

野菜のチカラ

The power of Nature



減農薬の和歌山野菜、アスパラ、かぼちゃ、ゴーヤ、白ゴーヤ、インゲン、オクラ、ミニトマトなど10種類以上の野菜を、オリーブオイルにニンニク、カブラ、キャベツ、カブ、ジャガイモ、セロリなどをピューレにし、温めた塩こうじのソースで食べる。「和歌山野菜の塩こうじバーニャカウダ」はランチでも頂けるたまな食堂の看板メニュー。

野菜なんてどこのものでも一緒？ とんでもない大間違いです。

「野菜なんてどこのものでも一緒でしょう？」って思っている人が結構いますが、それは大間違いです。和歌山の野菜は美味しいですが、寒暖の差が激しい山間部の野菜はキメが細かく、気候が穏やかな沿岸部で育った野菜は力強い。また、収穫する場所や時期によって甘み

新鮮さが違います。そして最も大切になっているのは、農家の方との信頼関係。収穫するタイミングや栽培方法など、信頼できる農家さんだからこそ安心して任せられます。和歌山の太陽の光をたっぷり受けた野菜たちのカラフルな彩りを見ているだけで楽しくなる。

や酸味が全く違うのも面白いですよね」と語る公文料理長。しかしやはり何よりも新鮮さが一番の魅力と言います。

生産者さんに感謝しながら素直な気持ちで食す。素材ごとに異なる芳醇な味わいは、野菜だけでは思えない食べごたえのある一皿だ。細胞ひとつひとつに滋味が染み入り、身体が活性化していくようだ。和歌山の野菜には人を元気にするチカラに溢れている。

from wakayama
to Tokyo

公文紀一(くもんきいち)シェフは和歌山生まれ。有名ホテルやレストランで活躍し、2012年たまな食堂の料理長に。フレンチ出身のシェフだからこそ出来上がった料理はカラフルで芸術的。

たまな食堂

Natural Food Studio

住所 / 東京都港区南青山3-8-27 1F
電話 / 03-5775-3673



JA紀南 / 紀菜柑(きさいかん)
住所 / 田辺市秋津町752-1
電話 / 0739-81-0831

消費者が近くなった分、 ヤル気も出てきますね。

一日に何度も送られてくる紀菜柑さんからのメールを読み、時間が許す限り新鮮な野菜を畑から直接店頭へ届けに行きます。消費者の皆さんが喜ぶ顔を見れるような距離感がいいですね。だからより望まれる野菜を計画的に栽培するようになりました。ヤル気はもちろん高まりましたが、緊張感も高まりました。野菜という直接生で口にする食品を扱っていますので、安心安全には特に気がついています。農業は自然が相手。作物や天気も全て人間のいうことは聞いてくれません。だから和歌山の穏やかな天気は、私たち農家にとってありがたいものです。

紀菜柑近くで畑を営む鈴木寿志さん



結球前の白菜で、田辺では「バラ白菜」と呼び出荷している