

土からキッチン～武田ファミリーファーム～2回目の訪問記録

2021年7月5日

みなさん、こんにちは～😊

連日、旬の情報を発信させていただきたくて連続投稿となっております🥰

今回は武田ファミリーファームさまに2回目の訪問をさせていただいたことをご紹介します。

武田さんは1回目のブログにも記載しましたが、専業農家さんで色々な種類の野菜を作られています。今回連れて行っていただいたのは、たくさんの種類のお野菜がある畑。夏のお野菜が満載でした！

1回目におにぎりにして紹介したスイスチャードが畑に！！！！感動🥰

色がさらに綺麗で鮮やかです！

そしてズッキーニも🥰感動が連続です。初めてズッキーニがなっているのも見せていただきましたが、大きな葉っぱと太い茎で空に向かって腕を広げるような姿は端から端まで1mはあるほどです。かぼちゃの様なツルが伸びるのかと思っていたので、全く想像とちがってビックリでした。



大きな主軸のところにズッキーニがなっているのわかりますか？これを傷つけず切り取るのが大変なんだそうです。雄花と雌花があり、交配をしながら収穫もされるそうで大変な作業です。つやつやで美味しそうです。

前回レシピを公開した後、ズッキーニを食べたことがないという方、数名からもどんな味が聞かれました。

見た目はきゅうりのようですが、全く違います。なすびほど柔らかくなく、かぼちゃほど固くない。味もクセがなく、普通に輪切りにしてソテーして塩こしょうでも最高に美味しいです。ぜひ食べてほしいです。

そして1回目に紹介した、なすびの傍にマリーゴールド★防虫対策とお聞きしたのが実際に見せていただけました！



それ以外にも、写真の草に見えるのは稲科の植物。畑の南側の淵に植えられているのですが、これが大きくなると生垣のようになり、南風が吹くような時期になると暴風対策になるそうです。畑の脇にも草のように見えるものも、根が張ると土が柔らかくなる効果があるものを植えてあり、色々な工夫があらこちらにされています。

体に優しい、手をかけたお野菜を作られているのが本当によくわかります。



なすびやピーマン、きゅうりも品種の違うものを育てておられ、武田さんは「同じなすびでもお客さまの好みがあるでしょ。長なすが好きな人もいれば、米ナスのような丸ののが好きな人も、普通のなすびが好きな人もいる。お客さまが好きなものを選ぶように作っているんですよ。色々並んでいたほうが売り場も楽しいでしょう」とお話ししてくださいました。安全で美味しいだけでなく、選べる楽しさまで提供されていることに感動しました！

次はオクラ🍆ネバネバ食材は体にもとても良い食材。みなさん、オクラの花がとっても可愛くて綺麗なこと知ってますか？



薄いレモン色のハイビスカスに似たようなお花。そしてオクラは尖ったほうが上を向いてなっているのです！

下向きにぶら下がっているのかと思っていましたが、蕾のような姿です。

まだ出荷前でしたが、武田さんの御厚意で採ってくださいました！綺麗な緑色で新鮮そのもの🥰

最後に紹介するのは、『かりもり』という愛知県の伝統野菜。お漬物にするそうです。お漬物も見たことがないのですが、機会があれば、ぜひ食べてみたいと思います。

今回も武田さんには色々なお話も聞け、色々なお野菜も見せていただけてとても楽しく取材させていただきました。

また武田さんのお野菜を使ったレシピも作りますのでお楽しみに～🍀