

## Vol. 14: みな重(たか菜漬・聖護院大根酢漬)の巻

訪問日: 2013年 12月 2日(月) 天気: 晴れ

今回のレポート担当は... 「佐賀北エリア委員会」です！



佐賀北エリア委員会に、みな重の江頭さんに参加いただきました。作業工程・殺菌方法や味付けについて試食しながら話し合いました。

(昨年、北海道で発生したO-157による死亡事故により“浅漬”製造について「次亜塩素酸殺菌」もしくは、「75℃1分以上の加熱殺菌」が義務化された為、製造方法の見直しが必要となりました。)



朝、晩の寒さが冬野菜を美味しくしてくれるのですが、今年の冬は訪れが遅く、やっとおいしい漬物ができました。食卓でごはんがすすみますよ!!



毎年1月～2月に佐賀北と佐賀南エリアの組合員さんにお届けしています。期間中、商品は新栄店でも販売しています。宜しくお願いいたします。