

くにたちあぐりッポ新聞

2012年11月にスタートしたくにたち野菜の全てがわかるポータルサイト「くにたちあぐりッポ」から、市内の農にまつわる情報をお届けします

3つのイベントが初の同時開催でにぎわいました！

イベントもりだくさん！

国立市農業まつり

第38回 国立市農業展

with くにたちマルシェ & 国立市消費生活展

2015/11/14④～15⑤、国立市役所、谷保第四公園、くにたち芸術小ホールにて



くにたちの秋の収穫祭である農業まつり。会場には市内の農地を守る農家さんが丹精こめて育てたのとれたての旬野菜がたくさん並びました。今年は子ども連れなど多くの人であふれ、早々に売り切れてしまう野菜もあったほど。くにたち野菜の人気も年々高まっているようです。

なかでも、農業まつりで目を引くのは、何と言っても「野菜の宝船」。宝船の始まりは室町時代まで遡り、“良い初夢を見たい



大根引っこ抜きのイベントには、約100名が参加。収穫した大根の大きさや、面白い形の大根を競うコンテストも開催され、受賞者には賞品が手渡されました。

と言う庶民感情から起こったもの”で、船に稲束や米俵を満載した船の絵を描いたものだったそう。野菜の宝船は江戸時代になって、農産物を扱う商人が正月の初荷に野菜で宝船を作り、得意先に納めていたという記録があるそうです。

そして2日目。くにたち産の農産物を使用した加工品が一同に集った「くにたちマルシェ」には市内の人気店が出店。7出店者によるくにたち野菜で作った椀ものコンテスト「K椀グランプリ」では、市民投票で「やきとり利久」が優勝しました。（下記にそのレシピをご紹介します！）

このようなイベントを通じて、くにたち野菜からつながる輪がさらに広がり、食卓からも季節の移り変わりを感じられる街になったら素敵ですね。

(文と写真：さとうひろき/写真：小林未央)

「宝船」で使われている野菜は全部で24種類！ほうれん草、小松菜、白菜、大根、聖護院大根、赤大根、ブロッコリー、ロマネスコ、カリフラワー、キャベツ、紫キャベツ、長ネギ、かぶ、ずいき、人参、じゃがいも、里芋、バターナッツカボチャ、赤玉ねぎ、稲穂、みかん等。白菜以外は全てくにたち産。最終日には解体し、使用した野菜は、品評会で投票した方々にプレゼントされました。



①市役所ロビーで開催した品評会には、農家自慢の野菜や果物、鉢物が計21種類、約150点出品され、市民投票で賞を決定！投票した市民審査員100名に宝船の野菜が。②商工会女性部のクリスマスリース作りは、お子さんに人気で大賑わい。③くにたちの暮らしを記録する会の縄ないには、魔法をかけるような手さばきに驚きと笑顔。④消費生活展からはジャズの生演奏も。プラスの華やかな音が空気に響き、多くの人を魅了していました。



K椀グランプリ優勝！「やきとり利久」の



いもこ汁

旬のくにたち産里芋が買える直売所の情報も

寒い日にほっこり温まる郷土料理！

[レシピ提供] やきとり利久
東京都国立市東2-13-31 / ☎042-576-5454

- | | |
|-------------|------------|
| [材料(2人分)] | 炒め油…適量 |
| さといも…中2個 | 砂糖…小さじ1 |
| (小さめの角切り) | しょうゆ…大さじ1 |
| こんにゃく…1/3枚 | 酒…大さじ1弱 |
| (適当な大きさに切る) | 出汁…600cc |
| 豚肉…30g | 刻みネギ…お好みの量 |
| 牛肉…60g | 七味唐辛子…お好みで |

【作り方】

- 鍋に少量の油をひき、豚肉を炒め、火が通ったら里芋、こんにゃくを入れて炒める。里芋から少し粘り気が出るまで炒めるのがコツ。
- 1に出汁を入れ、しょうゆ少々(分量外)を入れ煮る。煮ている間にアクが出たら取り除く。沸騰したら牛肉を入れ、肉に火が通ったら中火にする。
- 里芋に串が通ったら、砂糖、しょうゆ、酒を入れ強火にする。再度沸騰したら弱火にして味を確認し、好みに調整してください。
- 刻みネギを入れて出来上がり。お好みで七味唐辛子を振りかけてどうぞ。



