

土からキッチン～農園訪問～年末のご挨拶②

2022年1月26日

みなさん こんにちは😊

今年の冬は何か寒い気がしているのは私だけでしょうか？(◎_◎;)

いつもは暖房を少し入れる程度でいい自宅も、今年はずっと入れっぱなし。。。

お風呂のお湯も1℃上げて給湯しています。早く春が来ないかな～と思っています🙏

さて、今回は農家様への年末のご挨拶訪問に伺った時のNO2をお送りいたしますよ！😊

前回偶然お会いできた時のことをお伝えした松山さんの農園です。今回も同じ畑に伺いました！何うたびに違う風景になる畑。ブロッコリーやアレッタなどは、もう終わるころでしたが新たにキャベツや西洋菜花が植えられて生育していました。



そして今回は海老芋を用意していただいて大感激♥ 私は京都が大好きで愛知に来るまでは月一回は京都に行っていましたので、海老芋はよく知っていましたが…まさか松山さんも作られているとは!!!



松山さん曰く、こちらの地域ではあまり知られていないので販売もしにくいそうで、レシピにと用意していただいていた。嬉しい😊

京都では棒鱈と炊いたものが有名かと思います。ホクホクしていて大変美味しいですし、料亭などでも出てきます。海老芋は里芋の仲間ですが大きいので皮をむくのも楽ですし炊いても崩れないのでお料理しやすいです。ぜひたくさんの方に食べていただきたい野菜です。今週は海老芋のレシピを紹介するので、そちらも合わせてご覧くださいね！

今回お伺いした時には、畑以外のゴルフのお話などもさせていただき短い時間ですが大変楽しいお時間でした。

松山さん いつもありがとうございます！