

TAKE FREE!

# ちっくんプレス No.4



ちっくんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由にお持ち帰り下さい



特裁ミニトマト「アイコ」栽培 坂下さん

## 生産者さん紹介

## 夏野菜の産地 長野県佐久 収穫真っ盛りの畑を訪ねました!

8月第一週の気持ちよく晴れた平日、長野県の佐久平を訪れました。この場所には、7月から9月にかけて、ちっくに夏野菜を提供してくれている農家さんの畑があります。標高約1000Mほど、朝晩の気温差が大きいことと、晴天率の高さを活かし、極力農薬に頼らない方法で野菜が作られています。今では一大ブランドとなったミニトマト「アイコ」。

### 有機ズッキーニ、有機インゲン栽培 吉田さん

佐久の中心から車で約40分。山道を上った高台、道の両側に畑の広がる一角にインゲンとズッキーニを育てる吉田さんの畑がありました。後ろを森に囲まれ、近くを流れる小川やサワサワとした風の音が聞こえる空気の良い場所です。均されビニールで覆われた所は、秋にほうれん草を育てるために土を殺菌中。その隣にインゲンのアーチのトンネルの畝。その向こうには、花の咲くズッキーニの畑が広がります。今年はインゲンが豊作とのこと、一日に80kgもの収穫があるそうです。ツルから採りたてのインゲンは、柔らかくエグミの一切ない甘くみずみずしい味が口いっぱい広がりました。インゲンってこんなに甘かったんだ!と大感動の一瞬です。



↑笑顔の素敵な吉田さん! →びっくりするほど甘くみずみずしいインゲン。一日の収穫量は80kgにもなるそう!



↑ズッキーニの畑。一株から15本くらい収穫できる。 ↑ビニールで覆い、太陽の力で土を殺菌中。秋にほうれん草を育てるための畑です。



トレードマークのテングロハットをかぶり、機能的そうなシャツと足下は足袋。日焼けした顔に笑顔がとても素敵な吉田さんが作るのは、農薬や科学肥料を使わない有機の野菜です。冬場に緑肥をまき、ミネラルバランスのよい土作りが欠かせません。また、収穫の際に刃物から病気が媒介しないよう、ズッキーニは全て手もぎしているそう。畑の地面には落ちた葉など余分なものが一切なく清潔で、細部まで考え丁寧に作業されているのが伝わってきます。ズッキーニの味に惚れ込み、農家として独立して3年。この畑の開墾も、自ら重機を駆使して行ったそうです。普段は一人でこなしている仕事も、収穫時期の7月から9月にかけては総勢10名ほどで行います。一日のズッキーニの収穫量は2000本近くになるそうです。



↑畑の裏は森。イノシシやシカが多く、針金をめぐらせ対策を。荒地を自ら開墾し畑にしました!

7年前の独立時、個性があり使い方にバリエーションのあるものを、とこのアイコを選び、育て続けてきた坂下さんの畑が、風のそよぐ山間に広がります。収穫真っ盛りのこの時期、直径2cm以上の太い幹が連なり、ぷっくりと大きな赤と緑の粒がまさに鈴なりに実っていました。もともと乾燥したアンデス山脈の麓に原種を持つため、風通しを良くすることと水をあげすぎないことがポイント。独立して3年間は、アイコの個性を知る期間だったそうです。最初は水を絞りにすぎた失敗したことも。そこから様子を見て一年一年進んできたのです。



↑とても大粒のアイコ。アイコ愛溢れる坂下さん!



↑美しいトマトが鈴なりに実ります。

満面の笑顔で目をキラキラさせ穏やかに語ってくれた坂下さん! 外資系製薬会社の営業として仕事をしていた時期もあり、農作物に対してはもともと消費者の視点を強く持っているとのこと、とても親近感を覚えます。継ぎ手のいない農地を「借りてほしい」と依頼を受けることも多くなり、そういった依頼はなるべく受けるように。周囲との信頼関係を築いていながら、少しずつ畑の規模も大きくしていきたい、と今後のことを話してくれました。農業をしている今の環境をとても楽しんでいるのが伝わってきました。



↑同年代同士、話に花がさきます。



冬の雪でつぶれてしまったハウスの鉄骨を、見事に作り替えて自作の支柱に。→

佐久の就農支援制度を活用し、異業種から独立! 穏やかな笑顔と、様々な情報を敏感にキャッチするキラキラした目。安全で美味しい素材を作り続ける挑戦は続きます!!

11月2週目くらいまで、吉田さんの有機ミニ白菜、有機大根各種が出荷されます。霜が降りると畑仕事はお休み。春は4月後半の坂下さんのスナップエンドウからスタートします!



教えて★ シェフ!

ご存知?! 空前の大人気! リピーター続出のワイン...それが「センダ66」です!!

スペイン、ラ・マンチャ地方で作られたしっかりとコクのあるパワフルボディワイン。暖かい果実味がクセになります。食事なしでも楽しめる「濃さ」がありながら、値段は3500円(税抜き)でコストパフォーマンスも高すぎです!



とにかく美味しい! 旨い!

ラベルはガウディをイメージしたとか、しないとか...

## 年間約60種! イタリア野菜の産地

かほく町から届く旬のお便り

山形県 10月は綺麗な紅葉の見られる季節です。写真は河北町から少し離れた西川町大井沢の景色。遠くに見えるのが月山です。11月に入り雪が降り、現在は山の頭が白く染まっているそうです。

## トレヴィーゾの季節がやってきました!

ラディッキオ・ロツソ・ディ・トレヴィーゾ・プレコーチェ(上)

ラディッキオ・ロツソ・ディ・トレヴィーゾ・タルディーヴォ(下)



プレコーチェは「早生」という意味で秋の初めに出荷されます。タルディーヴォは「晩生」という意味で11月の霜をかぶってから登場します。二つは同じ品種ですが見た目が違います。これは収穫の時期が違うということに加えて作り方によるものです。イタリアにはホワイトアスパラガスのように高度な軟白技術によって作られる野菜がありますが、このタルディーヴォもその一つです。ほろ苦さと甘みを持ち合せた洗練された味、そしてシャキッとした食感は、サラダだけでなく、火を通しても失われることはありません。

イタリアン酒場 ちっくん 大宮

JR 京浜東北線大宮駅東口から徒歩3分

【営業時間】17:00~25:00 日曜日定休 TEL ご予約承ります!

048-783-4770



宴会プランの詳細等店舗情報は HP →http://www.e-kitchen.jp/ ぐるなび →http://r.gnavi.co.jp/56dph170000/