



② 菊を1本ずつ人の手で機械に乗せ、長さを92cmにそろえた後にカット。選花機(15台)で、自動的に10本1束でまとめられ、サイズ別に緑色のコンテナに入れられる。



① 生産者が等級ごとに束ねた菊を持ち込み、栽培管理なども確認。ほとんど蕾の状態。

📦 マムポートセンターの出荷の様子



● 出荷された白色の菊

マムポートセンター(平成8年度設立)は菊専用の集出荷場です。渥美半島は、輪菊と呼ばれる白色や黄色の菊の産地として有名です。ICチップやバーコードによる品物の徹底した管理により、高品質が保たれています。この時期は、精興の誠・神馬という2品種がありました。



④ 人の手の動きに近い機械で、エアードよく水切りをして箱詰め。(2Lサイズのは160本、L・M・Sサイズのは200本ずつ)最終検査をして出荷。



③ 等階級ごとに分けられ、10本1束ごとに水揚げ用の水槽へ。2時間程度水に浸すことで鮮度が保たれる。

どちらの施設も、トレーサビリティを徹底させ、品種や生産者だけでなく、箱に貼られているバーコードで生産情報が分かるようになっていきます。

私たちが住む田原市では、花の生産が盛んです。季節感のある花を飾ってみたり、アレンジメントなどで暮らしに彩りを添えてみたり、身近な花を楽しんでみてはいかがでしょうか？

最後に、施設の案内・撮影にご協力いただいた、花ポートセンターとマムポートセンターの方々、お忙しい中ありがとうございました。



🍷 たね、の簡単&おいしい『産直レシピ』

広報サポーターのたね、が「旬を上手に、手軽でおいしく、誰にでも簡単にできる料理」をテーマに、今回は「キャベツ」を使ったレシピをお届けします。

キャベツの煮浸し

【材料:大人4~5人分】

- キャベツ 500g ●厚揚げ 200g ●だし汁 300cc
- 砂糖 小さじ2 ●しょうゆ 大さじ1 ●塩 小さじ0.5

【作り方】

- ① 鍋にだし汁と砂糖・しょうゆ・塩を入れ煮立たせる。
- ② だし汁の中に、一口大に切った厚揚げを入れ下味をつける。
- ③ 厚揚げを引き上げ、太めのざく切りにしたキャベツを加える。
- ④ キャベツがしんなりしてきたら、厚揚げを鍋に戻し、さらに煮込む。



*ポイント

だし汁と調味料を合わせると、味が濃く感じられますが、キャベツを入れ水分が出てくると、やさしい味に変化していきます。厚揚げの代わりに油揚げ・さつま揚げや、キャベツの代わりに白菜でも!



田原市の畑には、キャベツやブロッコリーが一面に栽培されていて、絵本に出てくる光景のようです。冬のキャベツは、炒め物・スープ・鍋物・煮物といろいろな料理に使えて大変便利です。野菜のやさしい甘みが出るので、煮込む料理に最適です。