

柏やさい通信 VOL.11

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市内では、イタリア野菜など西洋野菜の栽培に取り組む農家
が増えており、直売所などを中心に販売されています。



落合 裕之さん

大学卒業後、民間企業に就職。実家の農業を継いで就農3年目になる。主力の葉生姜、ネギ、カブなどに加え、種苗会社の助けを借りながら、農薬を使わずイタリア野菜の栽培に取り組んでいる。裕之さんのイタリア野菜は、道の駅「しょうなん」直売所、路地裏マルシェなどで販売中。

柏市五條谷 在住。

西洋野菜とは、外来品種の中でも明治以降に日本に入ってきた野菜を指し、和野菜や中国野菜と区別して用いられる。しかし、そもそもそれらの定義は曖昧で、さらに近年は品種改良などが進み新品種が数多く誕生していることから、ますます境目が不明瞭になっている。定番野菜として定着しているトマトやジャガイモ、玉ねぎなども、明治以降に栽培品種として導入された西洋野菜である。これらの野菜以外にも、ブロッコリー、カリフラワー、ピーマン、キャベツ、レタス、セロリなどのお馴染みの野菜や、パセリ、バジル、ミントなどのハーブ類、また、ズッキニーやアーティチョーク、リーキー、カーボロネロ、ケール、フェンネルなど近年話題の野菜まで、今では多くの西洋野菜が市場に出回っている。

この西洋野菜は、明治以降増加した在住外国人向けに導入され、その後西洋料理の広がりとともに利用されるようになった経緯がある。柏市内でも、飲食店の影響は大きく、イタリア野菜を栽培する落合さんは、「市場向けではなく、飲食店の方に直接販売するのを想定して農薬を控えている」とのこと。今後もさらに、農家と飲食店が近くにいる街、柏ならではの食文化の発展が期待できそうだ。





《柏市内で栽培されている西洋野菜の事例》

①写真右上：【ビーツ各種】見た目は、カブや大根に似ているが、ほうれん草と同じアザ科の植物。甜菜糖の原料になるサトウダイコンの仲間。赤色のものは、ロシア料理の定番ボルシチには欠かせない食材。

②写真右下：【カラーパン】定番野菜の人参にも西洋系と東洋系があり、現在、日本で流通しているものは西洋系がほとんど。最近は、白や紫、黄色などのカラフルなものが多く出回っている。

③写真中央：【アーティチョーク】キク科の多年草。夏には、アザミに似た花が咲く。食べるのは、若い蕾の部分。ガクの根元と、芯の部分を食べる。炒め物やグリル、煮込み、サラダやパスタの具材として用いられるのが一般的。

④写真左上：【花ズッキーニ】ズッキーニの花の部分。下に実がついているのは雌花で、飲食店などで利用されるのはこちらが多いが、花のみの雄花も同様に食べることができる。ズッキーニの花は、早朝に開花し、日が昇るとしぼんでしまうため、夜明けから早朝に収穫される。

⑤写真左下：【フェンネル】地中海沿岸が原産とされ、古くからハーブとして利用されてきた。葉、茎、種まで余すところなく利用される。魚料理によくあう。



花ズッキーニの帆立ムースづめ蒸し・ 白ワインのクリームソース

ズッキーニの花の中に帆立とキノコのムースを詰めて蒸した料理。淡白なズッキーニを帆立のムースのコクが引き立てる。白ワインのソースが秀逸。

(要予約)



オーナーシェフ：古寺雄一さん
【GOKAN'S】

千葉県柏市柏4-9-10

04-7196-7744

営業時間：17:30～翌1:00 / 日曜定休

今年で開店14年目となる人気店。1月に中央町から移転。旬の地元野菜をふんだんに取り入れた創作料理は、根強いファンが多数。ワインの種類も豊富。

《直売所紹介》
今採り農産物直売所
かしわで
住所：柏市高田100番地
電話：04-7141-6755
営業時：10:00~18:00（水曜定休）



今月のおすすめ野菜

新じゃがいも、枝豆、ナス、ズッキーニ、
真竹、きゅうり、トウモロコシなど

【お知らせ】

•次号予告

**次回12号では、「トウモロコシ」の
話題をご紹介します！**

•イベント情報

問い合わせ：(株) 農菜土 tel : 04-7137-7318

- 6月25日（土）、26日（日）
カレー畠収穫体験（ジャガイモ、人参、玉ねぎ）
- 7月2日（土）、3日（日）
枝豆収穫体験

★路地裏マルシェ情報

毎週水曜 14時30分～15時30分まで（雨天決行）

【編集後記】

今月から、昨年に引き続き「柏やさい通信」をお届けすることになりました。今年もみなさまに、柏の農業の魅力と奥深さをお伝えする機会を頂き、嬉しく思っています。

昨年は、1年かけて主に代表的な柏の農産物を紹介してきましたが、今年はそれらに加えて、珍しい野菜や、面白い取り組みなどもご紹介できればと考えています。また、若手の農家にもスポットを当て、柏の農業の未来を、みなさんと一緒に考えて行きたいと思います。

今年も「柏やさい通信」を宜しくお願ひいたします！



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、地産地消化を推進することを目的としています。

発行：平成28年6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