

JAみい山汐部会

JAみい山汐部会は8日、RKB毎日放送のテレビ番組「まちプリ」に出演し、10月上旬から販売を始めた「やましお漬」の魅力を紹介した。

「やましお漬」は、久留米市北野町に約300年前から伝わる。山汐菜(やましおな)と塩水、トウガラシだけを使った一夜漬。独特の辛味と爽やかな青菜の香りが際立ち、ピリッとした風味とシャキシャキした歯応えが特徴だ。

黒岩武夫部会長が、山汐菜

の畑で栽培方法を紹介。砂地の土壌を生かし、安定出荷する工夫を話した。JA山汐加工場では、漬け込みや調製、袋詰め工程を説明した。黒岩部会長は「若手生産者を育成し、北野町の特産を守っていく」と語った。(みい)

TVで「やましお漬」PR



山汐部会長の抱負を語る黒岩部会長(左)