

子ども探偵が追跡!



Mission!

今

「ヨーロッパ野菜」って何?

さいたま市民がうわさする

みんなは食べた?
さいたま市産のヨーロッパ野菜を追え!!

「ヨーロッパ野菜」は、主に海外で栽培されている野菜。皆さんは食べたことありますか?

野菜の味がギュッと詰まって、とっても美味しい!...らしいんだ。野菜なのに、一品で料理の主役になるくらい味が濃いんだって。これは調査しなきゃ!

さっそく話を聞いたのは、さいたまヨーロッパ野菜研究会。市内では2013年に栽培されるようになって、今では20軒の農家さんが年間約70種類も栽培してるんだって。まずは研究会の人にしっかり話を聞いて、さいたま市産のヨーロッパ野菜の美味しさのヒミツを探ってみよう!

種類はまだたくさん!
そのほかの野菜はコチラ



証言者

ヨーロッパ野菜の生産者



株式会社FENNEL

もり た たけし

代表取締役社長 森田 剛史 さん

さいたまヨーロッパ野菜研究会の生産者法人、FENNELの代表を務める。自身も10種類以上のヨーロッパ野菜を生産中。

Q. どんなヨーロッパ野菜を作っていますか?

花ズッキーニやチーマ・デイ・ラーパを生産しています。2月が旬なものと、カーボロネロやプチヴェールですね。

Q. ヨーロッパ野菜の魅力は?

味も見た目も個性的な野菜が多いです。日本の野菜とは違って、野菜本来の苦味や、えぐみを感じられるのが魅力ですね。

Q. 好きなヨーロッパ野菜は?

僕は花ズッキーニが好きです!



収穫時期
6~7月

花をまるごと食べるズッキーニです。花の中にチーズとアンチョビを入れて、フリットにするのがおすすめです! 魚のすり身やひき肉を入れたりしても美味しいですね。

食べる!



証言者

ヨーロッパ野菜は市内のレストランとかで手軽に食べられるよ。気になったら、まずは味見だ!

食べられるお店に潜入!!

一口ほおばると、おいしい、新鮮! 日本の野菜以上に味も香りも濃く感じるよ。これは…やみつきになるかも。みんなにも絶対おすすめ! ぜひ一度、食べてみて!



ヨーロッパ野菜を料理するシェフ

Q. お店で使用するメリットは?

地元産の野菜を使えるのは大きな強みですね。本場の味というより、さいたま風により進化した料理が楽しめます!

Q. 市民の皆さんにヨーロッパ野菜は浸透してきていますか?

スーパーでも取り扱われるようになり、家庭でも食べられるようになりました。認知度も上がり、ヨーロッパ野菜が市民権を得たと実感しています。

▲ヨロ研野菜たっぷりのワンプレート。ミネストローネやパワーサラダ、メイン料理にたっぷりとヨーロッパ野菜を使ったプレート。旬に合わせて内容は変わります。



ヨロ研カフェ 岩槻店

岩槻区本町6-1-2
にぎわい交流館いわつき1F
☎ 720・8512

あなたのお家の近くにも?

ヨーロッパ野菜を食べられるお店はコチラ……▶



Q. 好きなヨーロッパ野菜は?

私はチーマ・ディ・ラーパ

が好きです!



収穫時期 11~2月

葉の花の一種で、オリブオイルとの相性は抜群! 塩とレモンなどシンプルな味付けがおすすめ。芯に甘みが凝縮されています。



株式会社ノースコーポレーション
総料理長 新妻直也 シェフ
新鮮なヨーロッパ野菜を求め、ヨーロッパ野菜研究会には立ち上げから携わる。

ヨーロッパ野菜を探せ!

ヨーロッパ野菜は市内各所で購入できます!



イオン 浦和美園店

緑区美園5-50-1
ヨーロッパ野菜研究会の野菜を毎日入荷!

さらに追え!

テレビ広報番組「のびのびシティさいたま市」でも紹介します



〈放送日時〉
2月2日(日)・9日(日)
10:45-11:00
〈放送局〉テレビ埼玉

今月の市報さいたまプラス 料理したくなる トーク&レシピ!

だから美味しい「ヨーロッパ野菜」



マルシェでも出品されているよ!

マルシェ情報はコチラ



農業政策部X(旧Twitter)

ヨーロッパ野菜を賢く



お店はコチラ