



高木さんのチンゲン菜



どんなに寒くても、毎日の仕事をてきぱきとこなす高木さん。露地、トンネル、ハウスと使い分けながらたくさんの野菜を育てています。



人間なら凍える寒さの中でも、自分で糖度を上げることで寒さに耐える力を備えた冬のチンゲン菜は、甘さも美味しさも段違いです。

★厳しい寒さだからこそ、格別な冬野菜

1年で最も寒い季節を迎えるようになった畑では、朝は真っ白な霜が降り、まるでうっすらと雪が積もっているようです。そんな寒さの中で育った冬野菜を食べることで、私達の体も寒さに強くなると言います。

自家製堆肥で土作りを行い、ほうれん草、ターサイなど多数の野菜を作っているこの道45年になる高木さんは、この時期はハウスの中でチンゲン菜も作っています。

「朝晩の寒さで露地だと凍って傷んじゃうからハウスで作っているのよ。それにパオパオ（通気性のある布の一種）でトンネルもして二重に寒さから守っているのよ」

晴れている日の昼間はハウスの横を開けますが、朝晩は閉めないと中の野菜が凍ってしまうといいます。凍って傷まない程度に守りながら寒さの中で育てたチンゲン菜は、糖度も上がり、1つ1つの細胞がぎゅ〜と詰まっていて美味しさは格別です。

「やっぱり、寒い時期のチンゲン菜は美味しいよね。中華丼にすると美味しいよ。あとお肉と炒めてとろみをつけた炒め物も美味しいね〜」

軽く炒めることでシャキシャキした食感、また煮込むことでとろ〜りとした食感も楽しめるチンゲン菜。寒い時期だからこそ熱々にしてお召し上がり下さい。

チンゲン菜は4人のメンバーの持ち回りで出荷していきます。

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】

◎白菜、ターサイは1月中は途切れることなく出荷出来る予定です。

◎おかげさま農場のホームページ「<http://www.okagesam.info>」には、最新の産地情報や、この「おかげさま通信」のデータもアップしています。是非、ご活用下さい。