



## 菅野くんのスティック2種



収穫時はまるでブーケのようなスティックカリフラワー。



スティックカリフラワーは茎の柔らかさと甘みが特徴で生で食べることも出来るほど。



スティック ロッキーは味わい深く茹でると綺麗な緑色に。スティックカリフラワーと一緒に食卓に載せれば彩り豊かですよ。

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。

### ★夏野菜の柱の1人として

今年の天気はパツとしないせいか、なかなか作物の生育が読めない年です。それでも今年で4年目となった菅野くんは、ケール、わさび菜、ラディッシュ、ズッキーニと様々な野菜を作っておかげさま農場の顔の1人となってきています。

土曜日から出荷再開し始めたのがスティックカリフラワー。春の天候不順で1作目が上手く育たず出荷期間があっという間に終わってしまい、次作の出荷は難しいと思っていたところ、天気の回復と共に生育も回復し、出荷ができるようになりました。花蕾は普通のカリフラワーに似ていますが、茎はとても柔らかく生でも食べれるほど。また見た目の華やかさが食卓を彩るだけでなく、甘みある美味しさも人気の1つです。

また、同じスティック野菜のスティック ロッキーもどうも上手く育たず、出荷が出来ないと判断していましたが、やはり天候の回復が影響したのか、次々と花蕾が出来初め出荷可能となりました。茎はスティックカリフラワーより食感があり、味わいが濃く、マヨネーズはもちろん塩ゆでするだけで一品料理になれますよ。

就農時から猛暑や台風など安定した天候下で農業をやれたことが無い菅野くん。逆に言えば不測の事態も「経験」と捉え、翌年に活かしながら多くの野菜を育てています。スティック野菜2種に続きズッキーニも出荷を開始し、この後には夏野菜の主役のナス、また空心菜も控えています。夏野菜担当メンバーの柱の1人として今年も工夫を重ねながら野菜作りに励んでいます。

### 【産地情報】

◎スティックカリフラワーは2週間ほどの出荷期間となる見込みです。