



つじい農園

大阪の南に位置する和泉市で江戸時代より7代にわたり受け継がれている、歴史ある農家「つじい農園」。代々、柿・みかんの栽培をしてきたが、現主7代目義隆様から新しくパプリカを中心とする季節の野菜の栽培も始めた。
東京でサラリーマンの経験がある現主は、30歳で実家の農家を継承。営業職の経験を活かし、SNSや様々なイベント企画を通して、日本中の人々となつながら現代の「発信型農家」である。



「樹熟」について

スーパーに並ぶ、特に輸入の農作物は、収穫・出荷から店頭まで3～4日かかるため、ちょうど熟すタイミングに店頭で並ぶよう早めに収穫し、配送段階で追熟させる方法が主流。その一方、つじい農園では、消費者様に一番良い状態の作物をお届けすることにこだわりを持っています。「樹に生ったまま熟した」作物を、日数をかけずに直接消費者の元にお届けするための様々な販路を確保しています。一般家庭においても食品に対する意識の水準が高まる現在、直売所やインターネットを通して生産者から直接新鮮な食材が手に入るの、とても嬉しいことだと思います。農家さんの思い、そして新しい取組みについて、また1つ勉強になりました。

畑の料理教室

「管理栄養士」、「農家のめぐみ・雑穀・発酵食を中心とした健康・栄養食のエキスパート」、そして「農家のお嫁さん」という最強の属性を併せ持つ奥様が主催する「畑の料理教室」。「今晚使う白菜、畑に行って取ってこよ」「豆がいっぱいあるから今週は豆料理をアレンジしようかな」「傷ものの野菜、売れへんけどちゃんと美味しい。保存食にしような。」旬の作物を余すことなく、恵みを活かす。せっかくなら、心もカラダも健やかに、そして美味しく。そんな農家の奥様の日常を体験できる「畑の料理教室」では、地域の食材と手作りの調味料や発酵食品を使った「カラダが喜ぶ」料理実習を行っています。詳細はつじい農園様HPへ！

様々な収穫イベント

つじい農園では、年間を通じて、収穫体験・バーベキュー・マルシェなどなど、農家だからできる「みんなを笑顔にする」イベントを開催しています。消費者と深い関係になれるように、年間を通じて果樹やお野菜の収穫体験などの「みんなを笑顔にする」イベントを開催しています。ご家族連れの一般の方以外にも、料理人や野菜ソムリエさんなど、さまざまなお客様が体験にいらっしゃいます。

人と繋がる

SNSアプリ“clubhouse”内のクラブ「Good農ing JAPAN!!」(読み:グッドノーイングジャパン)は、生産者と消費者の架け橋となるために設立されました。毎日違うトークテーマで毎朝10:00～12:00にミーティングが開かれ、それぞれの生産者の取り組みや仕事の様子を発信したり、現在の食についてのオンライン座談会が行われ、そのユーザーは全国津々浦々の1,100人を超えています。クラブメンバーであるつじい農園現主も、毎日の農作業中にフイアレスイアホンにて、日本全国・海外のメンバーと様々な情報交換・交流を行っており、農園公式Instagramでは、畑のニュースやイベント告知だけでなく、普段の農作業の様子のライブ配信や、全国の農家との物々交換(お互いの地域の特産物を送りあう)企画を行うなどSNSを利用した活動に積極的に取り組んでいる。普段では直接出会うことのできない人々と「タイムレス」に「移動なく」つながり、「自分の欲しい情報」を仕入れることができることが最大の魅力、と現主。自分の農園に居ながら、現在の日本の畜産・農業の現状や食の問題把握、人脈づくり、あらたなビジネスにつなげる活動をしている「現代の農家」はとてもカッコいい!と思った。



つじい農園さんで収穫された野菜 ピックアップ!

パプリカ



肉厚で瑞々しく、甘みがすごかったです。

みかん



酸味も甘味もしっかりあり、美味しいです。

かぶ



一般的な蕪よりも甘味があり、皮もとても柔らかかったです。

check!

<https://tsujiinouen.com>



Instagram
tsujii_nouen



culbhouse



good農ing
japan!!

2種のパプリカのバーニャカウダ



高見 薫 調理師科

夢：将来は独立して自分の店を営みたい。料理でお客様に衝撃を与えられようになりたい。
好きな野菜：トマト、レタス

生のままのパプリカの肉厚と甘さを味わう

材料(1人前)	分量
赤パプリカ	1/2個
黄パプリカ	1/2個
アンチョビ	3枚
ニンニク	1欠片
パセリ	適量
生クリーム35%	30ml
牛乳	120ml
オリーブオイル	50ml
塩	適量

作り方

1. パプリカをスティック状にカットし冷やしておく。
2. 鍋に油を熱しニンニク、牛乳、生クリームを入れて煮詰める。
3. 油に熱したアンチョビ、オリーブオイルを入れ、弱火でフツフツとなるまでじっくり煮込む。
4. 最後に塩で味を調節したら火を止め刻みパセリを加えたらソースの完成。



とろとろ白カブの餡かけ



片岡 凌 調理師科

夢：中華料理のお店を営みたい。
好きな野菜：パクチー、かぶ、白ネギ

カブを丸ごといただくことができ、体もボカボカになる料理です

材料(1人前)	分量
白カブ	1個
豚ひき肉	60g
砂糖	10g
＊調味料	
鶏がらスープ	200ml
濃口醤油	20ml
砂糖	適量
塩	適量

作り方

1. よく洗って葉周りの汚れを落とす白カブをアルミホイルで包み、塩とオリーブオイルを塗ったら140℃のオーブンで1時間半程度火入れをする。
2. 手に油をひき豚ひき肉を炒める。炒められた肉からスープ、濃口醤油を入れて塩、砂糖で味を整える。
3. 2のスープに水溶き片栗粉を混ぜ、とろみをつけて餡かけをつくる。
4. 白カブに火が入ったら、取り出してお皿に盛り付け餡かけを上からかけ、ゆずの皮を削りかけたら完成。



パプリカとじゃがいものアヒーージョ



南原 圭佑 調理師科

夢：イタリアンレストランを営みたい。
好きな野菜：玉ねぎ、パプリカ、みかん

甘いパプリカをあまり加工をせずに食べてほしい

材料(1人前)	分量
パプリカ	65g
じゃがいも	100g
ニンニク	1欠片
鷹のツメ	1本
パセリ	適量
EVオリーブオイル	適量
塩	適量

作り方

1. パプリカは乱切り、じゃがいもは一口大に切る。じゃがいもは湯で下茹でして、柔らかくしておく。
2. 小さめのフライパンに少量のオリーブオイル、んにく(刻まない)、鷹の爪を入れ、火にかける。
3. ニンニクの香りが出てきたら、パプリカ、ジャガイモ、塩を入れ、追加のオリーブオイルを食材の1/3が浸かる程度まで入れ、温める。
4. 予め温めておいたスキレットに盛り付け、バゲットを添えて完成。



みかんパウンドケーキ



LE THANH NHAN 調理師科

夢：自分のベトナムの店を日本で営みたい。
好きな野菜：パクチー、大根、人参、みかん、唐辛子

甘酸っぱいパウンドケーキです。温州みかんを余すことなくいただきます。

材料(1人前)	分量
強力粉	50g
薄力粉	50g
ベーキングパウダー	10g
砂糖	80g
バター無塩	100g
卵	2個
みかん	2個
蜂蜜	適量

作り方

1. 最初に、みかんの蜂蜜漬けを作る。みかんを皮付きのまま輪切りにし皮をはがす。剥がした皮を細かく刻む。
2. 果肉と刻んだ果皮をそれぞれ違う器に入れ、完全に漬かるくらい蜂蜜をいれる。これはケーキを作る1時間前には終わらせておく。
3. 砂糖をあわせておく。バターはボウルに入れ、常温に溶かしておく。
4. 常温に溶かしたバターをミキサーでクリーム状になるまで混ぜ、砂糖を加える。完全に馴染むまで混ぜる。
5. 溶き卵を回ほどに分けて加え、混ぜる。混ぜり切ったらふるった粉類を加え、さっくりと切るように混ぜる。
6. 粉っぽさがなくなったら、潰れておいた皮を混ぜ込む。パウンド型に流し込み、トントンと空気を抜く。上は果物を乗せる。
7. 170度に予熱したオーブンで約40分焼く。ご家庭のオーブンによって調整ください！



みかんクレープ



MA NGOC ANH

ホテル&レストランリゾート科
夢：自分の店を開きたい。好きな野菜：ミカン、柿、パプリカ

おうちでも簡単に作れるクレープ!

材料(1人前)	分量
牛乳	400g
卵	80g
薄力粉	144g
強力粉	32g
グラニュー糖	16g
塩	1.6g
バター(無塩)	48g
みかん	7個
＊生クリーム35%	300g
＊ココアロー	25g
＊グラニュー糖	30g

作り方

1. ふるった粉類をボウルに入れて、グラニュー糖と塩を混ぜ合わせる。
2. 次に解き卵をゆっくり入れながら混ぜる。混ぜたら、牛乳を5回ぐらいに分けて入れて混ぜ合わせる。
3. 湯煎で溶かしてバターを入れ混ぜ、こす。
4. 溶かしバターを30分置いておき、混ぜる。
5. フライパンにサラダ油をペーパーで薄く広げる。生地を約50ml(お玉一杯)を流し、中火で焼く。焼けたらクッキングシートの上で冷ます。
6. 米の材料を合わせて、8分立てにする。みかんを2割くらいずつに分けておく。
7. クレープ生地を6のクリーム大さじ1程度、みかんを2つ、もう一度クリームの順に乗せて生地で包む。



かぶのカルパッチョ



神谷 采伽

ホテル&レストランリゾート科
夢：人を笑顔にできるような料理が作れるようになりたい。好きな野菜：梨、玉ねぎ

旨味のあるかぶをそのまま感じられるように温州みかんの香るソースが決め手です

材料(1人前)	分量
かぶ	1/2個
フレッシュマスダード	2g
みかん果汁	20ml
塩	1g
オリーブオイル	30g
砂糖	0.5g
白胡椒	適量

作り方

1. マスタード、みかん果汁、白胡椒を合わせる。
2. 次に塩を入れて味を整える。
3. オリーブオイルを少しづつ加え、乳化させていく(かぶ)
- 5mmの厚さでイチヨウ型にスライスする。お皿に綺麗に盛り付けて、ドレッシングをかけて完成。

