

# 大和の野菜を味わう

☎ 市役所農業応援課農業応援係 ☎ (260)5132 ☎ (260)6281

## 地元産の野菜を味わえるお店はここ！

大和産の野菜を味わうことができる「大和地場野菜使用店認証制度」。市内農家が育てた新鮮な地場野菜を味わいに飲食店に足を運んでみませんか。



大和地場野菜  
使用店はこちら

### 富田治孝さん(認定農業者)

障がい者施設に10年以上勤務した後、5年前に就農しました。今は11反(1.1㌔)ほどの農地でブロッコリー、甘長とうがらし、レタス、白菜、キャベツ、とうもろこし、枝豆、さつまいも、大豆、オクラ、ミニトマトなどを育てています。

ホームセンターで直売したり、知り合いの直売所などでも販売してもらったりしています。地元のスーパーにも卸しています。とうもろこしやキャベツ、枝豆は新鮮さが命なので、朝5時から収穫して、開店前のスーパーに納品しています。

BarriQue Starさんへは、「1時間前まで畑に生えていました！」というみずみずしい野菜を納品しています。

販売に行くと、地場野菜のニーズを感じます。畑は借りているので、知人に声をかけて少しずつ耕地を増やしてきました。機械も知人の農家が使わないときに借りています。人と人との繋がりを大切に、これからも新鮮な野菜をお届けしたいです。



### 古木裕一郎さん(認定農業者)

祖父が一生懸命農業をしていたので、いつか自分も農業をしたいと思っていました。大学卒業後、会社員を経て4年前に就農しました。今は、じゃがいも、玉ねぎ、さつまいも、ブロッコリー、大根などの長い期間収穫できるものを育てています。地場野菜のセールスポイントは「新鮮さ」です。新鮮な大根は葉もおいしいので、ぜひ食べてほしいです。



会社員時代は北海道に長くいたので、特にじゃがいもへのこだわりがあります。赤いじゃがいもなど7種類を今年は栽培しています。今育てているものは、6月頃までに収穫して、8月頃まで販売予定ですので、楽しみにしてください。

7月の即売会に向けては、700本の大和ルーージュ®(赤いうもろこし)を育てています。とうもろこしは、色の違う品種のものを同じ畑で育てられないので、難しさがあります。これからもお客さんに喜んでもらうため、さまざまな野菜作りに挑戦していきたいです。

#### 古木さんの野菜を使った料理を出している



Salon de 8café (中央林間) 川満美和子さん

素材そのままの味を生かしたいと思って料理を考えています。古木さんは知人の紹介で知り合いました。何と云っても、季節のものを食べられるのがいいですね。野菜が新鮮なのは、切れば分かります。昨夏に出した焼きなすも、ほんの少しの調味料だけでおいしく仕上がりました。さつまいもの紅あずまと豚肉の炒めものも、好評でした。古木さんが「こんな食べ方もいいよ」と教えてくださることもあって、それも参考にしています。

お店を出しているすべてのものにストーリーがあります。繋がりがあって出会った魅力あるものなので、ぜひ召し上がってほしいです。



あやめかぶの肉巻き(左) ▶ シャキシャキでジューシーなあやめかぶ(首元が紫色のかぶ)は、歯応えもよく、豚肉との相性がぴったりです。  
ふるふき大根(右) ▶ 大根の甘さを生かして、出汁で煮るだけにしています。鶏そぼろにほんの少し味付けをするだけでおいしく仕上がります。

#### 富田さんの野菜を使った料理を出している



ダイニングワインバー・ワインバル  
BarriQue Star (大和東) 土屋雅義さん

富田さんの野菜を料理に使い始めたのは2年前。地場野菜を料理に使いたくて、知人経由で知り合ったのがきっかけです。メニュー作りは野菜が主役。メニューありきで野菜を仕入れるのではなく、野菜を見てどんな料理を作るかを決めます。外食業界歴30年の腕の見せどころです。

富田さんの野菜はどれも新鮮で素材そのもののおいしさにあふれていますが、中でもその良さが一番分かりやすいのがレタスです。シンプルにサラダで提供しています。地場野菜のクオリティを実感していただきたいです。

なすとベーコンのパスタ ▶ なすのみずみずしさとジューシーさを味わってもらいたくて、大きめにカットしました。なすにベーコンの油を吸わせ、自家製トマトソースをからめています。



## 大和の野菜を買おう!



### 直売所

詳しくは、二次元コードをごらんください



### 夏野菜の即売会

ところ ▶ いずれも市役所だれでも広場

#### 夏野菜即売会

と き ▶ 6月12日(金) 午前11時~午後1時

#### 大和ルーージュ®即売会

と き ▶ 7月8日(水) 午前10時30分~午後1時