぜた甘辛醤油タレで食べるというもの。片栗粉で揚げるとカリカリになって、タレとの相性が抜群だそうです。みたらし団子からヒントを得たこの一品、「孫がおやつに喜んで食べる」と重子





年を取ったイノシシほど肉が硬く、調理もしにくいし、食べにくいですよね。煮しめと軟骨

鹿児島から

重曹パワーで軟らかいシシ肉に変身

柳島かなた

さんは嬉しそう。

直売所の店員さんやお客さんにも食べ方を教えたところ口コミで広まって、今では小さいイ

モほど大人気。「そろそろサトイモの時期ですよ。準備しなくっちゃ」とお店に並べるのが今から楽しみな重子さんでした。

の味噌煮が得意料理、曾そ於お市の池田ノリ子さんに、シシ肉を軟らかく食べる方法を教えてもらいました。

まず、シシ肉を切ってから、鍋に水と肉を入れ火を付けます。湯気が出始めたくらいで、重曹をふたつまみほどバラバラ。沸騰したらお湯を捨てて、水できれいに肉を洗います。ここからはいつも通り調理するだけ。軟らかくておいしいシシ肉料理のできあがりです。ちなみにノリ子さんは醤油や味噌ベースのシシ鍋にしています。