

野菜の収穫に伺いました！

2021年3月26日

🌸 さくらが咲き始め、まもなく満開を迎えるところもありますね😊

日本は四季がありそれぞれ素晴らしい景色がありますが、私は春の桜🌸が咲く景色が一番美しく大好きです！

さて今回、金柑に引き続き収穫させていただいたのは『カリフローレ』🍷("ω")🍷

スティックカリフラワーとも呼ばれています！ご存じでしょうか？

カリフラワーは昔から馴染み深いのでご存じの方も多と思います。最近はダイエット食として細かくしたものをご飯の代わりにするのがブームですね。ほとんど同じなのですがどこが違うかというと、カリフラワーは太い莖の先に蕾が密集しているのに対し、カリフローレは細長く枝分かれした先に小さな蕾がついています。やわらかく、クセがないので生のままで食べることができます😊

昨年も巨大なカリフローレが出来た！と見せていただいていたので、今年もどう成長するか楽しみにしておりました。

少しずつ大きくなっているのがわかりますね😊

今年は気象条件と植えた場所が悪かったらしく、昨年ほど大きくならなかったそうです。しかし直径20cmを超えるカリフローレに成長！大きな葉っぱの真ん中に、「どうしてこんな大きな蕾の集団をつけるんだろう」と不思議な野菜に感動しました！

そして収穫！根元からカマでバシッと切り取って、葉っぱは外しますよ。見てください😊まるでブーケを持っているよう🍷🍷🍷



「昨年はこれの3倍くらいあったんだよ。今回はカリフラワーとあまり変わらないな。」と言っておられ、想像を超えるカリフローレを見たい😊と思いましたが、今回収穫していただいたものも十分大きいのでびっくりです！

次のレシピはこの『カリフローレ』を使ったレシピをご紹介します！

そして他にも、畑の青々としたパセリも摘まさせていただきました🍷 新鮮なパセリは香りがと〜ってもいい😊 無農薬なのでそのままバクリもできちゃいます。彩りの脇役だけではもったいない！このパセリもレシピに使いますので楽しみに〜😊☆彡

いつもご協力いただいているスタッフのお父様やお母様に感謝🍷ありがとうございます。