

## 土からキッチン～松山さんの農園

2021年12月1日

みなさん、寒くなりましたね～😓

風邪などひかれてないでしょうか？ 湿度を保ちながら体をあたためる温活で寒さに負けないからだを作っていきましょう！

さて今回は、前回松山さんの農園に伺った時に、松山さんが「写真撮るならいつでも通りがかった時に畑に寄って撮っていいよ！」と許可をいただいたので、成長過程を見させていただきたいと畑の前を通った時のことです。

既に1台の軽トラックが止まっていて、横の溝川で何やら洗っている方がいたのですが、他の農家の方なのかそれともご近所の方なのか…様子を伺いながら車を降りて目を凝らしていると、あちらも顔を上げてこちらを見ておられ…そう、間違いなく松山さんだと確信した私は、偶然にもタイミングよくお見えになったことが嬉しくて😊「松山さ～ん!!!」と大声で叫びながら駆け寄ったのです。

松山さんも「おお～見たことあるような車だな～と思った！大きくなってから見ていいよ～」とおっしゃってください、前回とは見違えるほど成長した野菜達を見させてもらいました。

私の大好きなアレッタ！葉の茎の根本、軸になっているところですが葉っぱの先が出てきているのが写真でわかりますか？そこから更に葉を伸ばすらしく、それを収穫するそうです。初めて見て感動です！ブロッコリーも出来てきていました。私が一番食べている野菜と言っても過言ではございませんよ～😊大好きなブロッコリーがこんな風に育つのかと感動しかありません。



そして前回伺った時には、まだ種まきして芽がでたばかりだった水菜が立派に収穫期になっておりました。サラダ水菜として食べる種類のもので、松山さんが「せっかく来たからお土産に！」と水菜のブーケをいただきました♡



早速この水菜を使ったレシピを紹介するのでお楽しみに～♡