

はじめまして！
食育ソムリエです。

「食」と「農」をつなぐ
活動をしています。
素材の選び方、調理のしかた、
栄養成分、保存方法などの
「食」や、地域の「農業」のことなど
ご相談ください。



さつま芋をはじめ、季節のいろいろな野菜を栽培しています。生産者の顔が見えること(信頼と安心)、形より味にこだわって栽培した本物の野菜を提供すること、また、食の大切さを心に留めながら、これからの農業に携わっていきたくと考えています。

よしかわ

吉川 やよい

食育ソムリエ ID : S1501-005 千葉県八千代市

[主な販売先] 八千代市農業協同組合「グリーンハウス」(予定)

私の自信作“干し芋”

丹精込めて
作っています

播種

6月

収穫

10月

終了

12~2月

陽をいっぱい浴びさせつつ、昔ながらの手法で作った甘みの強い本来の干し芋を作っています。従来の乾燥芋の品種は主に「玉ゆたか」で、干すとねっとりとしておいしいが、「紅はるか」は黄色味が強く、見た目もよく、甘味も強いのが特徴です。



上手な保存のしかた

密閉袋に入ったものは冷蔵庫で保存、食べきりサイズの場合は冷凍庫で保存し、出荷前日に自然解凍しています。

おいしい食べ方

蒸すタイミングが難しいです。また、天日干しが主なので、天候に左右されやすいです。



食育ソムリエとして実現したいこと

顔が見える生産者として信頼と安心を第一にしながら、国産の魅力を伝え、お客様が安心して食べることができる本物の野菜作りをしていきたいです。お客様との信頼関係を構築しつつ、栄養成分など野菜に関する食育情報も伝えていきたいです。