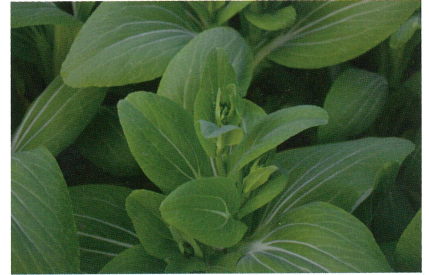


柏やさい通信 VOL.10

～農家と飲食店の出会いの場～



毎年3月から4月頃まで、柏市内の直売所には様々な種類の菜の花が並びます。



小川 幸夫さん

柏農業青年会議所所属。少量多品種で数多くの野菜を栽培している。柏農家の野菜市をはじめ、てづくり手の市、長全寺の門前市、そして1月から始まった路地裏マルシェなど、柏市内で開催されている取り組みに積極的に参加している。無類の昆虫好きで、日本ミツバチの保護にも取り組む。
柏市南増尾 在住

千葉県の特産品としても知られる菜の花。出荷額は千葉県が全国1位となっており、県を代表する農産物の1つである。一般的に菜の花とは、アブラナ（なたねとも呼ばれ、搾油のために栽培される）の花をさすことが多く、店頭などで見かける『菜花』という野菜は、このアブラナを食用に品種改良したものである。一方、アブラナ科に属する栽培植物の花を総称して菜の花と呼ぶこともある。

3月から4月頃にかけて、柏市内の直売所やマルシェなどには様々な野菜の菜の花が並ぶ。この菜の花は、アブラナ科栽培植物の花蕾を収穫したものをさし、水菜、からし菜、べか菜、市内で多く栽培されているカブや小松菜、中国野菜のターサイやチンゲン菜、白菜、西洋野菜の黒キャベツやルッコラ、またキャベツやブロッコリーといった馴染みの深い野菜の花蕾も菜の花として販売されている。

南増尾で農業を営むファーム小川の小川幸夫さんは、年間100品種、500品目以上もの野菜を栽培している。アブラナ科の野菜の種類も多く、20種類以上になるとのこと。「珍しい野菜の菜の花も、運が良ければ手に入るかもしれません」と小川さん。近くに生産者がいるからこそ楽しめる多種多彩な菜の花を、ぜひ味わって頂きたい。





《柏市内で生産されている 『菜の花』の事例》

① (左から) 【紅菜苔 (コウサイタイ)】

アブラナ科の2年草。トウ立ちした花芽と若い茎や葉を食べる。寒さに強く、寒い時期ほど赤紫色が濃くなる。苦味が少なく、茹でるとほんのりヌメリがでる。

② 【カーボロネロ (黒キャベツ)】

イタリア原産で結球しないキャベツの一種。ケールと同じ仲間にあたりいくつかの品種がある。葉の繊維がしっかりと煮崩れしにくい。

③ 【ターサイ】

白菜やチンゲン菜の仲間、中国野菜の一つ。地面に這うように育つことから「押しつぶされた」という意味の名前。炒め物などに利用される。

④ 【ルッコラ】

イタリア料理の食材として良く知られている。ほのかにゴマのような香りがして、若干辛味もある。クリーム色の綺麗な花を咲かせる。

⑤ 【オータムポエム (アスパラ菜)】

紅菜苔と菜心をもとに品種改良された新野菜。茎の部分がアスパラガスに似ていることから、アスパラ菜とも呼ばれている。

⑥ 【べか菜】

明治初期に中国の山東省から日本に伝わった山東菜の中からとても早い時期に収穫するため選抜し育成されたもの。埼玉県東南部や東京都を原産地とする地方伝統野菜の一つとなっている。くせがなく、生でも食べることができる。



【菜の花のスフォルマート】

柏産菜の花のピューレを使用したスフォルマートに、今が旬の赤イカを合わせた一皿。菜の花の苦味と、赤イカの甘みのバランスが絶妙。

季節の食材を味わえるコース料理の一品。(要予約)
(スフォルマートとは、イタリアの料理法の1つで、食材を生クリームなどと合わせて湯煎焼きにすること)



オーナーシェフ：渡邊 秀和さん

【イタリア料理 トラットリア キッコ】

柏市柏3-3-18 AK BLD. 1F

04-7197-3090

営業時間：月～金11:30～15:00/18:00～23:00

日曜日・第2月曜日定休

銀座通りに昨年6月オープン of イタリアンレストラン。
オーナーシェフの渡邊さんは、北イタリアのミシュラン一ツ星レストランで長年スーシェフを務めた経験の持ち主。
イタリア北部ピエモンテ地方の郷土料理と豊富なワインが味わえる。

《直売所紹介》

道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



**3月・4月の
おすすめ野菜**

菜の花、トマト、絹さや、スナップエンドウ
たけのこ、新玉ねぎ、春キャベツ
など

【お知らせ】

●次号予告

次回4月号は、休載となります。

●イベント情報

- ・柏産いちご・農産物即売会
3/25 (金)、26日 (土) そごう柏店
- ・かしわご地惣プロジェクト 試験販売
3/26 (土)、27 (日) 柏高島屋、そごう柏店
- ・あけぼの山農業公園チューリップフェスティバル
4/9 (土)、10 (日)
- ・道の駅しょうなん創業祭 4/17 (日)

★路地裏マルシェ情報

毎週水曜日14時30分～15時30分 (雨天決行)

【編集後記】

「食という万人に共通するテーマをきっかけに、立場の違う人たちがつながり、お互いに理解し、支え合いながらモノとお金のやり取りができれば、もっとみんなが楽しく暮らせるのではないか、そんな仕組みを作りたい」という思いが私の活動の原点です。

柏やさい通信の取材を通じ、近くに生産者がいて、それを調理し提供されている方がいて、さらにそれを購入する市民が近くにいるという柏の恵まれた環境を改めて実感するとともに、大きな可能性を感じています。

柏やさい通信の発行は、今号が今年度最後となります。この場をお借りして、毎月手に取り読んで下さった方、取材にご協力下さった方、関係者のみなさまに心から御礼申し上げます。みなさま、1年間本当にありがとうございました。また、お会い出来る機会を楽しみにしています！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成28年3月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143