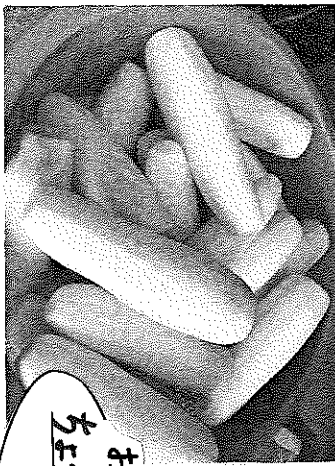


見ての感じ♡食べてみよう！～アグリ種さんへの取材へ

今月は、登田市下種町にある「アグリ種」さんのところへ取材に行き、アグリ種さんへ給食にエ・ミッツの切り干し大根を作りました。どのようにして作られているか、またおもしろさのヒ・ミツはなにかたくさん教えて頂きました。それでは見てみましょう！

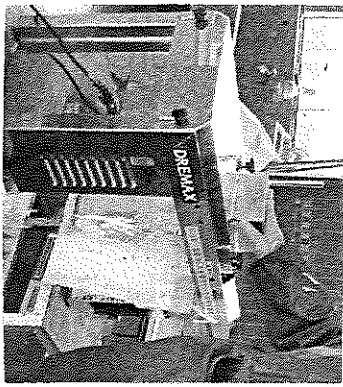
① 産地の大根を収穫し、洗って、皮をむく。



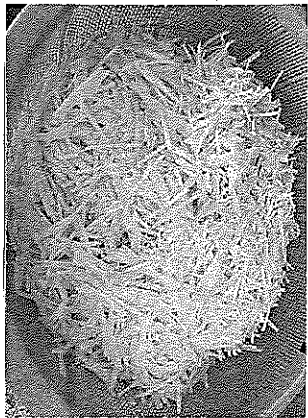
年間200kgの切り干し大根を作るために約1000kgの大根を育ておられます。大根は甘みがかつたおもしろいので、生産管理が難しいそうです。おいしさのヒ・ミッツ、ちび大根を育てること。

1000kg
↓
大根 500本分!!

② スライサーにかけて、大根を千切りにする。



スライサーにかける。

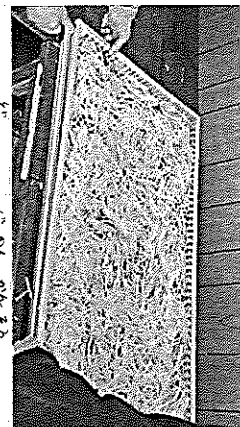


おいしさのヒ・ミッツ、オリジナルの4ミリ幅で、噛みごたえUP↑

一般的な切り干し大根の幅は3ミリです。アグリ種さんは、給食で子どもたちに長く噛んで食べてほしいから4ミリ幅で加工されています。

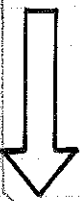
美味しい切り干し大根の作り方の巻

③ 切った大根を広げて、乾燥機で乾かす。



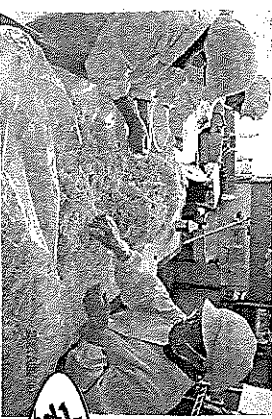
50度で16時間乾燥します。上下で乾燥にムラがないように、夜中に位置の入れ替えをします。

乾燥機に入れる。



1番上までセットするのには、大根で、腰も痛くなるそうです。

④ 完成した切り干し大根の品質をチェックする。



しっかり乾燥したら、虫が入っていないか、汚れているところはないか、一つ一つ目で見て確認をします。おいしさのヒ・ミッツ、安心安全だから美味しいんだね♡

最後に、給食を食べる登田の子供たちへメッセージ♡

いろいろな料理で、美味しく切り干し大根を食べてくださいね。



アグリ種のおみなさん、おいしいお料理をありがとうございます。

