

ふわっとした食感と彩りが魅力

産直 田谷さんのべびーリーフ

食感、彩り、香りに優れた
みずみずしいべびーリーフ

葉の色や形が異なるべびーリーフは、料理に使うとテーブルがパツと華やきます。べびーリーフとは、発芽後10〜30日程度の若い葉物野菜のこと。『農園たや』では、季節に合わせて7種類の野菜をミックス。特に5〜6月は、葉の色、やわらかさ、形も良く、おいしい季節です。

2001年に、田谷さんは北陸で初めてべびーリーフの栽培をスタート。「当初は、まだべびーリーフが知られてなくて、『なんだ葉っぱじゃない』という反応もありました(苦笑)。生協さんは割と早い段階で取り扱ってくださり、次第に認知度を得ることができました」と振り返ります。

田谷さんが手がけるべびーリーフは、やわらかな食感で変色しにくく、香りが良いのが特長。



Profile

農園たや (福井市)
代表 田谷 徹さん
農園たや <http://www.nouentaya.com/>
父親の満氏と農園を共同経営。37棟のハウスを中心に、50品目を超える多彩な野菜を栽培。

レストランのシェフからも高く評価されています。「梱包も、葉がつぶれないようパツクを使っています。ふわっとした食感を楽しんでいただきたいですね」

3つのこだわりを基本に 未来を見つめ活動を展開

『農園たや』の野菜づくりは、▼「土」から考える▼「食べる」から考える▼「共に生きる」から考える、という3つのこだわりが基本。健康で豊かな土を育てるため、ハーブや学校給食で出る生ごみなどを堆肥にした有機肥料での土づくり、連作障害を防ぐための多品目の輪作・昆虫の実践、害虫を食べる天敵(虫)を利用した生態的防除など創意工夫を凝らしています。「土は生きています。今、健康でおいしい野菜をつくることのできるのは、父の世代が土づくりにこだわってくれたから。今後、次の世代のための永続的な農業をめざします」と語ります。



▲生春巻のレシピ

宅 (次回5月3・4日 (ふくい〜な))

紹介します! ベビーリーフの種類

※季節によって、野菜が異なることがあります。



ルッコラ

ゴマの風味が香る苦味のあるハーブ。



ターサイ

キャベツに似た歯ごたえの中国野菜。



水菜

みずみずしくシャキシャキした食感。



アカリヤス

くせがなくサラダの彩りにピッタリ。



マスタード

マスタード風味のピリツとした辛味。



デトロイト

酸味と色で、サラダのアクセントに。



レッドオーク

レタスの一種。きれいな赤色が特徴。