



旬のかまぼこ  
のぼり

8月

季節の匂いがある。

雨を含んだ、柔らかな土の匂い。

緑の葉たちが生き生きと体を伸ばす匂い。

目を閉じて、移ろう四季を感じる事ができる。

いわき市小川。

清らかな山河に囲まれた、恵み豊かな町。

大地に根を張り、土とともに生きる。

その厳しき、だからこそその豊かさを、

この匂いが、教えてくれる。

8月の料理



ファーム白石の「もてねぎ」、「焼ねぎドレッシング」を使った  
もてねぎと魚さしとポーノ棒の焼きねぎソースがけ

白石さんの作った「もてねぎ」が連れてくる香り。  
そこに合わせる、贅沢なドレッシングソース。  
魚の味が引き立つ夏のオードブルができました。  
素材の味をシンプルに。これが一番の贅沢。



材料

- 魚さし
- ポーノ棒 (いか&ペッパー)
- ねぎ (ファーム白石のもてねぎ)
- 白石長利の焼ねぎドレッシング

- 1 ネギを適当にカットして焼く
- 2 かまぼこを適当にカットする
- 3 盛りつけたらソースをかけて完成



魚さし      ポーノ棒 (いか&ペッパー)



白石長利さん。いわきの農業を背負う若手ファーマーの1人

● 今月のコラム

赤いツナギがトレードマークの白石長利さん。その白石さんの野菜は、無農薬で無化学肥料、自然の厳しさの中で育てる「自然農法」で作られています。甘み、渋み、そして食感。その野菜らしい味がしっかりと感じられます。

白石さんの畑の、土のコシの強さに驚かされました。柔らかいだけでなく、中から押し返すような力があるのです。このあたりは、代々夏井川の氾濫に苦しめられてきましたが、それによって、古い土が入れ替わってきたのだそうです。



厳しい自然の中で育まれた「天賦の土」が野菜をおいしく育てる

さらに白石さんの畑には、かつて鶏舎があったため、鶏糞などの自然肥料が自然に土に混ざり、土の中に栄養分を蓄えてきました。いわば、偶然が作り出した「奇跡の土」。白石さんは「こんなにいい土があるのだから、自然農法でやらなければ勿体ない」と、土を活かした野菜づくりに励んでいました。

震災後は、生産の傍ら、同世代の仲間たちと加工品を作ったり、販売イベントに参加したりと大忙し。「震災があったからこそ気づけたものがあつた。日々勉強ですよ」と、前を見据えています。

Let's Go!      **ファーム白石**      福島県いわき市小川町下小川味噌野 16 / TEL: 0246-83-2153 / http://farm-shiraishi.main.jp



貴千と いわきのうまいもの。コラボショップがオープンしました!      \ いらっしゃい! /

『きせんと』

いわきのかまぼこ貴千が、さまざまないわきのうまいものとコラボ。定期的に個性豊かな商品をご提案いたします。

数量限定コラボ：貴千とファーム白石のドレッシングセット

『きせんと』 GO!