

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33号



桜が満開の佐久です。霜が降る日もあったり、ポカポカ陽気もあったりと体の順応が追いつかない時期です。

4月から新たなスタッフも迎え、さらにチーム力をアップさせています。今期の最大の目標は「法人化」ですが、それにふさわしい人材が集まりました。新たに3名が入社しましたが、3名とも農業経験者であり、即戦力のメンバーばかりです。それぞれの個性と長所を存分に活かして強いチームになっていきたいと考えています。

人がたくさんいれば、良い野菜ができるかというところではありません。しかし、良い目がたくさんあると、良い野菜ができると思っています。目とは…、観察です。作物の様子、畑の様子、地域の様子、農業の現場では日々刻々と変化しています。その変化を感じ取る力こそが観察力だと思っています。そして、その変化に対応する力こそが農業技術です。きっかけはいつも「人間の目」なのです。その目の数が増えたことはFarm meぐるの大きな力です。

昨秋の期間限定めぐるBOX企画で大変ご好評いただいた、ちりめん冬菜の「菜花」を収穫しています。アブラナ科の野菜は子孫を残す過程で花を咲かせますが、花が咲く寸前の状態のものが菜花です。子孫を残そうとしているステージなので、生命力を感じる野菜で生育も早いので、収穫のタイミングを誤ると花を咲かせてしまい、商品価値が無くなってしまいます。ほのかな苦味が特徴で、サッと茹でておひたしにしたり、パスタの具材としても最近では使われています。

実はちりめん冬菜は、この菜花を取るために栽培しているのです。というのも、個人的見解ですが、このちりめん冬菜の菜花は他のアブラナ科の菜花よりもおいしいと思っています。この味に惚れて栽培しています。しかも、古くから佐久地域に伝わる品種であり、まさにこの地域が育む食材です。

毎年恒例の「山ウド」とこの「菜花」セットにした期間限定めぐるBOXを企画しました。是非、Farm meぐるの春の息吹を感じてください！



開墾の様子。なかなか進みません・・・。枝をチップにしています。



菜花のブーケ！茎の部分がアスパラのように、甘いですよ！



## かほくイタリア野菜作り便

### 夏野菜の作付けが始まった畑から！

今年は春の訪れも早く、田植えやさくらんぼの準備に追われる日々です。やっと露地にも野菜の植え付けがはじまっていますが潤沢に皆様のお届けするまでには後一ヶ月ほどかかりそうです。

さて、今からメインになる夏野菜のご紹介をしたいと思います。まずは、ナスですが当会では「カプリス」と「ローザピアンカ」という2種類を栽培しています。カプリスは濃い紫色に白のまだら模様があるずんぐりと大きなナスです。柔らかくみずみずしく緻密な肉質を硬い皮がしっかりと包んでいるので加熱向けです。加熱することでトロっとした舌触りを楽しめます。

ローザピアンカは薄い紫色の○ナスで大きさはソフトボールくらいにもなる結構大きなナスです。持った時にずっしりと重みがあります。カプリスより皮も柔らかめになります。煮込み料理やグリルなどにぴったりです。

今年度は、ローザピアンカ1500本とカプリス500本と昨年の約3倍の作付けを目指し苗を育成しております。収穫は7月からとなりますので楽しみにお待ちいただければと思います。

その他トマトやズッキーニ、レタス類など多種多様な野菜が出揃います。トマトは中玉のフルーツトマトや加工用トマト（サンマルツァーノ等）、カラフルトマト等料理でもサラダでもお楽しみいただけます。ズッキーニは、実はもちろん花ズッキーニもあります。

夏野菜は彩り豊かで目で楽しめ、味わって楽しめと面白い野菜が多いですので是非お試しください。今後ともかほくイタリア野菜をよろしく願います。

◎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つわるコラムを毎月お届けします！



ワイン徒然...

## 今年のワイン、買い付けのご報告

ちっきんを愛する皆様、こんにちは。ハスミワイン・堀井克人です。もうすぐ梅雨の時期ですが、しとしと降る雨音にワイングラスを傾けるのもいいものですね。

4月の下旬、ブルゴーニュに季節外れの寒波が襲い遅霜が発生しました。発芽し始めた葡萄の芽がこの霜により壊滅的な被害を受けてしまいました。現地蔵元から多くの報告を受けましたが、村や畑によっては例年の半分以下の収穫になってしまふような産地もあるようです。ブルゴーニュでは2012年・2013年と2年続けての天候不順により収穫量が激減し価格の高騰し高止まりしたままです。その後、平年並みの収穫量となった年が2年続きましたが、今回の件で2016年も厳しい状況に今のところなっています。

刻々と変化する気候に対しての対応力が益々求められており、今後も蔵元により品質の差が歴然と開いていくことが予想されます。トップを走り続ける蔵元たちの努力と労力の結晶であるワインを皆様にお届けするのが我々の使命です。

弊社の取引する蔵元は一流の評価を得ながら家族経営を崩さず、いいものを僅かにしか生産しません。ですのでフランス国内でもほぼ一般流通に乗ることは無く国際市場に出回することはさらに皆無です。そのような蔵元は現地を歩き回ったり展示会に行っても決して出会えません。新しく輸入する蔵元を選ぶ際、決めて輸入した後初めて会いに行きます。これは徹底しているルールで、ワインを選ぶ際に品質以外の要素で左右されることの無いようにする為です。

輸入をしてから実際に造り手に会いに行くのですが、現地に行く時期は生産者さんが畑での仕事が比較的少ない1月～2月が多いです。お昼や夜と一緒に食事することが多いのですが、生産者さんが連れていってくれるレストランやピストロは素敵な店の確率がとても高いです。村にある気軽に地元の人が集うお店ですが、美味しくて安く居心地良いところばかりでこれが楽しみの1つです。

ただ、ブルゴーニュなどのフランス内陸部の冬は曇りがちで寒く荒涼とした中を早朝から深夜まで移動をしながら蔵元を回る行程は、けっこうしんどく地味であります。パリはいつも素通りで何回渡しても詳しくなりません…(汗) によって今後もこのコラムではパリの情報はほぼ出てきません。悪しからず…

◎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。ワインにつわるコラムを毎月お届けします！



アルザスのドメーヌ・リーフレを1月に訪問した時の畑の様子。氷点下10度くらいまで冷え込みます。

→ドメーヌ・パレを訪問した際の、カーヴでのテイスティングの様子です。最新ワインテイスティングのワインや、仕込み途中のワインを樽から試飲します。



色鮮やかな野菜達。↓紫色のものがナスです。



↑ズッキーニの花 ↓コールラビ。根を食する、とても豊かな香りのある野菜。



「ゴルゴ」 ↓フセが無く食べやすい。



→リーキーの定植をしています。通常長ネギを定植するときに使う「ひびく」という道具を使い、今年初めての試みです。



イタリアン酒場ちっきん大宮  
TEL 048-783-4770



炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店  
TEL 048-825-2205  
炭火串焼台所ちっきん 大宮店  
TEL 048-778-7212



産直素材の台所ちっきん  
TEL 048-831-8881

公式ホームページ →<http://www.e-kitchen.jp/>  
イタリアン酒場ちっきん 大宮店 →<http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>  
炭火串焼台所ちっきん 北浦和本店 →<http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/>  
大宮店 →<http://r.gnavi.co.jp/k7pbmacp0000/>  
産直素材の台所ちっきん →<http://r.gnavi.co.jp/b887800/>

宴会プラン  
店舗情報

店舗の詳細情報は  
ぐるなびにて