



遠藤さんのチンゲン菜



就農20年経った今も研究熱心で、美味しい品種を選び、美味しくなる作り方を追い求めています。



畑で見るチンゲン菜は外葉がついているせいか、普段の姿とは違い、びっくりするほど美しいんです。

★シャキシャキ&とろ〜りのチンゲン菜

遠藤さんはおかげさま農場では若手の方ですが、農業歴は20年になります。放し飼いで鶏を飼っていて、その鶏糞を使った独自の堆肥を作ったり、米糠・おから・貝の化石・糖蜜などを混ぜて酵母菌を繁殖させたフルーツの香りがするぼかし肥料を作るなど、独自の工夫をこらしています。

今、出荷しているチンゲン菜は種を8/27と8/30に蒔いたもの。この3日間の差で収穫は1週間ずれるそうです。そして暑い時期は防虫ネットを張って虫から守ってききましたが、10月に入ると虫は少なくなってきたので、出荷前にネットを外して直接風に当てるようにして身を締めてから出荷します。また、肥料は甘くフルーツのような香りがするぼかし肥料を使い、出荷する前にはお酢や有用微生物を発酵させた液を葉面に散布します。「この液を撒くことを収穫前に2回ぐらい行っているんだよ。美味しくなるように仕上げをしているんだ」

頂いたチンゲン菜を食べてみてびっくり！今の時期のチンゲン菜はちょっと火を通すだけですぐに柔らかくなり、茎の部分はとろけるよう♪甘みや香りも高く、おひたしにただけでとっても美味しかったです。その他にも、定番の炒め物、クリーム煮、お味噌汁、キムチなど何にでも合います。さっと火を通してシャキシャキ感を楽しむのも、少し時間をかけてとろ〜りとした食感を楽しむのも、どちらも出来ますよ。

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】

◎チンゲン菜は少量出荷から、通常出荷になりました。