



アグリス成城産のお野菜たっぷりミネストローネ 生姜風味(写真:右)

<使用したアグリス成城産のお野菜>

- * 生姜
 - * にんじん
 - * セロリ
 - * サツマイモ
- <その他お野菜>
- * タマネギ
- <その他:材料>
- * トマトのホール缶
 - * 生ハムの切り落とし
 - * オリーブオイル
 - * 塩(琴引きの塩)

<作り方>

- ①生姜をスライス。タマネギ、セロリ、にんじんを小指の爪大にカット。サツマイモは親指の爪大にカット。
 - ②鍋にオリーブオイルを入れ生姜スライスを入れて弱火で香りをオリーブオイルに移す。
 - ③香りが移ったら、タマネギ、にんじん、セロリの順番で炒めていく。次に生ハムの切り落としも入れて、トマトホール缶を入れ、水を入れる。
 - ④サツマイモはフライパンで炒めて焦げ目を軽く付けて③の鍋へ入れて、30分くらい弱火でコトコト煮込む。
 - ⑤生ハムの塩気をみながら、必要であれば塩を足す。
 - ⑥カップに盛り、オリーブオイルをかける。
- *今回はにんじんの葉っぱを添えました。

<food-trip情熱トマトソース>

- *タマネギのみじん切りを飴色になるまで、じっくり炒めて、トマトホール缶を入れる。基本のソース。

<使用したアグリス成城産のお野菜>

- * サンチュ 緑茶
- * ラディッシュ
- * 小松菜

<その他:材料>

- * お米
- * 白ワインビネガー
- * オリーブオイル
- * 4色ペッパー
- * 塩(琴引きの塩)
- * ローリエ

<作り方>

- ①お米を塩を入れたたっぷりの湯に入れて7分茹でる。(オリーブオイルを少々入れ、米がくっつかないようにする、ローリエで香り付け。)
- ②お米を茹でたらザルにあげ、平たいバット等で冷ます。さらにオリーブオイルを少々かけておく。
- ③ラディッシュを小指の爪大にカット。小松菜も同様。
- ④③をフライパンで夫々ソテーし、塩をふる。お皿に入れて各野菜を冷ましておく。
- ⑤ボールでドレッシングをつくる。オリーブオイル:お酢=3:1(基本)白ワインビネガーとオリーブオイル、塩を混ぜあわす。そこに冷ましたお米と野菜を入れる。
- ⑥4色ペッパーを入れて、さらに混ぜ、サンチュでお米をスプーン1杯分を巻いて出来上がり。最後にミントを添える。



西洋風手巻き寿司(写真:左)

今回のこの収穫祭で僕が考えたコンセプトは、お野菜を楽しんでもらうということ。アグリス成城さんの「野菜達」とfood-tripで大人気の情熱トマトソースをベースにしたミネストローネ、そして、日本でいう「手巻き寿司」をヒントに、冷製リゾット(お米のサラダ)を海苔の代わりに、サンチュ(葉っぱ)で巻く(焼き肉の定番)スタイルで表現しました。シンプルだけど、それぞれのお野菜の個性を感じとれる2品となりました。

