



イタリア野菜は、いつもの食卓を華やかにしてくれます。ぜひ一度、お試しください。

フェネル

高野敏夫さん・かおりさん



シロナス



ケール畑にて。



加熱すると美味しいトマト「シシリアンルージュ」



ラディッキオトレビス

## 料理が楽しくなるような色鮮やかな野菜たち。

に食べてもらうのが一番という気持ちから、化学肥料は使わないなど、安全な野菜づくりにも力を注いでいます。火山活動が繰り返されてきた島原半島の土壌には豊富なミネラルが含まれている。栽培を続けるうちに、敏夫さんは島原の土の魅力にも気付いた。「赤土がいいのか、土そのものが持つ力を感じます。これをさらに活かすために微生物を増やすなど、土作りは大切にしていますね」。

夫婦の努力はほどなく実を結んだ。かおりさんは「直売所やスーパーで『美味しかったよ』『いつも買っているよ』と、直接声を掛けていただくことも多く、励みになります。今では、イタリア野菜に興味を持ってくださる

農家の方もいて、嬉しいですね」と笑顔を見せた。

カラフルなイタリア野菜で食卓を彩ってみたいと思うものの、自宅で調理できるかは少々不安だ。かおりさんは「ケールやラディッキオトレビスはサラダ、フェネルはスープやマリネで、トロトロ食感のシロナスは、スライスして焼いたらしょうが醤油を絡めていただく絶品ですよ」と教えてくれた。「気取らずに、いつもの調理法で」というのは嬉しい。

「私たちはイタリア野菜に手ごたえを感じています。これから畑を広げて、種類も増やしていきたいですね」と夢を語るお二人。新たな島原の味の誕生が楽しみだ。

# イタリア野菜

舞 岳の里で一際目を惹く野菜に出会った。色とりどりのイタリア野菜だ。作っているのは、近隣で農業を営む高野敏夫さん・かおりさんご夫妻。

さっそくお二人に畑を案内していただくと、ラディッキオトレビス、ケール、シロナス、フェネル、カーボロネロ、バーニャカウタ人參と、普段目にしない野菜ばかりが植わっている。

イタリア野菜を作るきっかけは、敏夫さんの病だったという。「長距離ドライバーの仕事が続けられなくなり、

妻の生まれ育った場所で農業をすることにしました。それが五十歳の時です。今から始めてもとても周りの農家さんに勝てる品物は作れない。それなら珍しくて美味しいものに挑戦しよう」とイタリア野菜を栽培することにしました。

しかし当初は「イタリア野菜なんか売れるはずがない」と、周囲の風当たりは強かったそうだ。「でも私は絶対に良いものを作るんだと、心に固く思っていました。またイタリア野菜の美味しさを広めるためには子どもたち

Takeout Trip on the Shimabara Peninsula

島原市 Shimabara City



「舞岳の里」では、高野さんが作るイタリア野菜が並ぶ。



「黒キャベツ」とも呼ばれる「カーボロネロ」はロールキャベツにおすすめだそう。