



伊東さんのニンニク



伊東さんは里芋、落花生など数多くの野菜を自家採取しています。ニンニクも10年以上自家採取し続けています。



伊東家の定番は、おろしたニンニクにマヨネーズと醤油をあわせたドレッシング。温野菜にかけたり、ディップのようにつけて食べると最高に美味しいそうです。

★料理に欠かせない夏のスタミナ源！

夏らしい季節になってきましたね。暑い季節はバテないよう、夏の旬の野菜を沢山食べたいものです。特に夏といえばスタミナ野菜のニンニクは重宝しますよね。長年、品種にあった育て方などを研究してきた伊東さんは、ニンニクも毎年様々な育て方を試してきたそうです。元々、子供の頃から研究熱心で、「どうなっているんだろう？」と思うことは、観察したり調べるのが大好きだったそうです。ベテラン農家になった今でも畑の雨量を計ったり、最近では野菜と草との関係を調べたり、また文献にも目を通し、好奇心が耐えることはありません。「面白いね～。面白く無いとやってられないでしょ」と少年のように瞳を輝かせながら野菜を作っています。

そんな伊東さんのニンニクは糖度も高いのです。「ニンニクは辛みがあるけど、糖度が高いんだよ。以前、糖度を計ってみたら大体32～33度はあったな」というから驚きです。その糖度のせいか、獣が食べにきたこともありました。

「何年か前に抜いたニンニクを乾燥させようと畑に並べておいたんだよ。そしたら夜に結構な量を獣に食われていたんだ。味をしめたのか、まだ畑に植わっている大きいのを狙って食われた跡もあったよ」

収穫されたニンニクは、軒下で自然の風に当て、ゆっくりと乾燥させてから出荷します。自然の恵みと伊東さんの情熱が詰まったニンニクで暑い夏を元気に過ごしていきましょう。

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

【産地情報】

◎大根は終了になりました。

◎トウモロコシが6/25日(土)から販売開始です。期間限定なのでご注文のし忘れがないように。