

## 年間約 60 種！イタリア野菜の産地

山形県  
かほく町から届く旬のお便り

### ルッコラとセツバチカの美味しい季節です！

ゴールデンウィークが過ぎると、河北町ではさくらんぼの花が満開です。実がなり収穫が始まるのは 6 月の半ば頃から。今時期は、田植えやさくらんぼの手入れ等で農家が最も忙しい時期です。



◎ルッコラ



◎セルバチコ

ルッコラとセルバチコは同じような風味で食べ方も似ていますが、植物学的には別種になります。共にハーブにあたり、ほのかにゴマのような香りがします。味は少しピリッと辛く、苦味も持っていますが、栽培方法や土壌によってもその度合いはかなり違うようです。強いものだと、辛い大根おろしほどの辛味を感じさせるものもあります。

セルバチコの方がさらにその風味は強く、野生的な風味を楽しめます。

生食が可能なことから生産農家でも、サラダなど様々な方法で日々食べられており、特に肉との相性が抜群なので焼き肉では欠かせないと言っている農家もいるほどです。



ルッコラは地中海沿岸が原産と言われ、古くエジプトでも食されていたそうです。かほく町では、卸先のレストランからのリクエストが多く栽培を始めました。通年栽培され出荷されており、現在でも主力商品のひとつです。特に旬を感じることはあまりないかもしれませんが、地中海沿岸の気候に近い、春と秋が旬路となります。



↑かほく町では、定期的に農家同士の園地巡回を行い、情報を交換しています。



↑ニュイ・サン・ジョルジュ村の標識。フルゴーニュで最も有名な産地の1つであり、彼らの本拠地がこの村となります。

### ワイン徒然...

### ぶどう栽培からはじまる、蔵元さんの仕事っぷり

ちっきんを愛する皆様、いかがお過ごしでしょうか。

ハスミワイン・堀井克人です。新緑が眩しい 5 月はとても気持ちがいいですね。ぶどうの生育はちょうど今から 6 月にかけて開花、仏語でフロレゾン (Floraison) の時期になります。

気候変動の激しい昨今、予測の難しい年ごとの気候にいかに対応するか、ぶどう栽培に注がれる労力は年々増えています。

平たく言えばこの年ごとの気候がヴィンテージになり、年によってワインの特徴や品質が異なる訳です。よく「当たり年」とか「不作」とかいう言い方がされますが、このヴィンテージ (= 年) による品質の違いというのは、一概には言えなくなってきています。昨今の日本の激しい気候変動とも共通した季節外れの寒さや暑さ、局地的な降雪・豪雨。それに加えて農作物でありますから、遅霜や近年では雹の被害が深刻です。もちろん以前からも遅霜や雹は存在し脅威でしたが、近年はその頻度と時期が広範囲に発生しており、ぶどう栽培において蓄積してきた経験則以上の対応に迫られる現在は、より蔵元としての実力の差が如実に品質の差に現れるようになっていきます。

例えばちっきんさんに卸させて頂いている蔵元・シャンタル・レスキュールでは、まだ寒い 2 月、ぶどう畑の土を丁寧に掘り起しふかふかの状態にします。これは畑の土に酸素を取り込み、土壌成分を活性化しこれから発芽や開花を迎えるに当たっての準備としてとても大切な作業です。この作業自体はワイン生産者として基礎的な技術です。ただ、これをいかに丹念に幾度も、かつ時間をかけてゆっくり行えるかが大切です。多くの生産者は効率化の名の下に、機械で短時間に済ませてしまいます。1 度きりで終わらせてしまう生産者が圧倒的に多く、そもそもこの作業自体行わない生産者も多くいます。

この作業 1 つをとってもどれだけ時間と労力がかかるか、同様の姿勢でその他山のようにある作業や仕事を行うわけで、まさに気の遠くなるような仕事量をつぎ込んでまず畑から、そして最終的にワインを仕込んでいます。

→「クロ・ド・ヴァージョ グランクリュ」ドメーヌ・シャンタル・レスキュールが生産するワインの中で、価格・格付けにおいて最高峰のワインです。



長野県・佐久で野菜を作る吉田さん。お客様に向けて毎月発行される「めぐるだより」から、毎回 1 号分を掲載し、農家さんの旬の情報をお届けします！吉田さんの畑を訪れた様子は、「ちっきんプレス No.4」にも掲載されました。



## めぐるだより 第 24 号

水田には水が張られ、田植えが始まっている、佐久です。という時期なのに・・・、台風が迫っています。数日前には氷点下・・・。この時期は目まぐるしい変化があり、身体がまだできていない農家には堪える日々です。

と言いつつも、ほうれん草の出荷が始まります。雪が融けてすぐ、3 月 23 日に種を播き、寒暖差が 20℃以上もある期間を成長してきました。そのせいか、まるで冬のほうれん草のような分厚い葉で、生食してもサクサクした食感で、えぐみのないものになっています。



スタッフ体制も充実してきています。現在、7 名体制となっていますが、7 月には 10 名を超える体制を整えられそうです。今年はなぜか、女性スタッフが多く、華やかな職場になります。しかも、20 代ばかりの若者揃いで、その世代の女性と農業には何か接点や関連があるのか？と考

察していますが、答えは見いだせていません・・・。

昨年もともに戦ったスタッフが今年も来てくれています。リピーターです。とても嬉しく、ありがたいことです。Farm めぐるの経営理念の一つに「農業、農村の多面的機能を通じ、人の環を築く」というものを掲げていますが、その理念が形となりました。スタッフ寮として、めぐる寮に投資をしましたが、この時点で投資分は回収していますね。

新スタッフが来るたびに Farm めぐるでは「歓迎会」を行っています。今回の歓迎会は BBQ。板を並べてテーブルにして、密かに進めている開墾作業から出た丸太が椅子です。薪ボイラーの炎で炭をおこし、採れたてのレタスやほうれん草がテーブルを彩ります。あまりお金はかけられませんが、あるものを最大限活用して歓迎する。これがめぐるスタイルです。



また、シャンタル・レスキュールの醸造責任者、フランソワ・シャヴェリア氏は、フランス有数の地質学者とも関係が深く、自社所有のぶどう畑の土壌の分析や、地質学での最新の動向や学説などを先端の学者と意見を交わしながらワイン生産を行っています。基礎を大事にしながら、栽培・地質・気候・醸造、全ての分野で常に新しい知識・技術を勉強し、少しずつ取り入れながら進化もさせています。

ワインの生産者、ぶどうの栽培者として当然の事をどれだけ人一倍丁寧にかつ丹念に行うかどうか、これが一流とその他大勢の違いです。ヴィンテージはもちろん大事な指標であることに変わりはありませんが、誰が造ったのか、ということがより大事になっていくことは間違いありません。



ドメーヌ・シャンタル・レスキュール、醸造責任者フランソワ・シャベリア氏

◎堀井克人／ワインインポーター・ハスミワインの営業本部長。ワインにまつわるコラムを毎月お届けします！



### イタリアン酒場 ちっきん 大宮

【営業時間】17:00～25:00 日曜日定休

TEL 048-783-4770



### 炭火串焼台所 ちっきん

【営業時間】17:00～26:00

TEL 048-825-2205



### イタリアン居酒屋 ちっきん

酒場 ちっきん (産直素材の串揚げ居酒屋)

【営業時間】17:30～24:00

TEL 048-831-8881

宴会プラン  
店舗情報

HP → <http://www.e-kitchen.jp/>

ぐるなび

大宮店 → <http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>

炭火串焼台所 ちっきん → <http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>

産直素材の台所 ちっきん → <http://r.gnavi.co.jp/b887800/>