



甘味も香りも段違いの産直野菜が大集合！

# Vegetables

## B5 | 〈近江町北形青果〉の 加賀太きゅうり

加賀百万石が誇る、伝統野菜の代表格。

金沢の台所・近江町市場で1930年創業の老舗の八百屋で発見。旬の野菜が常時200種以上並ぶ中で断トツの存在感を誇るのが、直径5cm以上、重さ500gはある寸胴のキュウリだ。瓜に似てほんのり甘く、香りはやわらか。果肉は厚くきめ細かで、みずみずしい。生食はもちろん冬瓜のように火を通して美味。1本300～400円。加賀野菜セットお試し版1,980円も人気。●石川県金沢市青草町88 近江町いちば館1F ☎076-221-4924。http://kitagata-seika.amsstudio.jp/

## B6 | 〈井出トマト農園〉の トマト

木の上で完熟を待った、果汁滴る新鮮トマト。

海に程近い湘南エリアで、丹沢山の伏流水を使った水耕栽培を手がけるトマト専門農園。7棟あるハウスでは、1年を通して14種のトマトがたわわに実る。酸味、甘味、香りのバリエーションの広さに、誰もが驚くはずだ。季節により種類や値段は異なり、今回取り寄せたのは、桃太郎トマト1kg650円、フルティカ280g300円、アイコ250g324円など。桃太郎トマトジュースやケチャップも人気。●神奈川県藤沢市宮原2420 ☎0466-65-0719。http://www.idetomato.com

## B3 | 〈まゆみ農園〉の たつやのにんじん

通年変わらぬ、みずみずしさときめ細かさ。

全国屈指のニンジン産地である熊本県菊陽町。ここで400年続く農家が手塩にかけるニンジンには、香りがよく甘味も豊か。しかも一年通してみずみずしい。食味の秘密は阿蘇の恵みの黒ボク土に緑肥をすき込んだ土づくり。さらに収穫直後に急速冷却しマイナス0.5℃の保管車で湿度を保って貯蔵することで、採れたて以上のおいしさが生まれる。ニンジン嫌いをも魅了する味わいだ。400g約250円～。●熊本県菊池郡菊陽町原水5136-4 ☎096-232-2778。http://mayuminouen.com

## B4 | 〈ファーム レガーロ〉の アジアナーブ

存在感のある香りと風味が料理を引き締める。

エスニック系を中心にレストランや料理家の御用達。伊藤さんが営む農園では、野菜はもちろんハーブも無農薬で栽培する。お馴染みのバジルや、ミント、パクチーはもちろん、ラクサリーフやリモネフィラなどベトナム料理に欠かせないものまで百花繚乱。どれも香りが強く主張がはっきりしていて、料理に鮮やかなアクセントを張す。季節のハーブと野菜の詰め合わせ3,500円～。●岐阜県土岐市下石町2314-6 ☎090-7687-5400。http://fregalo.web.fc2.com/

## B1 | 〈みどりの大地〉の あじみどり

高原生まれのキャベツは驚くほど甘くやわらか。

標高1,300mの高原で農園と直売所を営む大久保昌則さん・秀則さん兄弟の野菜は、どれも甘味や香りがくっきり。8月中旬から収穫が始まるキャベツ「あじみどり」も、葉脈がはっきりした葉はサクサクとやわらかく、噛めば甘味が湧いてくる。生食はもちろん軽く火を通して甘味が際立つ。1個200円～（詳細はHPで確認）。●長野県上田市真田町大字長1311-1 ☎& Fax0268-72-2663。通販はFaxで受け付け。営業期間は7月下旬～11月末。http://midorinodaichi.com

## B2 | 〈淡路島オニオンクラブ〉の 成井さんちの完熟たまねぎ

シャリツとやわらか、糖度の高さは果物並み。

味のよさで知られる淡路島産タマネギの中でも別格。ミネラル豊富な土壌と淡水水に育まれた有機栽培の完熟タマネギは種まきから収穫まで9ヵ月。土の中で追熟させるから糖度はマスクメロン並み。肌は純白で一つの層に厚みがある。6月～11月に出回る中生品種は甘味と辛味のバランスがよく、生でよし、加熱してよし。3kg1,050円～。販売期間は6月～翌3月。●兵庫県洲本市鮎屋594 ☎0799-22-7326。電話かFax0799-22-9254で受け付け。http://tamanegi.jimdo.com