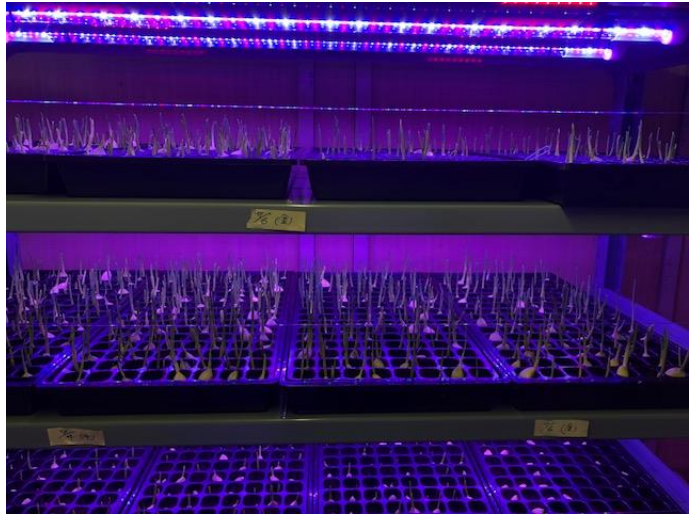


ふれあいファームセンター（狭山市）が にんにくスプラウトの製造販売を開始



種をトレイに入れる。無化学肥料、無農薬栽培。栽培溶液はニンニク発酵液を希釈する。



3～7日で芽が出て、出来上がり



出荷者の高齢化はここ埼玉県でも同様。出荷量の減少をカバーするために、自ら農産物生産に取り組もうと思案し、健康志向の強いにんにくスプラウトを考えた。月2万個製造可能なプラント室（3坪のプレハブ）と藤田純治社長。ご興味のある方はご連絡ください。

10個をパックに詰めて350円で販売。試食品とともに宣伝すれば30個／日売れる。不出来のものは惣菜で販売する。

焼き鳥も大人気！



ふれあいファームセンターでは、この5月27日から店外に焼き鳥屋を設けました。（左手のプレハブがにんにくスプラウトの製造室）生の串を、注文があってから炭火で焼くシステム。炭火焼の七輪にも工夫があるのが分かりますか？

なお、味は塩、タレのほか大分県道の駅きよかわの辛みそがあります。始めて2か月ですが、売上は目標まであと一歩。夕方の集客に役立っています。

