

# イロドリ新聞

皆様の暮らしにちょっと彩りを・・・

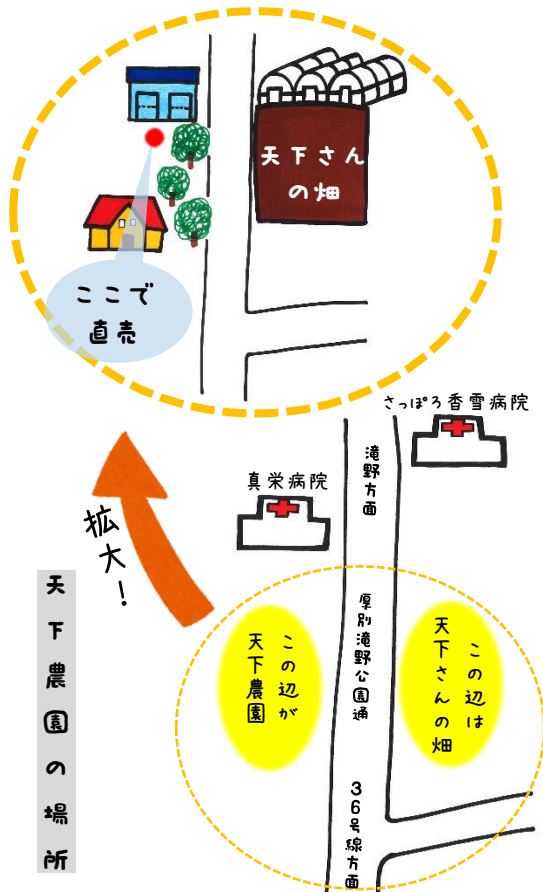
プライベートでは、お客様と生産者を繋ぎたい・お客様により新鮮でおいしい食材を食べて欲しい・生産者にお客様の声を伝えたい、等地域貢献にも力を入れ地産地消にこだわっており、できる限り地元の食材を使っています。  
このイロドリ新聞では地元の生産者の方々を紹介していきます。

第1回目は・・・【天下農園】さん!!



天下農家の5代目  
ご主人

記念すべきイロドリ新聞第1回目の主役は、【天下農園】さんです。天下農園さんとは今年より契約させていただくこととなりました。  
天下農園さんは、当事業所の母体でもあるさっぽろ香雪病院の近くにあり、土日は左上絵の青い倉庫前で直売しております。  
住所：札幌市清田区真栄626-3



今年の夏、ご主人にインタビューし、恐らく天下農園は北海道開拓時代から続いている歴史ある農家さんとのお話を伺いました。以前はお花を中心に育てていたようです。現在は野菜や果物の割合を増やしていき、畑自体の規模はなんと約1ha（ヘクタール）。  
そしてその1ha規模の畑で育てる野菜や果物を・・・なんとご主人と奥様のお二人でみているようです。そこには約50種類程の野菜や果物があり、種蒔きから収穫、袋詰めまでをお二人で行っています。お二人での作業のため、12時間労働となり、大変だとお話しされていました。  
ご主人と奥様の愛情いっぱい野菜や果物たち。その中でも北海道では珍しいものを見つけました。  
それは・・・パッションフルーツです！  
南国ではできない果物というイメージが多いのではないのでしょうか？北海道でもチャレンジできるようです。こちらは人気商品の一つのようなです♪

## 天下さんのとある1日

午前	朝6時起床
	↓
	アスパラの収穫
午前	↓
	アスパラの出荷
	↓
	畑の水やり・草取り
午後	出荷分の野菜の収穫
	↓
	野菜の袋詰め
午後	↓
	夕方5～6時で終了

## 天下さんのおすすめ野菜料理

～ピザ風ズッキーニ～

<材料>(二人分)

ズッキーニ…半分 溶けるチーズ…大さじ3  
オリーブオイル…少々 ベーコン…2枚  
ピザソース…大さじ3 ピーマン…1個

<作り方>

ズッキーニを1センチの輪切りにし、フライパンを熱し、オリーブオイルで両面を焼く。片面にピザソースを塗り、チーズ、ベーコン、ピーマン等お好みで具材をのせる。フタをしてチーズが溶けたら出来上がり。



ピザ風ズッキーニ♡



とってもおいしいのでぜひお試し下さい♪



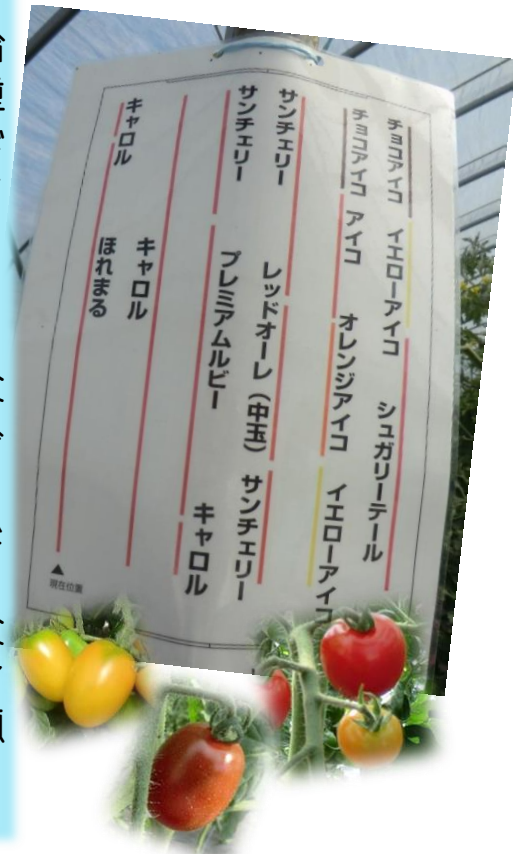
# 天下農園をもっと知ろう！&ちょこっと裏話♪

天下農園で作られたトマトやきゅうり等の野菜は、学校の給食にも使われます。そのため天下さんでは、特にトマトの種類が豊富です。右の写真はハウス内で栽培しているトマトがどの位置にあるかを示したものではありませんが、この写真を見ただけでも種類が豊富であることがわかります。

## 【え？給食に使われるから種類が豊富…？】

「どういふこと？」と思われた方もいらっしゃると思います。天下さんで作られた野菜は給食にはもちろんですが、食べるだけでなく子どもたちの学びにも繋がっているからです。みなさんも右の写真にあるトマトの品種で知っているものもあれば、初めて聞いたなあと思うものもあったのではないのでしょうか？

学校では、「このトマトは〇〇というトマトで…」と実際に食べるという体験をさせた上で、見た目や味等の特徴を教えてください。食事からの学びもあるため、一つの野菜でも数種類の品種を育てているようです。



では、ここで少しきゅうりの裏話。  
 実は天下さん、あまり見かけない  
 “白きゅうり”も作っています。  
 やはり物珍しさもあるのか売れるのですが、なぜかピーターが少ないのです…。  
 なぜだろう…と疑問に思い実食。  
 「…あれ…」  
 白きゅうりより緑色のきゅうりの方が  
 おすすめのようです。笑



トゲがないのが特徴！

きゅうりも数種類栽培してありますが、給食に使われるきゅうりは子どもたちが食べるため、子どもでも食べやすいようにトゲがなく、皮が薄い『フリーダム』という品種のようです！



取材後記  
 とても気さくに何でも話してくださる天下さん。新聞に載せきれなかったエピソードを語る際、必ずオチを付けてくださりとても楽しい取材となりました。ですが最後に畑をバックに「ハイ、チーズ」と一枚写真を撮ろうとカメラレンズだけを覗いてアングル調整に夢中になっていたらその時！私の両足がズボツ、ズボツと種蒔きが終わったばかりのふっかふかの畑にぬかっけしまいました！  
 天下さん&種さん大変失礼いたしました！  
 これからも美味しい野菜作りを頑張ってください！

天下農園で今年栽培にチャレンジした野菜の中に、“キャッサバ”があります！  
 キャッサバ…聞いたことあるような…というオモいらっしゃるのではないのでしょうか？  
 そうです、ここ数年で大流行したタピオカミルクティーに入っているあのぷにぷにもちもちしたタピオカの原料！！  
 あのタピオカは、  
 キャッサバという芋からできているんです。  
 そしてそのキャッサバ作りにチャレンジした天下さん。苗を購入し育てるも…なかなか発芽せず…。  
 キャッサバはなかなか時間がかかるようです。  
 そしてようやく…発芽ー！！  
 と思いきや、  
 奥さまが誤って踏んでしまったようです…。笑