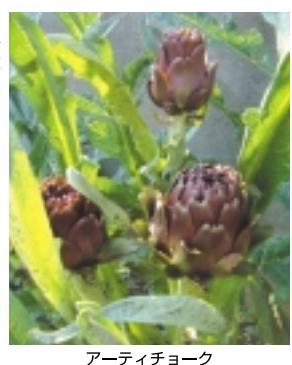






(1ページからのつづき)  
は手間がかかり、仕事を休めるのは3ヵ月に1日くらいという超多忙な毎日。さらに、人気ブログ「おいしく健康! 新鮮野菜を極める」を毎晩更新。生産者ならではの野菜や料理についての熱い思いが伝わってきます。



今年で3年目というアイスプラントは、常に一步先を行く武井さんの中ではすでに旧知の野菜。今年テーマにしているとばかりです。通常、市場では流通しないルッコラのつぼみは濃い味で、サラダでも、炒めても、パスタに入れてもおいしく!

野菜を届けているレストランでは、武井さんの名前を冠したレシピも登場。アーティチョークの栽培などプロ好みの需要にも応え喜ばれています。

ルッコラの原種、セルバ

白がつても見えるかな?』と考えたことと、レストランの要望に応じるためにあるそうです。

チコは濃厚な味わい。武井さんのセルバチコを使い私もパスタを作つてみました。オイルサーディンと乾燥トマトを加え、パルミジャーノチーズをおろしてたっぷりかけると、もう最高!

自分で新野菜の味を楽しんでいるようです。新松戸のMさん宅に届いた野菜を開けた時も歓声が上がりました。スイスチャード、新ニンジン、セルバ

チコなどのほか、今季初

井さんはまず、

アーティチョークのせか個人のお客さんへ

物の空豆も。

豆は生で食べられると言わ

る人が料理の腕もあるそ

うに、まるでトウモロコシのようないい新発見でした。

「若い人が

よくやります。

農業もかっこよくやりた

てみませんか?

(Nono)



アーティチョーク

のほか個人のお客さんへ

の宅配も多い武井さんが

次々と珍しい野菜に挑戦

するのは、「一般のお客さ

んが箱を開けた時変わつ

たものが入つていれば面

白がつても見えるかな?』と考

えたことと、レストランの要望

に応じるためにあるそうです。

井さんはまず、

物の空豆も。

豆は生で食べられると言わ

る人が料理の腕もあるそ

うに、まるでトウモロコシのようないい新発見でした。

「若い人が

よくやります。

農業もかっこよくやりた

てみませんか?

(Nono)

今回取材した3人の方

はおおむね10月末から7

月初めまで。今シーズン

は残り1か月ほど。地元

の野菜や料理を試し

たところです。

おいしい野菜を極めます。

お問い合わせ

090-3046-4723

(武井敏信)

アーティチョーク

に応じるためにあるそ

うです。

井さんはまず、

物の空豆も。

豆は生で食べられると言わ

る人が料理の腕もあるそ

うです。

井さんはまず、

物の空豆も。

豆は生で食べられると言わ



