



伊東さんのカリフラワー



好奇心旺盛な伊東さんが最近研究しているのは、野草のコンパニオンプランツ（互いの成長に良い影響を与えあう植物）です。「特有の野菜にあった野草がわかれば面白いよね～」と目を輝かせます。



カリフラワーは、白雪を思わせる美しい姿とコリっとした食感や味わいから、欧米では大人気野菜。生でスライスしてディップやサラダにして食べるのも美味しい食べ方だそうですよ。

★美しさ+食感+愛情たっぷり♪

今の時期から1ヶ月弱の短い期間だけお目見えするのが伊東さんのカリフラワーです。その見た目の美しさと煮ても焼いても炒めても、そして生でも美味しいということで欧米では人気野菜の1つです。

カリフラワーは寒さに弱いので、実が凍るような寒さになるともう出荷が出来ません。しかし、暖かいとすぐに大きくなるので、出荷調整がなかなか難しいのです。

「夜でも10℃あると、夕方に葉っぱの中にあつた実が、次の日の朝には白い顔を出しているぐらい成長が早いんだよ」

また、カリフラワーにとってやっかいなのは虫の糞です。虫は葉っぱを食べるのですが、その糞が白い実につくとせつかくの見た目の美しさが台無しです。しかし「今年は本当に虫がないんだよ。こんなにいな年は始めてだよ」と伊東さんもびっくりしているほど虫は少ないそうです。

また「カリフラワーは作っていて面白いね。ずっしり重くて作っている感があるし、食べてもうまいな～。煮崩れないのもいいよね」とお話を伺うだけでカリフラワー愛が伝わってきます。

一般的にはシチューやサラダが多いと思いますが、伊東さんのお勧めは塩ゆでや軽く炒めてから醤油で甘辛く煮たものだそうです。和洋どちらにも使え、見た目も美しく、味わい豊かな伊藤さんの愛情がたっぷりつまったカリフラワーです。

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】

◎キャベツの再出荷は11月28日(土)頃を予定しています。

◎カリフラワーは注文量や天候にもよりますが、12月中頃まで出荷予定です。また、1日あたりの出荷量には制限があるため、大量注文はお受け出来ないことを予めご理解下さい。