



〒722-1701

広島県世羅郡世羅町小国4648
TEL&FAX (0847)37-2153

E-Mail farm-01@yamamoto-family.jp
URL <http://yamamoto-family.jp/>

今日は、「ズッキーニをおいしく食べる」というテーマで、Spritzの井手本シェフに聞きました。

ズッキーニの冷製パスタ



今年の夏の一押し

- ① ズッキーニ5~6cmをおろし金ですりおろし、粉チーズ大さじ2・ミント5~6枚のみじん切り・オリーブオイル大さじ5~6・ズッキーニの角切り(5mm程度)と合わせ、塩少々で調味し冷蔵庫で冷やしておく。
- ② なるべく細いパスタ(60~70g・1人分)を表示時間より1~2分程度長くゆがき、そうめんのように冷水で冷やし、タオルのようなものの上で充分、水気をとる。
- ③ 冷やしておいたズッキーニとなじませて、味を確認しお皿に盛りつけ、テーブルに…

ズッキーニとお魚のカルパッチョ



- ① 薄くスライス(2ミリ程度)したズッキーニをバットに広げ、オリーブオイル・レモン汁・塩・白コショウで軽くマリネしておいたものをお皿に敷き詰める。
- ② その上にお魚のお刺身とズッキーニのスライスを交互にならべて盛り付け、サラダ等少しちらしテーブルに…

アナゴのズッキーニ巻き



- ① 湯引き(皮目を上にしてまな板の上に置き、熱湯をかけ、すぐ冷水に入れる)をし、血のかたまりやぬめりを取ったアナゴ(皮目を上)に塩・軽く白コショウし、少量のパン粉(すべり止)と香草(今回はタイムとパセリ)をみじん切りしたものを振る。
- ② その上から2~3mmにスライスしたズッキーニを少しずらしながら何枚か置き、もう一度、香草のみじん切り・少量のパン粉をふりかけ、尾っぽのほうから巻きつけ爪楊枝で止める。
- ③ 上からパン粉大さじ3・粉チーズ大さじ1・香草のみじん切り小さじ1・ズッキーニのみじん切り大さじ2を混ぜたものをたっぷりかける。オリーブオイル大さじ1をかけて200~220℃のオーブンで10分~15分程度(大きさによる)、パン粉がカリカリに焼け、軽く色づく程度になるまで焼き、サラダ等を添えてテーブルに…

〔7月の野菜〕

キャベツ
ズッキーニ
ニンニク
ジャガイモ、人参
タマネギ
間引きゴボウ
モロッコ豆、インゲン豆
キュウリ、ナス
ピーマン、シシトウ
伏見甘長、万願寺とうがらし
コリンキー
モロヘイヤ
トウモロコシ
バジル など



夏の訪れを告げる、四葉キュウリ

おすすめは、料理人が直にお客様と話をしながらメニューを決められること

こだわりは、こだわりすぎないこと。食材に素直に、無理をさせず！イタリア人の感覚を大切にしています。ワインを楽しんだり、料理を楽しんだり、会話を楽しんだり…テーブルを囲むことを大切にしたいお店です。

● Spritz
〒730-0028
広島県広島市中区流川町6-5
GAOビル 1階A
TEL 082-244-3747

もうすぐ夏野菜の季節

6月になって、キャベツの収穫が始まっています。
今年は、なぜかモンシロチョウの数が少なく、虫食いの少ないキャベツが収穫できました。
ジャガイモの花が咲き、キュウリの花が咲き、ピーマンやナスの花も咲き始めています。

赤タマネギを収穫 根っこがヒゲミたい



6月5日

昨年より少し遅めの収穫になりました。
根っこが長くて、まるでヒゲミたい！
収穫後、内側も上の方から赤くなっていきます。

ズッキーニを干しました 干し野菜日和り



6月5日

3ミリ位の厚さにスライスして、3時間ほど干してみました。
お天気がいい日は、干し野菜日和り。この日は生干し状態のズッキーニをチャーハンに入れました。

昨年9月に種をまいてから なんと9か月!



6月11日

数えてみたら、種をまいてから収穫まで9か月。
このタマネギ、とってもおいしそうな顔をしています。大きいのも小さいのも、皆おいしく食べようと思います。

母さんキジはどこへ? ヒナが生まれた?



6月17日

先月末から、ずっと畑のタマネギの間で卵を温めていた雌のキジの姿が、見えなくなりました。
残されていたのは、3個の割れた卵のカラと、2個の卵。
無事、ヒナが生まれたのでしょうか…

トマトに実がつき始めました もう、トマトのにおい



6月19日

今年は、苗にアブラムシがつくこともなく、今のところ順調に育っています。
昨年好評だった、クッキングトマトもお楽しみに。

コリンキーの葉を食べたのも? 畑にシカが…



6月21日

昼間から畑に現われて木の葉を食べているシカを発見。
ハウスのすぐ横に、イノシシの足跡も残されていて、気の抜けない毎日です。