

パリに出荷 フランス石割農園



石割京大農園
Ishiwari Kyoto-univ. Farm



ノルマンジー石割農園はゴンビル シュル メール村にあります。8月9月に作付けした野菜を11月、パリや地元の料理店に出荷しました。日本から持ち込んだキャベツ品種、軟らかく仕上がりました。千切りにして肉料理の付け合わせやサンドイッチにはぴったりと思うのですが、現地でキャベツといえば堅い野菜、アオムシは大好きですがヒトは煮込み料理しか考えてくれません。真っ白に軟らかくきれいな肌の聖護院ダイコンも青首ダイコンほどには受けません。ダイコンは長いもの…为什么呢？なるほど、食は文化だ。かくなるうへはノルマンジーの地場野菜も、京野菜マイスターの手に掛かると、美しく軟らかく美味しく仕上がることをみせなければ… これからは **made by Japan** ですよ。

