



とくしま魅カスポット

徳島県内のキラッと光る商品や技術、場所、人にスポットを当て、創造の現場から発信される声や笑顔、そして、こだわりの品々をレポートします。

収穫料理体験施設

つきの農園

およそ50年ほど前から美郷で農業を営んでいる藤川さん一家。3年前から行っている収穫料理体験会は市内外から家族や友人同士で参加される方も多いのだとか。今回は、実際に体験させて頂きながら、様々なお話を伺ってきました。

◆収穫料理体験会をはじめたわけは？

大きく分けて2つあります。1つは、長年作ってきた野菜を多くの人に食べてもらいたい、喜んでもらいたいという思いです。もう一つは、美郷に人を呼びたいということ。こうした山の中で育った野菜を沢山の人の自分で収穫し、食べてもらって笑顔になってもらえるのが一番うれしいですね。

◆どのような野菜が収穫できますか？

季節にもよりますが、私たちの農園は高台にあるため、低地よりも早めの野菜が収穫できたりします。例えば、冬の野菜である白菜は、9月下旬には収穫し始めていますね。トマトをはじめ、根菜類から豆類など、田品目を少量ずつ作っています。マルシェやひまわり農産市などにも時々出荷しています。

◆体験会の料理メニューは予め決まっているのですか？

その日に収穫できた野菜によってメニューが変わります。誰でも簡単にできるメニューを選ばせていただき、一緒に作ります。野菜を切ったり、煮たり、盛り付けたり。自分達で収穫したものがどんなものになるのか、皆さん楽しみながら取り組んでいますね。

◆予約方法は？

体験は随時受け付けていますが、野菜が収穫できない時期もありますの



↑収穫未経験でも大丈夫！刈り取り方なども教えてくれます。

→こちらの古民家では、収穫してきた野菜を調理しゆつたりと食べることができます。



で、まずはお電話で問合せをお願いします。
【参加費】1200円
※材料費込み
【問合せ】美郷物産館
0883(26)7888

◆最後にメッセージを

おいしい空気と新鮮な野菜、ゆつたりとした気持ちでぜひ一度美郷へ遊びに来てください。

この日は、トマトとニラ、白菜を収穫。初めての収穫体験でしたが、とても優しくわかりやすく教えてくださったので、楽しく行えました。ハウスに入ったトタンのあの、新鮮なトマトの香り、そして、畑に近づいた時の強いニラの匂い(笑)。野菜が身近に感じられた瞬間でした。嫌いな野菜がある方も、私のように、自分で収穫をしたら、ひょっとしたら好きになれるかも！？そんな楽しみが詰まった収穫料理体験、ぜひ皆さんも参加してみてください。

つきの農園 吉野川市美郷字古土地230