

## グリーンピースのはじまり

部会発足は昭和55年、女性5人からはじまりました。  
現在は8農家1団体の9軒の生産者が、地元産を味わって  
もらおうと頑張っています。  
県内ではJA白山だけが出荷する希少な作物です。

## グリーンピースの特長

JA白山のグリーンピースは、手取川扇状地の豊かな  
土壌と昼夜の寒暖差の中で育ち、一般的なものより  
一粒一粒がとて大きく甘味があります。



### 生産者 からの 一言



私たちが作るグリーンピースは一般的なものに比べて大粒であるのが特長です。

グリーンピースは陽があたると鮮度が落ちてしまうので、  
私たちは美味しいグリーンピースを提供するために、  
陽があがる前から収穫をしています。

また、グリーンピースは連作(同じ場所に同じ野菜を  
作ること)が難しいため、およそ4、5年の間は場所を替え  
ながら栽培をしています。

栽培期間が短く生産量も少ないグリーンピースです  
が、日々工夫を重ねて大切に育てていますので、販売  
店で見かけた時はぜひお買い求めください!



おすすめ  
レシピ

## グリーンピースご飯

### 材料

グリーンピース …… 本パック1つ(100g)  
米 …… 2合  
昆布 …… 3cm角1枚  
調味料 …… (酒 大さじ1、塩 小さじ1)

### 作り方

- 1 米は洗って通常の分量の水と昆布を入れ約30分置く。
- 2 本パックのグリーンピースを塩もみして水洗いをする。
- 3 1 に調味料を加え、2 を入れて普通に炊く。

