



5月はひたすらカブを収穫しては袋詰めして発送するということを繰り返しています。写真のようにカブ同士がくっつくぐらいに密植してあるので、大きいものからどんどん採ります。すると次がぐんと太ることになります。甘酢漬けや煮物のほか、直営レストランの「森のかぞく」では茎を1センチ残して縦に4つ割りにし、衣をつけて揚げてランチに出しています。

また2つ割りで煮たカブをミキサーに入れ（煮汁も一緒に）、洋風顆粒だしと塩で味付けし、仕上げにオリーブオイルと胡椒をかけるとカブのポタージュができます。カブだけのシンプルなスープですが、冷やせばこの時期にも美味しいです。

ほかに森のかぞくでは人参をピーラーでむいていき、新玉ねぎのスライスと合わせてマリネにするのが定番メニューです。セロリがあれば味になおアクセントがつけます。

ニンニクも豊作になりそうです。様々な料理にお使ください。

平成29年5月19日