

# 土と人に 愛されて育つ 野菜の 素直な味

富久屋の料理は、野菜の美味しさに驚かされる。見た目はよく知っている野菜なのに、食べたことがない未知のおいしいものに感じるのだ。

その秘密を探るため、生産者さんの農場にお邪魔した。

富山県南砺市で農業を営むログログファームでは、坂井晋・智子夫妻が、「安心で安全な野菜を生産したい」という想いから、本格的に無農薬・有機栽培での農業に取り組んでいる。

ここで作られる野菜は、富久屋店主が惚れ込む、アグがなくすつきり素直な味わい。

料理人にとって特別な野菜たちだが、坂井さんご夫婦にとっても、当たり前の事のようだ、特別なことをしているつもりはないらしい。「いつもこの野菜を食べているからわからない」と、夫婦で顔を見合させて笑う。

子供を育てるように、野菜を慈しみ、環境を整えて見守る農業だ。

生の人參をかじらせてもらつた。アグのない、すつきりとした素直な味わい。それでいてしっかりと人参の味がする。昔おばあちゃんが、山の畑で作っていた野菜の味を思い出した。

