



大竹さんの春菊



収穫している所にお邪魔したのですが、大竹さんがお花畑にいるようでした。実際、春菊はその名の通り春になると本当に花を咲かすんですよ。



「今年は豊作！」という言葉のとおり、畑一面に大きく育った春菊。生の春菊は特に茎が甘みをもっていてとても美味しいんです。

★ほのかな甘みと香り豊かな旬野菜

夏に大玉トマトやトウモロコシを作っている大竹さんは、今の時期は春菊とほうれん草を作っています。特に春菊はおかげさま農場で大竹さんだけが作っています。

「おかげさま農場に限らず、この辺りで春菊を作っているのはうちだけじゃないかな」と言います。というのも春菊は雨に打たれても風に吹かれてもペタッと曲がって寝てしまい、くねくねと曲がったり病気になりやすく、雨風に弱い野菜なのです。また冬の寒さに弱いため、霜が降りるとすぐに痛んでしまいます。そのため11月下旬頃からの出荷分はハウスで栽培している春菊に切り替えます。そしてヨトウムシという蛾の幼虫の被害にもあいやすく、さらに、面積当たりの収量も他の葉物野菜よりは少なく、収穫にも手間がかかるなど、一般的にも作る人が少ない野菜なのです。

それでもおかげさま農場に入ってからずっと作り続けてきた春菊。その香りや美味しさはこの時期に不可欠な野菜です。

「今年は数年ぶりの豊作で収穫の手が足りないよ」という今年の春菊。大竹家ではすまし汁に入れて食べることが多いそうですが、ゴマ和えにしても、サラダに加えてももちろん鍋にも重宝します。ほのかな甘みと香り豊かな野菜ですが、火を通し過ぎると苦みが出てきますので、さっと調理しましょう。

年末までの期間限定の香り豊かな春菊、存分にご賞味下さいね。

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】

◎春菊は出荷状況にもよりますが、12月下旬に終了予定です。

◎カリフラワーは11月下旬に出荷開始予定です。