



# 高木さんのターサイ



いつも笑顔で元気はつらつな高木さん。種まきからトラクターまで何でもこなし、日々の家事もこなす働き者です。



莖のシャキっとした食感と柔らかめな葉の味わいが特徴のターサイ。お肉と炒めると相性抜群！ツナや油揚げと煮たり、お浸しにしても美味しいですよ。

★健康な土と笑顔と愛情で育ったターサイ  
ニンジン、サツマイモだけでなく、ほうれん草、小松菜など数多くの野菜を栽培しているこの道44年の高木さん。そんな高木さんがこの時期に出荷するのが、まさに旬を迎えるターサイです。

ターサイは中国野菜で見た目は濃い緑色ですが、味はとても淡泊で、炒め物はもちろん、お味噌汁に入れたり、あんかけの彩りにしたりと何にでも合う万能野菜です。

高木さんは「なんでも堆肥。堆肥を入れて土作りが出来ていれば、あとはみんな同じ」と言います。その言葉の通り、ターサイはもちろん、どんな野菜を育てる時も自家製の完熟堆肥を使います。堆肥は、もみ殻が混ざった豚ぷんに焼きすくも（もみ殻を炭にしたもの）と糠を混ぜて熟成させて作ります。この堆肥の他に有機配合肥料や蛎殻石灰を畑に入れることで土作りが出来、元気に美味しい野菜が育つそうです。

今年はターサイの苗の根を切るヨトウムシがたくさん出たそうで「こんなに多い年は初めて」と言うほど。そんな中でも元気に育ったターサイは、土からの栄養と高木さんの愛情で見事に健康に育っています。

「霜が降りれば、色も濃くなるし甘みも乗るからこれからもっと美味しくなるよ」と高木さんもお勧めのターサイ。見た目以上にその美味しさに驚くかもしれませんよ。

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】

◎ターサイは2月頃までの出荷となります。