

おいしさの香り

水耕みつば

中川区でみつばを作っています。ハウス栽培で肥料を溶かした養液で水耕栽培をしています。みつばはセリ科の野菜で香りと歯ざわりが良く、茶わん蒸しやみそ汁に入れると料理が一段と美味しくなります。一般的には脇役としてのイメージが強く、以前に比べて人気や認知度は低くなっている様ですが、みなさんの食卓に並ぶよう日々、試行錯誤しながら自信を持って生産しています。みつばを主とした和え物、おひたしをはじめ、生産者ならではのアレンジ料理をもっと提案できればと思っています。



太陽の光をたっぷり浴びるハウス栽培



中は一面に広がる自慢のみつば達



ひとつひとつが丁寧に作られています



脇役だけじゃない
本来の味を
楽しんでください。