

ふくおかさん家の
うまかもん

ヨーロッパ 野菜



食卓が華やぐ色とりどりの「ヨーロッパ野菜」

旬

通年(野菜によって異なる)

生産地

福岡市西区、早良区

「海外旅行で食べたあの野菜美味しかったな...、また食べたいな...」と思っていてもなかなか手に入らなかったヨーロッパ野菜ですが、近ごろレストランやデパート、産直で国産のものをよく目にするようになりました。実は昨年、西区や早良区の畑で多種多様なヨーロッパ野菜が育てられているんです。これらの野菜を作っているのが、2018年に発足した「博多ヨーロッパ野菜研究会」のみなさん。会長の柴田陽平さんをはじめ、7名の農家と種苗会社、仲卸会社がタッグを組んで、栽培方法や収穫時期など試行錯誤を繰り返しながら日々取り扱う品目や生産量の増加に励んでいます。そのおかげで、新鮮なヨーロッパ野菜に出会えるようになったというわけです。

「博多ヨーロッパ野菜研究会」のみなさんが育てているのは、カーリーケールやフェネル、ビーツ、カラフル

ニンジン、カラフルカリフラワーなどなど。名前さえ知らない野菜もありますが、色とりどり揃っていて見るだけでも楽しく、視覚でも味覚でも食の楽しさを感じさせてくれます。

気になるのは調理法です。「初めて出会う野菜も多いのですが、どのように食べたらいいのでしょうか？」とたずねてみると、「切って生のままサラダに入れたり、オリーブオイルをかけてオーブンで焼いたり、まずはシンプルな調理法で素材の味を楽しんでみてください」と教えてくれました。

ちょっと加えるだけでも、食卓がとても華やかになるヨーロッパ野菜。おもてなしや家族の特別な日の食事に使ってみてはいかがでしょうか？

