



今月のキーワード「健土健民」

けんどけんみん
すてきな言葉だと思いませんか。これは、日本の酪農業の発展に大きな功績を残した黒澤西蔵の言葉で、「健やかな土地から生み出される健やかな食物によって健やかな生命が育まれる」という意味が込められています。



愛川の寒暖差も おいしい野菜の秘訣

愛川自然・有機農業者の会
Organic Life Vegele
原田 融さん

愛川の気候は最低気温が特に低い日があったりと、寒暖差が結構あります。愛川の野菜が甘くおいしく育つのは、この寒い日に凍ることがないよう、野菜が糖を蓄えるからなんです。あと、愛川の土はとても不思議な土で、すごく柔らかくてサラサラしています。この土は、根菜類系の野菜と相性が良く、ゴボウやイモ類などがグングン育ちます。



原田さんの野菜の話、もっと知りたい！聞いてみたい！
インタビュー動画はコチラのQRから

レッドムーンの簡単ポテトサラダ

ジャガイモ「レッドムーン」は、煮崩れしにくく食感も滑らか。味もコクがあるので、ポテトサラダにしてもイモの甘さが引き立ちます。

材料 ジャガイモ、キュウリ、ハム、マヨネーズ、塩

原田さんの野菜はココで買えます
いなげや愛川春日台店、卵菓屋(らんかや)、中津ミートなど



原田さん手作りのおすすめメニュー！



愛川の地力が野菜の おいしさを引き出す

わんぱく自然農園
たむそん
田村吾郎さん

「地力」とは土壌や気候、水など、野菜を育てるためにとても重要な土地の力のことで、愛川の土地には豊富な地力が宿っています。草や虫と共存して地力だけで育った野菜たちは、たくましく優しい味わいです。うちの野菜を食べて子どもの野菜嫌いが治ったという話も聞いています。過去にイベントで大人向けにネギを焼いたら、子どもたちが大喜びでかじりついていたのには、びっくりしました(ページ上、中央右の写真がそのときの様子)。



田村さんの野菜の話、もっと知りたい！聞いてみたい！
インタビュー動画はコチラのQRから



田村さん手作りのおすすめメニュー！

田村さんの野菜はココで買えます 卵菓屋(らんかや)、宅配など

島村インゲンのビスマルク風

ビスマルク風(目玉焼きを乗せた料理)ではアスパラガスが人気ですが、インゲンも良く合います。塩コショウのみのシンプルな味付けが、島村インゲンのおいしさを引き立てます。下ゆでしておくことで炒め時間の短縮になりますよ。

材料 卵、島村インゲン、トマト、レタス、塩コショウ



徹底した土づくりが、 元気な野菜を育む

愛川自然・有機農業者の会
有機農園けのひ
北原 瞬さん

野菜を育てることよりも、まずは土づくりを大切にしています。肥沃な畑の土には1グラムに1億~10億の微生物がいるといわれています。畑の土づくりをちゃんとやると、土が野菜を育ててくれる。だから、野菜が元気に育つための世話をするのが僕らの仕事かなと思っています。元気な土で育った元気な野菜を食べ、夏を乗り切りましょう！



北原さんの野菜の話、もっと知りたい！聞いてみたい！
インタビュー動画はコチラのQRから



北原さん手作りのおすすめメニュー！

スペイン風オムレツ・真黒ナス入り

適当にカットした野菜を、塩を入れたオリーブオイルで揚げて、溶いた卵に混ぜながら焼き上げたスペインの家庭料理です。今回は、油との相性が良く、いりどりも良い「真黒(シンクロ)ナス」も使ってみました。

材料 真黒ナス、ジャガイモ、玉ネギ、ニンニク、塩、オリーブオイル

北原さんの野菜はココで買えます いなげや愛川春日台店、宅配など

学校給食で、もっと愛川町を食べよう！「愛川パクパクデー」実施中

町では小・中学校の給食においても、数多くの地場産品を使った献立を提供しています。特に月1回の「愛川パクパクデー」では、普段より多くの地場産品を使用。地産地消と郷土愛を育むこの取り組みに、子どもたちからは「献立表では真っ先にパクパクデーをチェックしています」といった感想が上がっています。

