



かほくイタリア野菜作り便

トレビーズの品質の高さ その裏には、
誰も経験したことのない独特な栽培方法に大苦戦の日々！

この冬はいつに無く暖冬が続いています。ニュースでも暖冬で野菜の生育が進み、育ちすぎてダメになったり、各家庭で鍋料理をしないで重量野菜が売れず価格が暴落。という話があちこちから聞こえてきます。私達のイタリア野菜も同様で、レストランの料理人さんに合わせて出荷している私たちにとって予定外の天候は、料理のメニューにも影響してしまうので本当に困ったものです。

さて、冬といえとかほくイタリア野菜研究会のロゴマークにもなっている「トレビーズ」の収穫時期となります。この野菜はイタリアベネト州のトレビーズという都市で作られている赤チコリの一種で、冬野菜の大様とも呼ばれ、冬のイタリアンには欠かせない野菜のひとつです。大きな特徴は、畑で栽培した後、その株を根ごと掘りあげて、暗いハウスの水槽に入れて栽培し、その新芽だけをそぎ落として食べる栽培方法にあります。チコリといえば皆さんは苦いイメージを持っていると思いますが、このチコリの外見は赤と白のコントラストが美しい流線型をしていて、味はシャキシャキした歯ごたえ、その繊維からでるみずみずしさ、そして甘み、最後にほろ苦さのある非常に上品な味わいの野菜です。シンプルにオリーブオイルと塩でサラダにしてもよし、生ハムで巻いてもよし、根も付けてグリルすると、うまみがグッと出てきますので、肉料理の付け合わせにも最適です。

そんなトレビーズを栽培するに当たってはこれまで私達は大変な苦勞をしてきました。最初の情報ではイタリアのベネトあたりと気候が似ていて栽培が可能ということだけで、それ以外の栽培技術がまったくありませんでした。イタリア種のキャベツや大根なら日本の応用で済ませられるのですが、チコリは日本では食べる習慣がありませんから栽培技術も無いのです。さらにこの野菜は冬の寒さを利用して栽培するため 1 年に 1 度しか作付出来ません。種まきの時期・肥料の量・病害虫の対策、さらに最も重要なのが軟白水耕栽培の方法です。こればかりは本当に分からなかったので、苦肉の策でインターネットの YouTube でイタリアの生産者が作っている映像を擦り切れるまで見て作り上げました。こうして試行錯誤してこの冬で 5 年目、やっと量産体制が整えるぐらゐの栽培技術が確立されてきたのです。山形の気候風土を利用した美味しいトレビーズを皆さんに供給できるように今後も栽培技術の向上に努めていきますので、今後もかほくイタリア野菜をよろしくをお願いします。

◎企業組合かほくイタリア野菜研究会 理事長／牧野 聡（まきの さとし）
イタリア野菜作りにまつわるコラムを毎月お届けします！



雪下野菜の収穫が始まります！
糖度がびっくらするほど高く、
美味しさ抜群。



ワイン徒然...

ワイン生産者さん達フランス人の日常の食卓って?!

ちっくんを愛する皆様、こんにちは！
ハスミワイン・営業本部長の堀井克人です。

2016 年お正月はいかがお過ごしでしたでしょうか。10 年前フランス・リヨンで極貧生活を送っていた私は全ての店が徹底的に閉まる元旦（基本的に休日はいつもそうですが・・・）を持って余し、サンドイッチを作ってリヨンの街が一望できるフルヴィエールの丘に登りました。楽しそうな観光客で賑わう展望台の隅に腰を下ろしひとりもそもそと貧相なサンドイッチを食べ、こんな寂しくてつまらないお正月はあるだろうか、涙が込み上げてきたあの 2006 年 1 月 1 日は忘れません。

フランスのお正月は大変あっさりしています。元旦は祝日ですが、2 日から普通に学校や仕事が始まります。クリスマス（フランス語ではノエル）の方が重要なイベントで 12 月の中旬くらいからクリスマス休暇を取るのが一般的だからだと思います。

そのクリスマスのようなこそぞ！というイベントや御祝いは豪華な食事で楽しむフランスの人々ですが、普段の食事は思いのほか質素です。バターと塩で味付けしただけのパスタにサラダ、とか野菜と豚肉の煮込みにバケットのみ、というような具合です。自分が住み込みでお世話になっていたメゾン・パレでの食事は総勢 10 人くらいで食べるのですが、真ん中に大皿で 1 種どんと置いてあって付け合せはサラダとパン、という毎日でした。量は半端ないのでお腹はいっぱいになりますが、今まで当然のように食べていた日本の食事はどれだけ素晴らしいのか、という事に気づきました。

世界共通の鉄則ですが、郷土料理には地元のお酒が一番よく合います。メゾン・パレの北ローヌでは川魚のムニエルやクネル、豚肉の煮込みや腸詰が伝統的な郷土料理です。前者でしたらヴィオニエやマルサンヌなどの白ワイン、後者でしたらシラーの赤ワインがばっちりです。

和食・洋食を問わず、日本人は比較的多くの食材を日常的に食していると思います。一般的にワインを合わせる時は中心となる食材を軸に考えますが、米・味噌・醤油・野菜・魚・肉を 1 度の食事で同時に摂ることも珍しくない日本の食卓では、個性はしっかりありながらバランスの取れたワインを選ぶことが大切です。

その「バランス」はフランスでもワインの質を決定づける最も重要な要素のひとつでもあります。そのようなワインとちっくんのお料理で今年もぜひ楽しんで下さい！



夏になると屋外の席が大人気。活気が溢れるリヨンの通り。

◎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！



当時住んでいた近く、ローヌ川と段々畑になっているぶどう畑です。

緊急告知
3月1日(四)
大宮駅東口は
新店OPEN!!



炭火串焼台所
ちっくん
をよろしく！

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、「ちっくんプレス No.4」にも掲載されました。



めぐるだより

第 30 号



新年あけましておめでとうございます。

本年もよろしくお願いいたします。

農業を始めて以来、一番ゆっくりした年末年始を過ごすことができました。暖冬のためか、雪が全く積もっておらず、降りそうな気配もないので、気持ち的にも穏やかであったように思います。雪が降る地域での冬の仕事といえば、除雪やスキー場というのが定番ですが、仕事が無い状況が続いており、困っているという声も聞かれます。突然、ドサッと雪が降らなければいいのですが・・・。

Farm meぐるは 2016 年、以下の取り組みます。

・めぐる BOX の復活… 昨年 11 月の期間限定めぐる BOX には大変多くのご注文をいただきました。ありがとうございます。その際、「待ってました！」「嬉しいです！」という声を多く頂戴し、シーズンが終わりに向かい終息しようとする中で、気持ちが大きく盛り上がりました。また、スタッフからも多品目の野菜を作りたいという声もあります。具体的なことは今後検討を重ねますが、5 月のめぐるだよりで詳細をお知らせできればと思います。

・法人設立… 事業継続性、福利厚生、地域での存在感という点を重視して、法人組織にします。スタッフの精神的働きやすさは良い仕事につながります。きっと、良い仕事の結果をみなさんにお届けできることと思います。



大根の香りに包まれて・・・



手作りの柱連縄（しめなわ）で新年を迎えました

さて、Farm meぐるの冬の風物詩、「寒干し大根」の加工が始まりました。約一週間は加工場にカンヅメです。この寒干し大根は茹でた大根を竹串に刺し、当地の厳しい寒さに一カ月さらします。その間、凍って融けてを繰り返し、大根の旨味を凝縮させていきます。独特の食感を持ち、煮物の出汁がよく浸みる大根になります。また、竹串も手作りです。年に一度だけですが、竹串を作るために荒れた竹林に入ることは地域へのアクションとして意味ある行動だと思っています。2 月下旬には完成予定ですので、お楽しみに～！



イタリアン酒場ちっくん大宮

【営業時間】17:00～25:00

TEL 048-783-4770



炭火串焼台所ちっくん

【営業時間】17:00～26:00

TEL 048-825-2205



イタリアン居酒屋ちっくん

酒場ちっくん（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

公式ホームページ →<http://www.e-kitchen.jp/>
店舗の詳細情報はぐるなびにて

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

炭火串焼台所ちっくん →<http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>

産直素材の台所ちっくん →<http://r.gnavi.co.jp/b887800/>