



卓也さんの葉付人参



葉付人参は卓也さんの野菜の代名詞の1つです。期間限定なのでご注文のし忘れがないように。



新緑の季節に合わせてるように太陽の光をいっぱい浴びて、葉っぱも根も元気に育っています。

★葉っぱも丸ごと頂ける「葉付新人参」

野山がきれいな緑色に染まる新緑の季節ですね。そしてそんな新緑の季節に出荷開始となるのが新人参です。

新人参は秋冬人参に比べて柔らかく瑞々しいのが特徴。さらに「葉付人参」は季節の最初に出る「はしり」の野菜で、今しか味わえません。

新人参は、2月にビニールトンネルで覆って保温した畑に蒔くのが通常ですが、卓也さんは通常よりさらに少し早い時期に出荷するために、12月～1月にハウスやトンネルに蒔きます。今年は5月のゴールデンウィーク辺りで一気に成長したそうで、「出来上がるのはいつもより早いよ。暖かったからだろうね」と言います。

今の時期は温度も湿度も高くなってくるので、「葉っぱが大きくなって放っておくと風通しも悪くなり病気も出やすくなるんだよ」と言います。また、通常の新入参も出荷しなければならないので、手間がかかる葉付人参の出荷は期間限定となります。

葉っぱは柔らかくしおれやすいので、お手元に届いたらすぐに調理しましょう。茎から柔らかな葉先を切りとり、かき揚げにすると最高に美味しいですよ。また、細かく刻んで炒めてふりかけのように食べてもいいですし、冷凍保存してパセリ変わりに使っても。ビタミンが多く風味も抜群の葉っぱと一緒に、新人参を丸ごと頂きましょう。

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】

◎葉付人参は10日間～2週間の期間限定販売です。

◎ピーマンは今月下旬から出荷開始予定です。