



## 佐藤さんの春キャベツ



「今年は6割くらい捨てているけど、この陽気じゃ仕方が無いよな（笑）」と笑顔で話す佐藤さん。



次作までは最低2年は畑を休ませ、緑肥や完熟堆肥で土作りをされた畑で元気に育っています。



今までは小玉サイズが多かったですが、これからは玉のサイズが少しずつ大きくなっていきますよ。

### ★シャキシャキ&瑞々しい「キャベツの王様」

葉物部会のリーダーで小カブや小松菜を作っている佐藤さん。そんな佐藤さんの野菜で今の時期の一押しが「春キャベツ」です。「春キャベツはキャベツの王様だな。この時期に合っているんだろうな。旬の味というんだろうか、とにかく美味しいよ」

春キャベツは冬の堅めのキャベツとは品種がそもそも違い、柔らかさの中にあるシャキッとした歯触りと瑞々しさが特徴です。佐藤さんのキャベツは更に口の中で甘さや旨みが広がり、その美味しさは格別です。

しかし、今年は今までに無い暖かな陽気のため、例年に比べてなんと1ヶ月も早く出来てしまっているそうです。

「いつもなら4月下旬に出来上がるのが今年は3月下旬には出来上がってしまったんだ。こんなこと初めてだよ」

そして春は菜花の季節。キャベツも暖かな陽気でとう立ちが始まり、畑の中で多くが爆発している（割れている）そうです。

「例年は7割近くは出荷出来ていたのが、今年はこの陽気で作ったキャベツの6割が出せていないんだよ。でも、出荷量の倍近くは作付けしてあるからな」と笑顔で答える佐藤さん。最初から傷みや爆発も考慮して半分近くは捨てる覚悟で作っているのですから、凄いですよね～。

手入れがされた畑とお日様の力、そして手間をかけて育てられた春キャベツは、佐藤さんのように元気でフレッシュですよ♪

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4月23日から再出荷予定です。

◎注文量にもよりますが、今のところ人参は途切れることなく5月の新人参に繋がりそうです。