

ジェイ  
丹波だより

AUG. 2020 | ISSUE NO. 26



ミニトマトの花

2020年8月号 CONTENTS

- .....
- ▷ 3種の『甘トウガラシ』
  - ▷ 固定種『魁ピーマン』
  - ▷ イベント出店について
  - ▷ 名脇役『リーフレタス』
  - ▷ 夏野菜のオイル漬け
  - ▷ 8月のお知らせ

自然との共生をめざす

ジェイ農園



伏見甘長唐辛子



獅子唐



万願寺唐辛子

ジェイ農園では、3種類の「甘トウガラシ」を栽培しています。

1つは、江戸時代から京都・伏見稲荷周辺で栽培されていたとされる「伏見甘長唐辛子」。2つめは同じく京都の各所で在来種が育てられている「獅子唐」。最後に、「万願寺唐辛子」です。

万願寺唐辛子は、大正末期にアメリカから入ってきた大型の甘トウガラシである「カリフォルニアワシダー」と「伏見甘長唐辛子」がかけ合わさってできたとされています。甘みのある唐辛子同士が合わさって生まれているので、辛味がでることがほとんどなく、他の唐辛子より肉厚で大きく、甘みが強いという特徴があります。



魁ピーマンの花



魁ピーマンの実

一方、伏見甘長唐辛子や獅子唐は、もともと辛みのある唐辛子から分かれてきているために、成長途中でストレスがかかると辛味成分が増え、いわゆる当たり・ハズレが出てしまうことになります。

また、同じく甘トウガラシの仲間であるピーマンも育てています。

ピーマンは「<sup>さきがけ</sup>魁ピーマン」と呼ばれる固定種を栽培していますが、このピーマンも万願寺唐辛子の先祖である「カリフォルニアワンダー」を引き継いでいて、万願寺唐辛子とは親戚にあたります。

魁ピーマンも、万願寺唐辛子も素焼きにして醤油をたらして食べると格別です。ピーマン嫌いの方が苦手な独特の香りや苦みが少なく、種からヘタまで美味しくいただけるのがうれしい特徴です。



最近、ありがたいことにマルシェなどに出店させていただく機会が増えてきています。生産者としては直接お客様と交流できる貴重な機会なので、毎回とっても楽しみにしています。(少し緊張もしますが。。。)買い物ついでに、仕事帰りに、ジェイ農園の元気もりもり夏野菜を是非どうぞ！！一言お声がけいただければ旬のオススメ野菜や美味しい食べ方をこっそり(笑)お教えいたしますので、お気軽に。皆様のご来場を心よりお待ちしております！

## 8月の出店予定

※天候などにより、中止・延期等の場合がございます。  
最新の情報はInstagramや各種SNSをご確認ください。

- |                        |                |             |
|------------------------|----------------|-------------|
| ・林自動車様「整備工場」前          | 2日、16日         | 10：00～13：00 |
| ・ミオソラマルシェ              | 6日、13日、21日、27日 | 12：00～19：00 |
| ・イタリア食材店「ciao mami」様店頭 | 9日、23日         | 10：00～13：00 |



はじめまして。徳島県美馬市で古民家カフェをしている『まひるの月』と申します。以前からジェイ農園さんのお野菜をお店で使わせて頂いていましたが、今号より野菜についての感想などを寄稿させていただきますことになりました。拙い文で恐縮ですが、これからどうぞ宜しくお願い致します。

さて、記念すべき第一回目は『リーフレタス』についてです。ジェイ農園さんではサニーレタス、グリーンウェーブ、フリルレタスを栽培されており、当店では特にフリルレタスを良く使わせていただきました。このフリルレタスは苦みがほとんどなく、噛めば噛むほど甘みが出てくるのが特徴だと思います。サラダには勿論、バケットサンドにすると歯切れのよい食感と共に、主役の具材たちを引き立てる名脇役でした。また、葉物とは思えない程冷蔵庫で日持ちするのは驚きました。来年の収穫も楽しみにしています！



# 夏野菜の オイル漬け

*Oil pickled summer vegetables*

## 材料 (2~4人分)

- ・ズッキーニ…………… 1本
- ・ナス…………… 1本
- ・ミニトマト…………… 4個
- ・唐辛子…………… 1本
- ・ニンニク…………… 1かけ
- ・塩…………… 少々
- ・オリーブ油…………… 適量

## 作り方

- 1 ナスとズッキーニを輪切りにし、塩水にさらしてあく抜きする。
- 2 唐辛子も輪切りにし、ミニトマトは半分、ニンニクは薄くスライスする。
- 3 1の水気をとり、フライパンで焼き色がつくまで炒める。
- 4 清潔な保存容器に2と3を入れ、野菜が浸かるまでオリーブ油を加える。
- 5 4に軽く塩をふりかけ、冷蔵庫で1日寝かせて完成。

## POINT

ローズマリーやローリエなどのフレッシュハーブを加えたり、塩をハーブソルトに変更したりすると、より本格的な味わいになります。そのまま食べるもよし、パンにのせてもよし。パスタの具材にも使える、万能作り置きレシピです。冷蔵庫で1~2週間程保存可能。

# ジェイ農園8月のお知らせ

## 出荷予定場所



ココモ春日店

〒669-4131

兵庫県丹波市春日町七日市648



JA丹波ひかみ

「とれたて野菜直売所」

〒669-3461

兵庫県丹波市氷上町市辺440



Fu-do\*Foods

〒665-0056

兵庫県宝塚市中野町1-7-101



ナナファーム須磨

〒654-0043

兵庫県神戸市須磨区外浜町1



ゆめタウン姫路

〒670-0055

兵庫県姫路市神子岡前3丁目12-17

## イベント出店



元町水曜日

「丹波あじさいクラブ」として出店予定

場所：元町商店街一番街

※年内中止 来年以降未定



林自動車様「整備工場」前

場所：神戸市灘区烏帽子町3-1-16

JR六甲道駅から徒歩10分

日程：2日、16日 10:00~13:00



Umekiki木曜マルシェ

場所：グランフロント大阪

うめきた広場地下1階

8月は中止となりました



ミオソラマルシェ

場所：JR天王寺駅公園口

日程：6日、13日、21日、27日

12:00~19:00



ciao mami様店頭

場所：兵庫県西宮市上甲子園3-6-11

日程：9日、23日 10:00~13:00

## お米と野菜の販売



ジェイ農園HP



<https://www.jnouen.com>

現在お米と野菜セットの販売をしております。  
丹精込めて育てた、自慢の農作物たちです。  
是非一度ご賞味ください。

## ジェイ農園について

### ✓ ジェイ農園の由来

2009年、もともと兵庫県姫路市の学習塾のメンバーであったメンバーが一念発起、「本物の食」をめざし、仲間の支援を受けながらスタートしました。

「固定種」「自然農法」へのこだわり、「突然大発生する虫や病気」との悪戦苦闘。そしてようやくたどり着いたのが「自然微生物農法」です。

### ✓ ジェイ農園がめざすこと

おびただしく酸性化した自然環境を微生物の力を借りて中性に戻し、本来の力強く生命力にあふれた圃場を再生したい。その土壌が育む生命エネルギーの充満した作物を「基本の食材」として広めたい。

子どもたちのアトピーや昔ではありえない病気を自然の力で克服していきたい。

## 最新情報

✓ Instagram



@j\_nouen

#ジェイ農園

✓ facebook



@jnouen

自然との共生をめざす  
**ジェイ農園**

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原78  
TEL 0795-75-2250  
FAX 0795-75-2251  
MAIL [tamba@j-farm2009.com](mailto:tamba@j-farm2009.com)  
WEB <https://www.jnouen.com/>