

多くの生産者にとって、野菜は作って売ればそれで終わり。でも、野菜の本当の役目は、買われた方に「おいしい」と口にしてもらうことです。ここでは「どう料理し、食べてもらうか」を第一に考えておられる三人に、タキイおすすめの野菜を作っていただき、それぞれの栽培を1年間追ってみました。品種の新たな魅力も見えてきます。第3回は秋ダネ編第2弾をお送りしましょう。



↑写真は冬の「スワン」。これが非常に好評で、その後もいくらか作付けした。

前回はお話しできませんでした。秋に作った中で好評だったものに、「ブ「スワン」」があります。生食するとリンゴのように甘く、お客さんに「カブってこんなにおいしかったんですね」と言われたほどでした。収穫が終わった後もリクエストに応え寒い中で再度播種。3月によやくとれてきました。この品種は中カブサイズまで収穫できますが、私は小カブより少し大きい程度が一番おいしいと思います。クリー

秋から冬・春先の人気の食材は

会社勤めをやめて、本場イタリアで修行した後、自宅1階に「農園大衆食堂Agri」を開店。ボリュームたっぷりのサラダと季節の野菜を使ったパスタがメインで、畑へ厨房へと忙しい日々を送る。



京都府伏見区 井上 義則さん

店舗DATA

農園大衆食堂 Agri
住所 京都府伏見区向島東定請21-2
電話番号 / 075-602-9381



↑10~12月にとれた「チンゲンサイ」。中国野菜もパスタに合う。

ムソースのパスタは、かなりいけます。同じクリームソースのパスタには、「チンゲンサイ」やホウレンソウ「トライ」も使いました。実は、「チンゲンサイ」を店で出すのは初めてでしたが、やわらかで意外とソースに合う。また、「トライ」は11月〜2月まで収穫できたらうえ、寒くなるに従って葉が肉厚になり、うまみも増してきます。スモークハムとのパスタは人気の品です。ほかに、「紅心大根」「青長大根」は、いちよう切りにしてレタスに混ぜ、サラダの彩りに。2種類の鮮やかさが、見た目でも楽しませてくれました。

いつでもレタスを

今年の秋、「エンダイブ」はレタス類の中でいち早く収穫でき、長期間活躍してくれました。真冬には玉レタスの「シスコ」、そしてまた「エンダイブ」と、品種リレーはおおむねうまくいったようです。「エンダイブ」がなくなるころには、「カイザー」や「マザーグリーン」がとれてくるでしょう。赤の品種は、冬季の「マザーレッド」

秋まき野菜の中で最後にとれるのがタマネギ。まずは極早生の「マッハ」、続いて「ソニック」が収穫期を迎えます。ベーコンと炒めてトマトソースのパスタに、サラダのドレッシングに、保存のきくピクルスに。用途の広いタマネギは欠かせない食材です。少し遅れて、赤タマネギ「猩々赤」

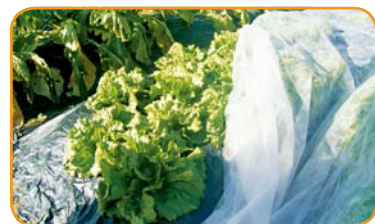
から、3月には「晩抽レッドファイヤー」へ。これも作りやすく、彩りに重宝しました。

欠かせないタマネギ

フーリースは「マザーグリーン」や「ソニック」など、タマネギの品種をリレーして育てる。↑「マッハ」「ソニック」が収穫期を迎えます。



秋口は「エンダイブ」(上)、冬季は「シスコ」、そしてまた「エンダイブ」へ品種をリレー。↑



も加わります。この品種は収穫後に何日か置いて、中まで着色するのを待つといい。鮮やかさが一層増してきます。また、タマネギを生食する場合、普通はスライス後に辛みを抜くため水に浸しておきますが、それではせっかくの機能性成分が失われてしまいます。そこで私は、水の代わりに30分空気にさらしてから使うようにしています。もともと甘い「猩々赤」は、それだけで辛みが抜けて食べやすくなります。

畑では、今夏野菜が生長中。キュウリ「シャキット」やトマト「桃太郎ゴールド」の収穫を心待ちにしています。

* * *



タマネギのピクルス

↑小振りの「マッハ」「ソニック」は、キュウリなどとピクルスにして保存。ちょっと料理に添えるのに最適。



プチサラダ

↑ベースは「マザーグリーン」「ソニック」など、「猩々赤」をたっぷりのせて。



自家製ドレッシング

↑「マッハ」「ソニック」をベースに、バジル、オリーブ油、ビネガーでつく。新タマネギの季節は特にフレッシュ。

食材としての野菜作り通信

新タマネギの丸ごとオープン焼き (オレガノチーズ焼き) part 2

四つに割った「ターボ」にオレガノと粉チーズをまぶし、オープンで焼き色をつけたもの。



ピーツと新タマネギの フランボワーズビネガーマリネ

「デトロイト・ダークレッド」と「狸々赤」の真っ赤な一品。酸味の中にフルーティーな甘さが。



ニンジンと ブラックオリーブのサラダ

「向陽二号」の千切りを自家製ドレッシングで。ブラックオリーブが、見た目、味ともアクセントに。



ピクルス

「デトロイト・ダークレッド」のほか、「向陽二号」の間引き菜、二十日ダイコン「アイシクル」など。



畑サラダ

レタス「レッドファイヤー」に「CR白わらべ」、間引いた「向陽二号」、赤カブ「本紅赤丸蕪」が入る。「グラントデューク」を使ったことも。



タマネギは店でもメインの食材。主に「ターボ」を使い、多めに作って4月から少しずつ抜いていきます。人気のメニューは「オープン焼き」で、肌寒いころは丸ごとコンソメで煮込んで焼いて、熱々のスープと食べてもらいました。その後は、四つに割って粉チーズと焼いたものに変更。とろける甘さは、春から初夏ならではの味です。ほかの根菜類も豊富です。秋冬に作って気に入った小カブ「CR白わらべ」は継続して栽培。旬でなくてもおいしい

夫婦二人の店を持ちたいと、それぞれ農家とフレンチやスペイン料理の店で修行。2011年4月「アシアガワバル」をオープンさせた。スペインの小皿料理やお酒が楽しめる、人気の店。



兵庫県芦屋市 二見 英典さん

店舗DATA

アシアガワバル
住所/兵庫県芦屋市西山町2-4
電話番号/0797-34-2023

去年の経験を経て、畑の使い方でも変化しました。水はけの悪い場所に根菜類を植え、腐らせてしまった反省から、今年はそれらを別の所へ移し、畝自体を高くつくって、水がたまらないよう方向も変えています。ほかにも品目によつては株間を広くとるなど、工夫を凝らしました。今は、今夏の結果を期待しながら作業しているところです。

いし、サラダにピクルス、炒め物と万能なものですね。適期表のギリギリまで収穫するつもりです。また、「デトロイト・ダークレッド」は鮮やかなマリネやピクルスに。ニンジン「向陽二号」は間引き菜や千切りをサラダにし、生の食感を楽しんでもらいました。根菜以外では、コールラビ「グラントデューク」をスライスしてサラダに。これはえぐみがなくやわらかで、甘いキャベツそのものですね。

タマネギ「ターボ」



↑4月下旬、暖かくなって玉も太りだす。

↑11月下旬の植え付けから4カ月。細かった苗もしっかりしてきた。

↑4月中旬、みんなで苗を試し抜き。「玉も葉も、全部きざんでチャーハンにしたら、ものすごくおいしかった!」



↑5月下旬、倒伏したタマネギを一気に収穫。石割さんが「日陰で新聞紙の上へ転がしておいて」と簡単な貯蔵法を伝授。

実エンドウ「久留米豊」



←前年まいたタネが4月末にはこんなに伸びて、誘引作業は欠かせない。



↑5月下旬、立派な実エンドウに。その新鮮さに、お母さんたちは「グリーンピース嫌いの子どもも食べられそう!」。

コマツナ「菜々音」



↑タネを条まきし、ほうきで軽く覆土していく。

↑管理は草抜き程度。気づけば立派なコマツナに!

シュンギク「菊之助」

→霜にあたって終了していたのが、気温の上昇とともに新たな葉を出し始めた。「また食べられてうれしい!」と最後の収穫。



ハクサイ「お黄にいり」「オレンジクイン」

←3月に入って、とり遅れたものはトウが立ち始めた。でも「この花がおいしいんです」と石割さん。



みんなで作ろう! 野菜を石割塾

「栽培教室」便り

京都市内の吉祥院で農業を営み、京都・大阪などの高級料亭やレストランへ出荷するものが分かる職人。料理の方法や供し方まで考え抜いた栽培で、納入先からの信頼は厚い。



京都市南区 石割 照久さん

教室をやっていると思うのは、野菜のいろんな味わいを知ってほしいということです。例えば、トウ立ちしたハクサイの花は甘みがあつて意外なおいしさだし、玉が肥大する前のタマネギの葉はネギとは異なる風味がいい。また、ふくらみかけたエンドウの実も、驚くほど新鮮な香りが楽しめます。これらは買った野菜だけでは知り得ない、ゼいたくな味です。夏野菜でも、またいろいろに味わってほしいと思います。

※石割塾への参加・お問い合わせ先

京都新聞開発(株) TEL075-231-1101 担当:水田(月~金曜 10:00~17:00)

※タキイに申し込みはできません。