

続いてひでさん、哲義さんの畑へ！



お昼ごはんは哲義さんと美味しいと噂の
スープカレー屋さんに行ってきました！
野菜たっぷりスパイシーでヤミツキになる味わい！
美味しさが忘れられず東京に帰って早速再現。
この夏の定番になりそうです。

伊藤秀幸さん（ひでさん）、哲義さんの畑に行ってきました。ひでさんは昨年お亡くなりになり、今は息子さんの哲義さんが農園を引き継いでいます。農薬に加え、肥料も与えない自然栽培で野菜を作っています。



哲義さんの玉ねぎの苗は慣行の苗に比べ色が薄いですが、力強く根を張っていました。毎年送られてくる玉ねぎは小ぶりではありながらも味がしっかりしていると定評があります。哲義さんと畑を回っているときに、ちょうど収穫時期を迎えたラディッシュをその場で頂きました。みずみずしさと後からくる爽やかな辛味がおいしかったです。その時ふと哲義さんが、「ここにある野菜も横にある雑草もみんな同じ植物なんだよ」と仰っていたのが印象的でした。何のために農薬を撒かないのか、何のために慣行で野菜を育てるのか、哲義さんはいろんな価値観で野菜を育てている農家さんを誰ひとり否定することはありませんでした。同じ訓子府町の慣行農家さんからお話を伺った時もそれは同じでした。今回の旅で1番印象に残る出来事でした。



30万キロは走ったという
哲義さんの愛車のジャスパーで
畑を案内してもらいました！

哲義さんは意志が固く、それでいてとても優しい空気を纏った方です。そんな雰囲気が畑全体を包み込んでいるような不思議な気持ちになりました。これからも私たちはひでさんの意志を継いだ哲義さんの野菜の美味しさを伝え、たくさんお客様の手にとっていただくように努力していくことで応援していこうと思います。

養蜂家、酒井農園さんへ！



今年の春から中西農園の中西康二さんの紹介で新しく「KITAMIHONEY」というはちみつを扱うことになりました。加熱や加糖をしていない、酵素とビタミンが生きている自然のまま、とても味わい深いはちみつでスタッフも大好きです。そんな酒井農園の酒井穂波さんを訪ねました。穂波さんは笑顔がとっても素敵で、ミツバチを可愛い可愛いと愛でている様子が印象的でした。まだ20代と若く、私たちとも世代が近いのでとてもいい刺激を受けました。ミツバチは天敵のスズメバチが現れると、仲間や巣を守るために一斉に天敵に挑み戦い、命を落とすこともあるそうです。とても健気で一生懸命な生き物だと知りました。そんなミツバチ一匹が一生の中で集められるはちみつはティーンスプーン一杯程度。はちみち一瓶にどれだけのミツバチが関わっているのでしょうか？大切に大切に頂こうと改めて思いました。



最後に網走にあるカフェんかさんに中西里志さんとお邪魔しました。渋谷さんの野菜を使って手作りの日替わりごはんを提供しているとっても素敵なカフェです。オーナーご夫婦、以前は東京にお住まいでなんとグルッペの常連さんだったとか！不思議なご縁です。。