

矢掛町のイタリア野菜が おいしい理由

Perché le nostre verdure italiane
sono così buone?



Nato dal dono del sole e dal legame con l'Italia



Progetto delle
Verdure Italiane
di Yakage town
Okayama, Giappone

岡山県矢掛町イタリア野菜プロジェクト

矢掛町って、どこ？ Dove si trova Yakage?



矢掛町って、どこ？ Dove si trova Yakage?

ほとんどの方から、まず最初にいただく質問がこれ。岡山県出身の人からも、どこだっけ？と言われることも少なくありません。矢掛町は、岡山県の南西部に位置する人口約 13,000 人の小さな町。太陽と清流の恵みにあふれ、野菜や果物がとってもおいしい里山です。あまり知られていませんが、江戸時代は旧山陽道の宿場町として栄え、江戸に向かう大名行列の一行をもてなしてきた町でもあります。全国あまた存在する宿場町の中でも本陣と脇本陣が現存するのは、実は矢掛町だけ。あの篤姫がお輿入れの時に宿泊した記録も残されています。

Questa è la domanda più comune che ci viene rivolta per prima dalla maggior parte delle persone. Anche le persone della prefettura di Okayama a volte chiedono: «Dove si trova esattamente?» Yakage è un piccolo borgo di circa 13.000 abitanti situato nella parte sud-occidentale della prefettura di Okayama. Benedetto dal sole abbondante e da ruscelli limpidi, è un *satoyama* (un villaggio vicino alle montagne) noto per i suoi deliziosi ortaggi e frutti. Sebbene non sia molto conosciuto, durante il periodo Edo fiorì come città di posta lungo l'antica strada Sanyo, ospitando signori feudali e i loro cortei diretti a Edo. Tra le tante città di posta in Giappone, Yakage è l'unica in cui si trovano ancora *Honjin* (locanda ufficiale per i signori feudali) e *Waki-Honjin* (locanda secondaria). Inoltre, esiste un documento storico che testimonia il soggiorno a Yakage della Principessa Atsuhime, durante il suo viaggio a Edo per il matrimonio.

イタリアチームのホストタウン

2018 年には、同じく分散型宿泊施設によって町をまるごと元気にするという考え方のイタリアのアルベルゴ・ディフーズ協会から、日本で初めてアルベルゴ・ディフーズ・タウンに認定。こうしたイタリアとのご縁をきっかけに、東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会ではイタリアチームのホストタウンに認定されました。

宿場町の再生 Rinascita della storica città di posta

戦後以降、当時の古民家群のほとんどが空き家となっていました。十数年前、その一軒一軒をリノベーションし、店舗や宿泊施設として再活用することで江戸時代の街並みが見事に復活、地域再生に成功したケースとしても注目を浴びようになり、重要伝統的建造物群保存地区にも選定されています。

Dopo la guerra, l'insieme delle antiche case tradizionali dell'epoca era stato abbandonato in condizioni quasi di rovina. Tuttavia, una decina di anni fa, ogni edificio è stato ristrutturato e riutilizzato come negozio o struttura ricettiva, portando alla straordinaria rinascita del paesaggio urbano dell'epoca Edo. Questo progetto di rigenerazione urbana ha attirato molta attenzione come caso di successo per la rivitalizzazione regionale ed è stato ufficialmente designato come Distretto di Conservazione per gli Edifici Storici di Importanza Tradizionale.



Host Town della squadra Olimpica italiana

Nel 2018, il paese è stato riconosciuto come primo "Albergo Diffuso Town" del Giappone dall'Associazione Italiana Albergo Diffuso, che promuove l'idea di rivitalizzare intere città attraverso strutture ricettive diffuse. Grazie a questo legame con l'Italia, il paese è stato selezionato come Host Town per la squadra italiana durante i Giochi Olimpici e Paralimpici di Tokyo 2020.

なぜ矢掛町でイタリア野菜？ Perché verdure italiane a Yakage?

コロナ禍の中、 自慢の野菜でイタリアを応援

Sostenere l'Italia durante la pandemia
con le nostre verdure d'eccellenza.

しかし、せっかく予定していたイタリアチームとの交流イベントも新型コロナウイルスの流行により、すべて中止という事態に。東京に応援に行かれなくても、また矢掛町に招待できなくても、遠く離れた矢掛からイタリアのアスリートたちを応援できる方法はないだろうか。そこで思いついたのが、矢掛町のおいしい「野菜」による応援でした。

Tuttavia, a causa della pandemia di COVID-19, tutti gli eventi di scambio previsti con la squadra italiana sono stati purtroppo cancellati. Anche se non potevamo andare a Tokyo per tifare di persona, né invitare gli atleti a Yakage, ci siamo chiesti se ci fosse un modo per sostenere gli sportivi italiani da lontano. È così che è nata l'idea di sostenerli con qualcosa di speciale: le deliziose verdure di Yakage.

「うちのマンマの味がする！」 Buono come quello della mamma!

がんばれイタリア! の声援を、トマトやアスパラガス、玉ねぎなど自慢の野菜に託して、所沢の合宿所でキャンプ中のイタリア選手団に送り、さらに、野菜そのものの味がダイレクトに伝わるリゾットやスープといったオリジナルメニューをつくって選手たちに提供しました。「実家のマンマの味がする!」「野菜の味が濃い!」と選手たちからも大好評。合宿所からは多くのメダリストが輩出されました。宿場町に脈々と息づくおもてなし魂が育んだおいしい野菜が、選手たちを胃袋から支えることができたことに、町の生産者たちも大いに刺激を受けたのです。

Al grido di «Forza Italia!», abbiamo inviato pomodori, asparagi, cipolle e altre verdure d'eccellenza agli atleti italiani in ritiro presso il centro sportivo di Tokorozawa. Abbiamo inoltre preparato per loro piatti speciali come risotti e creme, in grado di esaltare al massimo il gusto autentico delle verdure. I piatti hanno ricevuto grandi apprezzamenti dagli atleti, che hanno commentato entusiasti: «Ha proprio il sapore della cucina di mamma!» e «Si sente tutto il gusto delle verdure!». Dal ritiro sono poi usciti numerosi medagliati. Il fatto che le verdure coltivate con passione dagli agricoltori locali, espressione dell'accoglienza radicata nella tradizione della città, abbiano sostenuto gli atleti italiani anche a tavola, è stato fonte di grande orgoglio e motivazione per tutti i produttori della zona.



そうじゃ！イタリア野菜、 植えてみよーや！

Allora dai, coltiviamo verdure italiane!

この貴重な経験を、町の一次産業の活性化に活かしたい! そんな思いで、JA 矢掛アグリセンター、生産者、町役場が一丸となって、大会の翌年（2022 年）に立ち上げたのが「矢掛町イタリア野菜プロジェクト」です。初挑戦のイタリア野菜にもかかわらず、温暖な気候、高い晴天率に加え、中山間地帯ならではの寒暖差や土壌、ホタルの住む美しい清流といった恵まれた自然環境の中、初年度から順調に生育し出荷を始めています。

Con il desiderio di mettere a frutto questa preziosa esperienza per rivitalizzare l'agricoltura locale, il Centro Agricolo JA di Yakage, i produttori e il comune hanno unito le loro forze dando vita, nel 2022, subito dopo i Giochi, al "Progetto Verdure Italiane di Yakage". Nonostante fosse la prima volta che ci cimentavamo nella coltivazione di verdure italiane, grazie al clima mite, alle numerose giornate di sole, al caratteristico sbalzo termico tipico delle zone collinari, al terreno fertile e ai limpidi corsi d'acqua abitati da lucciole, fin dal primo anno la crescita delle coltivazioni è stata ottimale, consentendo immediatamente l'avvio delle prime vendite.





日々のチャレンジを楽しみつつける、マルチプレーヤー。

Il miglior tuttofare che affronta ogni sfida con il sorriso.

イタリア野菜部会長 矢神毎戸営農組合代表理事

Presidente del dipartimento Verdure Italiane (Città di Yakage) e rappresentante della cooperativa agricola Yagami Maido

高月 周次郎さん
Shujiro Takatsuki

初めて畑にお邪魔したとき、好奇心いっぱいの子供のような目で、高月さんはこう語りかけてきた。

「なんか、おもしろい野菜、ない？」

今にして思えば、この言葉がイタリア野菜プロジェクト設立の背中を押してくれた気がする。

備中エリアの営農組合の代表を務める高月さんは、生産者仲間からの人望も厚い。昔から様々な種類の作物の栽培にも長けていたこともあり、率先してイタリア野菜を試してくれた。

昭和25年、矢掛町の専業農家の生まれ。米、麦、いぐさ、養蚕、乳牛と、なんでも手がけていたが、60年代、所得倍增計画の時代に入り父親が外へ働きに出るようになると、一家総出で田畑を担うようになる。勉強なんかどうでもいいから手伝えと、目を盗んで遊びに行こうとすると連れ戻されるほどだった。それでも畑仕事が嫌いではなかったのは、大地の豊かさを実感して育ったから。「農家で育つと食材の出費が少なくて済む、野菜と交換して、大抵の食べ物には手に入った」

一方で、農業だけで食べていく厳しさ、苦労した父の背中を見てきた高月さん、卒業後は安定した職をと、倉敷市の製鉄所に就職。その後、結婚し家庭を持つが、いつかはまた農業に就きたい、という思いは捨てきれずにいたという。59歳の時、定年まで待ちきれず

La prima volta che visitai il suo campo, Takatsuki mi parlò con gli occhi pieni di curiosità, come un bambino.

«Hai qualche verdura interessante da consigliarmi?»

Ripensandoci, credo che sia stata quella domanda a ispirarmi il progetto delle verdure italiane. Rispettato rappresentante della cooperativa agricola, Takatsuki, con la sua esperienza agricola, si offrì subito di coltivarle. Nato a Yakage nel 1950 in una famiglia di agricoltori, nella sua vita ha coltivato riso, grano e paglia per tatami, oltre ad aver allevato bachi da seta e mucche da latte. Ha fatto un po' di tutto. Negli anni '60, con l'introduzione da parte del governo giapponese del Piano di Raddoppio del Reddito, suo padre iniziò a lavorare fuori casa, e il resto della famiglia dovette iniziare a occuparsi a tempo pieno dei campi. Gli dicevano che lo studio non importava, e ogni volta che scappava via di nascosto per andare a giocare, veniva riportato indietro con la forza. Nonostante questo non odiava il lavoro nei campi, perché era cresciuto apprezzando la ricchezza della terra.

稲作を開始する。退職後は専業農家となるが、夫婦だけでやるのは想像以上にきつかった。

そこで思い立ったのが「集落営農」。認定農業者を取得する際の農業経営改善計画書で提案すると、「これが採用されちゃったのよ」

3つの地区町内会の中から、思いを同じくする60軒の仲間が集まり、平成25年に営農組合を設立。当初は10ヘクタール分の土地で稲作からスタート、その後、玉ねぎにも力を入れるようになると県も乗り出して、たちまち営農組織として西日本に名を馳せるように。今では米、キャベツ、玉ねぎと、1年を通して生産をしている。

それだけでも大忙しなのに、夫婦の畑では小菊、ラークスパー、カリフラワー、四角豆、ロマネスコ…と、とにかくなんでもつくる。直売所で、こんなものがあるんだ！と驚く客の姿を想像するだけで挑戦したくなるのだという。

「新しいもの、つくりたがり屋なのよ、ぼく」

と胸を張れば、その横では、おっとりした口調で「お父さんが新しいのやるたびに、わたしの仕事が増えるんですよ～」と奥様がささやく。

そんな夫妻に栽培を託してきたイタリア野菜は数知れず。冬はカーヴォロ・ネーロから始まって、カタローニャ、フェネル、ラディッキオ、ブンタレッラ、夏はさまざまなイタリアトマトやナス…。どれも大好評だが、中でもフェネルは、念願のぷっくり丸々とした鱗茎、瑞々しさ、独特の香り、本場イタリアにも負けない自信作だ。

初めて挑んだイタリア野菜、当然、ここに至るまでには様々な困難があったはず。しかしその苦労話が聞きたくても、「ん～？ ないな」と拍子抜けする答え。「ナスはなあ、1つの木に同じ数ができたらええよなあ。トマトはな、残しておいたら冬の間に取れたんよ。果肉が硬いからな、そのせいでもつかな。その特徴をいかす方法もあるよなあ。それからアーティチョークな。あれ一回失敗したから意地でも成功させたいわ。トレヴィーゾも岡山でもつくれたらいいよなあ」

高月さんは常に前を向いているのだ。「あ、そうじゃそうじゃ、あったわ。イタリア野菜づくりで、どえりー苦労したこと！」

ほら、やっぱりあるでしょう！ぜひぜひ聞かせてください。「あんな、野菜の名前が覚えられんこと。これほんと、今だに苦労するわ」

日々の失敗も、野菜とのかけひきも、まるで心の底から楽しんでいるかのよう。

これこそが、高月さんが矢掛町随一の「名マルチプレーヤー」たる所以なのだろう。



«Essendo una famiglia agricola spendevamo poco per il cibo: scambiando verdure ottenevamo quasi tutti i beni alimentari». D'altra, Takatsuki conosceva le difficoltà dell'agricoltura e di suo padre. Così, dopo il diploma, cercò un lavoro più stabile in una fabbrica d'acciaio a Kurashiki. Successivamente, si sposò e mise su famiglia, ma il desiderio di tornare all'agricoltura non lo abbandonò mai. A 59 anni iniziò a coltivare riso, senza aspettare la pensione. Poi fece il grande salto: lasciò il lavoro e diventò agricoltore a tempo pieno, ma coltivare solo con la moglie si rivelò più duro del previsto. Fu allora che nacque l'idea dell'agricoltura collettiva. La proposta, inserita nella richiesta ufficiale per diventare un agricoltore certificato, venne approvata. 60 famiglie da tre comunità locali si unirono, e nel 2013 fondarono una cooperativa agricola. Iniziarono con 10 ettari di riso, poi aggiunsero le cipolle, grazie al sostegno della prefettura. Divennero noti in tutto il Giappone occidentale come un'organizzazione agricola di successo. Oggi coltivano riso, cavoli e cipolle tutto l'anno. Nonostante il lavoro sia già molto, Takatsuki e sua moglie coltivano anche crisantemi, fiori larkspur, cavolfiori, fagioli alati e broccolo romanesco...insomma, di tutto e di più! L'idea di vedere i clienti sorpresi e felici di trovare queste verdure al mercato è ciò che li motiva a lanciarsi in queste sfide.

«Mi piace sempre provare nuove cose»

dice Takatsuki con orgoglio, mentre accanto a lui sua moglie, con un tono pacato, aggiunge:

«Ogni volta che mio marito “prova” qualcosa di nuovo, il mio lavoro raddoppia! »

Le verdure italiane coltivate da Takatsuki sono numerose. In inverno, si comincia con il cavolo nero, seguito dalla catalogna, finocchio, radicchio e puntarella, mentre in estate coltivano pomodori e melanzane italiane. Tutte hanno avuto successo, ma il finocchio è il suo orgoglio. I bulbi sono tondi, freschi e aromatici, con qualità pari a quella italiana.

All'inizio pensavo avesse incontrato difficoltà con le verdure italiane, ma Takatsuki sorprende: «eh? Quali difficoltà?»

Poi riflette: «Le melanzane... se solo riuscissi a far crescere lo stesso numero di frutti su ogni pianta! I pomodori poi, se li lasci sulla pianta continuano a maturare anche in inverno. Forse è grazie alla polpa dura? Chissà se c'è modo per sfruttare queste caratteristiche. Ah, e poi... sarebbe fantastico riuscire a produrre il radicchio trevigiano anche ad Okayama!» Takatsuki guarda sempre avanti.

«Ah, ce l'ho! In realtà c'è stata una grande difficoltà con le verdure italiane!»

«Lo sapevo! Sentiamo!»

«Ricordarsi i nomi delle verdure! Ancora oggi faccio fatica a ricordarli tutti!»

Anche sfide e fallimenti diventano per Takatsuki un gioco affrontato con passione. È questo che lo rende il miglior tuttofare di Yakage.



へこたれない生き方が、 へこたれない野菜を生み出す。

La tenacia di chi coltiva genera ortaggi altrettanto tenaci.

チーマ・ディ・ラーパ生産者
Produttore di Cima di Rapa

江尻健二さん
Kenji Ejiri

「チーマ・ディ・ラーパ」とは、イタリア語で蕪の“先端”（つまり花の部分）を意味するイタリア菜花。アンチョビと一緒に炒めてパスタと和える南イタリアの郷土料理をはじめ、冬の食卓には欠かせない野菜だ。江尻さんの作るチーマ・ディ・ラーパは、どんなシェフをも唸らせる。なぜにこんなにおいしいのだろう。もともと菜花の生産者だけに高いスキルがあった。でもどうやらそれだけではなさそうだ。

江尻さんは中国、天津生まれ。2歳の時に終戦を迎え、家族で両親の出身地である隣町の真備町に引き揚げ、稲作で生計を立ててきた。学校から帰ると、毎日農作業に狩り出されたという。「じゃけえ、農業なんて全然したくなかった」と、高校卒業後は役場に就職。その後、結婚して妻の住む矢掛町に居を移すと、実家の米づくりからは解放された代わりに、今度はぶどう農家をしていた義父母の仕事を、役場勤めの傍ら手伝うことになる。米づくりとは違い、力仕事ではないものの、剪定や摘粒など一年中細かい作業に追われる。それでも少しずつのめりこむようになり、定年後はぶどう農家を引き継いだ。

この土地は、近くを流れる小田川の改修工事の際に出た砂質の河川土を、上から盛ったことで、格別に水捌けがいい。江尻さんはそこへさらに籾殻を撒くなど様々な工夫を重ね、ぶどうづくりに最適な土壌に仕立て上げた。その努力が実って順調に成果を出し始めたのがシャインマスカット。生産量を増やすために畑も拡張

La cima di rapa è un ortaggio tipico del Sud Italia: in italiano significa la “punta” (il fiore) della rapa. Saltata in padella con alici e poi mescolata alla pasta, è regina della cucina invernale. La cima di rapa coltivata dal signor Ejiri conquista ogni chef. Com’è possibile che sia così buona? Alle spalle c’erano già grandi competenze nella produzione di *nanohana* (ortaggio giapponese parente della cima di rapa), ma non è solo questo il segreto. Ejiri è nato a Tianjin, in Cina. Quando aveva due anni la guerra finì e la famiglia fece ritorno al paese natale dei genitori, nella prefettura di Okayama, dove coltivavano riso. Tornato da scuola, ogni giorno veniva mandato nei campi.

«Per questo non volevo assolutamente fare l’agricoltore», racconta. Dopo il diploma trovò lavoro in municipio, si sposò e si trasferì a Yakage, paese della moglie, iniziando ad aiutare anche nell’azienda di uva dei suoceri. Coltivare uva non richiede la forza fisica del riso, ma impone potature, diradamenti e tanti lavori di precisione tutto l’anno. Ejiri se ne innamorò e, una volta in pensione, ereditò l’azienda.

Quel terreno ricco di sabbia del fiume Odagawa era già molto drenante. Ejiri lo migliorò ulteriormente spargendo pula di riso, trasformandolo in un suolo ideale per la coltivazione dell’uva.

し、さあこれから、という矢先だった。重度の頸椎症に見舞われ、一ヶ月半もの入院を余儀なくされる。24時間激痛が襲い、痛み止めの投薬の日々が一年間も続いた。少しずつ回復に向かうも、ぶどうは諦めざるを得ない、かといって土地をこのままにしておくわけにもいかない。そこで、ちょっとずついろんな野菜を栽培し始めた。折しも町内にJAが直売店をオープン。そこへ野菜を持ち込むと売れる。売れるとまた次の野菜が作りたくなる。「これが、いいリハビリになってな」いろんな野菜がぎっしり詰まったコンテナを、ゆっくりした足取りで台車いっぱいに積んでくる江尻さんの当時の姿は、今でもJAの職員たちに語り継がれていると聞く。「ところが、冬は野菜が切れるんよ。なんか、いいのがないかな〜と思っとったら、近所の人が菜花をつくってるの見てな」高級ぶどうを輩出した土壌で育て始めた江尻菜花は、たちまち評判になった。

チーマ・ディ・ラーパなら、
江尻さんしかいない。

イタリア野菜プロジェクトが立ち上がったとき、JAは迷うことなく江尻さんに託した。頼まれたからつくっただけ、というが、栽培一年目から、本場、南イタリア出身のイタリア人をも虜にするほどの出来栄え。なにより江尻さん自身が、そのおいしさに驚いたという。どんなふうにおいしかったか尋ねてみると、少し考えたあとキッパリと答えが返ってきた。

「野菜にコシがある」

日本の菜花と違い、茹でてもべちゃっとならない、煮崩れない、そんなチーマ・ディ・ラーパの特徴、いや、イタリア野菜全般に当てはまる特徴を言い当てた表現だ。いまや夫婦の食卓には、炒めものも天ぷらも、もっぱらイタリア菜花。東京に住む娘さんは、帰省のたびに、東京のイタリア料理店で味わった料理を、江尻さんの野菜で再現してくれるようになった。「イタリア料理って、いいわな。中華やフランス料理とも違う。特徴ある野菜を使った特徴ある料理がたくさんある。だからイタリア野菜づくりも、こりゃいいわな」

秋から冬にかけての菜花づくりは、冷え込む朝もあれば、野菜を洗う水も冷たくなる。それでも江尻さんは、真夏に比べればずっと楽しめ病気や虫も少ない、だからわしみたいな老人にはちょうどいいと笑う。農業と葛藤し、土壌と向き合い、自らの病気と闘い、そしていま、ようやく穏やかに、一つ一つのこだわりを時間を費やしながら畑に立つ。その底には淡々と、静かなプライドが流れているようにも見えるし、人生の集大成をじっくり謳歌しているようにも見える。

江尻さんの野菜にコシがあるのは、江尻さんという人間自身に、強いコシがあるからに違いない。



I risultati arrivarono, soprattutto con lo Shine Muscat. Per aumentare la produzione ampliò i campi: sembrava l’inizio di un periodo d’oro, quando fu colpito da una grave artrosi cervicale che lo costrinse a un mese e mezzo di ricovero. Per un anno visse tra forti dolori, antidepressivi e analgesici. Quando cominciò a riprendersi, dovette rinunciare all’uva ma non poteva lasciar incolto il terreno. Cominciò così a piantare diversi ortaggi. Proprio allora aprì il punto di vendita diretta della JA locale: le verdure che portava lì si vendevano subito, e questo lo spinse a coltivarne di nuove. «È stata un’ottima riabilitazione», sorride. I dipendenti della JA ricordano ancora quel signore che arrivava piano piano con un carrello carico di ortaggi. «D’inverno però le verdure finiscono. Cercavo qualcosa di adatto alla stagione, finché vidi che un vicino coltivava nanohana». Così nacque la nanohana di Ejiri, presto celebre grazie al terreno che aveva già dato uve di pregio.

Quando si parla di cima di rapa, c’è solo Ejiri.

Quando la JA avviò il progetto “Verdure Italiane”, affidò a lui la coltivazione.

«Me l’hanno chiesto e l’ho fatto, tutto qui», dice. Eppure, se già al primo anno le sue creazioni conquistarono perfino i palati pugliesi, il più sorpreso fu proprio Ejiri. Alla domanda «Che gusto aveva?», riflette un attimo e risponde deciso:

«Le verdure avevano consistenza»

A differenza delle *nanohana* giapponesi, la cima di rapa non si sfalda e mantiene consistenza anche dopo la bollitura – una qualità tipica di molti ortaggi italiani. Oggi, sulla tavola dei coniugi Ejiri, saltate o in tempura, compaiono quasi solo cime di rapa italiane. La figlia, che vive a Tokyo, ad ogni rientro riproduce con quelle verdure i piatti assaggiati nei ristoranti italiani della capitale.

«La cucina italiana è fantastica: diversa da quella cinese o francese, piena di ricette uniche che valorizzano ortaggi speciali. Coltivarli è davvero bello».

Coltivare la *nanohana* dall’autunno all’inverno significa affrontare mattine sempre più fredde e acqua gelida per il lavaggio. Eppure Ejiri sorride: «È più facile dell’estate, e ci sono meno malattie e insetti. Per un anziano come me è l’ideale». Ha lottato con l’agricoltura, si è confrontato con la terra e ha combattuto la malattia. Ora, finalmente sereno, si dedica con cura al suo campo. Sotto quella calma scorre un orgoglio pacato e costante: sembra quasi che stia assaporando, con tranquillità, la sintesi di tutto il suo cammino. Le sue verdure hanno consistenza, proprio come lui: Kenji Ejiri, tenace e paziente.



“ 天空のアスパラ畑 ”の主

Il maestro del "Campo di asparagi celeste"

中本 静満さん

Shizuma Nakamoto

山の湧き水で育つアスパラガスは、刈り取るとシュパッとしぶきが飛ぶ瑞々しさ。最盛期は朝昼晩と3回収穫しないと追いつかない。畑での水分補給もアスパラガス。

I suoi asparagi crescono irrigati da limpide sorgenti: quando li si raccoglie, il taglio sprigiona immediatamente gocce di acqua freschissima. Nel pieno della stagione, la raccolta deve essere effettuata tre volte al giorno. E quando nei campi la sete si fa sentire, Nakamoto si disseta mangiando i suoi stessi asparagi.



生で食べるんが
実はいちばん
おいしいと思うで〜
Per me,
il modo migliore per gustarli
è mangiarli crudi!

遺伝子工学専攻の研究肌トマト職人

L'artigiano del pomodoro laureato in ingegneria genetica

出原 健吾さん

Kengo Idehara

祖父が遺してくれた畑で再び農業を再開。もっとも大事にしていることは一口食べた瞬間に、おいしい!と文句なく感動できるトマト。

Ha ripreso l'attività nei campi agricoli lasciati dal nonno. Il suo obiettivo è coltivare pomodori capaci di suscitare stupore fin dal primo morso, facendo dire immediatamente: «Che bontà!».



矢張のトマトは
加熱向きの品種なのに生で食べても
おいしい理由。ここにあり
Ecco perché i suoi pomodori, pur essendo
di varietà ideale per la cottura,
sono deliziosi anche se gustati crudi.



Voci dalla cucina

矢掛町のイタリア野菜は、味の強さと鮮度が違う。料理の可能性を押し広げてくれます。

Le verdure italiane di Yakage si distinguono per il loro sapore intenso e la freschezza unica. Ampliano notevolmente le possibilità della nostra cucina.

「トラットリア・デッラ・ランテルナ・マジカ」三浦慶文シェフ
Chef Yoshifumi Miura [Trattoria della Lanterna Magica]



国産のイタリア野菜は形は良くても味につながらない、という今までの印象を、ガラリと変えてくれました。

Avevo sempre avuto l'impressione che le verdure italiane prodotte in Giappone fossero belle da vedere ma mancassero di sapore. Quelle di Yakage hanno completamente cambiato la mia percezione.

「イタリア料理 ラ・セッテ」北村英紀シェフ
Chef Hidenori Kitamura [Ristorante La sette]



矢掛のブランド野菜「満点リーキ」のマエストロ

Il maestro del porro "Manten Leek", fiore all'occhiello di Yakage

三宅 幸雄さん

Yukio Miyake

JAの支店長を役職定年後、営農指導員としてリーキの産地化事業を手がけたあと自ら生産者へ。先駆者たちが築き上げたリーキは、太さ、甘み、白さ、巻き、すべてが自信作。

Ex direttore di filiale della JA. Ha contribuito alla creazione della filiera del porro "Manten Leek", oggi una vera eccellenza locale. Spessore, dolcezza, candore, compattezza: ogni porro è un orgoglio.

じゃけど、ほせえリーキだって
味は一級品でえ
どんどん料理に使うてほしいなあ
Che sapore, anche i più sottili!
Spero vengano usati
sempre più in cucina.



調理師免許も持つズッキーニ名人

Il maestro delle zucchini con licenza da chef

佐野 禎夫さん

Yoshio Sano

“自由人”時代に海外で知り合った妻と手がけるズッキーニは、畑の中でのびのびと育つ。ずっしりと身が詰まっているのは、料理する人のニーズがわかるからこそ。

Le zucchini che coltiva insieme alla moglie — conosciuta durante i suoi anni da "spirito libero" all'estero — crescono liberamente e rigogliose nei campi. Proprio perché Sano conosce bene le esigenze di chi cucina.



霜との戦いになるのは
わかってはいるけど
秋以降のズッキーニにも挑戦したい
Con le gelate sarà una sfida,
ma voglio provare a coltivare
le zucchini anche in autunno.

矢掛町の野菜がおいしいのは、自然条件はもちろん、“人”が素晴らしいから。訪れてみるとよくわかりますよ。Se le verdure di Yakage sono così buone, non è solo grazie all'ambiente naturale, ma soprattutto perché le persone che le coltivano sono straordinarie. Visitando la zona, lo capirete subito!

「Di Marco Japan」ジョヴァンニ カパンネリ 代表取締役
Giovanni Capannelli, CEO [Di Marco Japan]



矢掛町のリーキは、少し火入れしただけで甘味が開花し、香りも豊か。煮崩れしにくい点も気に入っています。

I porri di Yakage sviluppano una dolcezza meravigliosa con pochissima cottura, e hanno anche un aroma particolarmente ricco. Apprezzo molto anche il fatto che non si sfaldino facilmente in cottura.

「リストラランテ美郷」毛利 亮シェフ
Chef Ryo Mouri [Ristorante MISATO]



Ricette della mamma con verdure italiane

イタリア野菜を使ったマンマのレシピ



リーキのリゾット

Risotto ai porri

材料 4~6人分

- ・リゾット米(ほたるリゾット) riso per risotto 300g
- ・白ワイン vino bianco 100ml
- ・スープ brodo 1,200ml 前後
(顆粒野菜ブイヨンで構わないが、薄めの味で)
- ・パルミジャーノチーズ Parmigiano Reggiano 40~60g
- ・バター burro 10g
- ・オリーブオイル、塩、コショウ olio d'oliva, sale, pepe 適量
- ・リーキのペースト pesto di porro

- ・リーキ(可食部) porro 200~220g (大・約1本分)
- ・オリーブオイル olio d'oliva 大さじ2
- ・バター burro 10g
- ・水 acqua 適量
- ・塩 sale 小さじ1/2 弱
- ・コショウ pepe 適量

作り方

- 1 まずリーキのペーストをつくる。
リーキは新鮮であれば緑の葉の部分も使用できる。
1~2cmの輪切りにし、オリーブオイル、バターとともに、しんなりするまで炒めたら、ひたひたになる程度の水と塩を足し、水が引いたらまた足しを繰り返してどろどろになるまで煮詰める。
フードプロセッサでペースト状にする。
- 2 鍋にスープを用意する。(もし①で緑の硬い部分を切り落とした場合は、これも加えるとコクが増す)
- 3 別の深鍋にオリーブオイルを引き、火にかけ、米(決して洗わないこと)を入れて軽く炒めたら、白ワインを注ぎよく蒸発させる。
- 4 ②のスープ(温かい状態で)を少しずつ注いでいく。米がスープを吸ったら、ひたひたになる程度に足し、引いたら足し...を繰り返す。この時、米をかき回しすぎると米粒が傷ついて粘り気が出てしまうため、木べらで鍋肌を撫で、焦げついていないことを確認する程度でよい。
- 5 スープを加え始めた時点から 12~13 分ほど経過したら、①のリーキのペーストを加え、ひきつきスープを加えながら炊いていく作業を続ける。
- 6 少し芯が残るくらいのタイミングで、すりおろしたパルミジャーノチーズ、バター、コショウを加えよく混ぜる。塩味が足りないようなら塩で調える。

Note

リーキ自体が天然のブイヨン!
スープはごく薄味で、
または、塩を加えた、ただのお湯でも
よいくらいです。

Il porro è un autentico dado naturale:
meglio fare un brodo leggero,
o anche solo con acqua calda
e un po' di sale.

Carissimi italiani, sulla cucina delle
mamme italiane non si discute!
Ogni mamma, e anche ogni nonna,
ha la sua ricetta: rispettatela
e chiedete a loro un consiglio!

山中律子
Ritsuko Yamanaka

イタリア家庭料理研究家
Ricercatrice di cucina casalinga italiana
地域活性化アドバイザー
Consulente per la rigenerazione regionale



作り方

- 1 フェンネルは葉の部分を取り、
鱗茎(白い部分)を縦方向に6~8等分に切る。
- 2 5~6分塩茹でする。
- 3 ベシャメルソースをつくる。鍋にバターを溶かしたら、ふるいにかけた小麦粉を色づくまで炒め、温めた牛乳を加え、よくかき混ぜながらとろみがつくまで火にかけ、塩、コショウを加える。

Note

イタリア語ではフィノッキオ。その唯一無二の香りと歯応えが特徴。
葉の部分から鱗茎まで、パスタにサラダにと、丸ごと楽しめます。

フェンネルのグラタン

Finocchi gratinati

材料 2~3人分

- ・フェンネル(大) finocchio 1個
- ・パルミジャーノチーズ Parmigiano Reggiano 適量
- ・塩 sale 適量
- ・バター burro 適量
- ・ベシャメルソース salsa besciamella
- ・小麦粉 farina 10g
- ・バター burro 10g
- ・牛乳 latte 200ml
- ・塩 sale 適量
- ・コショウ pepe 適量

- 4 別のフライパンにバターを溶かし、
②の塩ゆでしたフェンネルを軽く炒める。
- 5 耐熱皿に並べ、上から③のベシャメルソースをかぶせ、すりおろしたパルミジャーノチーズをふりかけ、フェンネルの葉を散らし、
190~200度に熱したオーブンまたはトースターで軽く焦げ目がつくまで焼く。



In italiano si chiama finocchio. Si distingue per il suo aroma inconfondibile e la consistenza croccante. Dalle foglie al bulbo, può essere gustato interamente, con la pasta o nelle insalate.

イタリアトマトのパン粉焼き

Pomodori gratinati

材料 3~4人分

- ・サン・マルツァーノまたはボンジョーノ トマト pomodori 5個
- ・パン粉(乾燥パン粉) pangrattato 50g
- ・アンチョビ aciughe 10~15g
- ・オリーブオイル olio d'oliva 適量
- ・ニンニク aglio 1/2 片
- ・パセリ prezzemolo 適量
- ・好みで 飾り用バジル basilico 適量

作り方

- 1 トマトはヘタを取り、縦方向に2等分したら、中のゼリー質(種)部分を少しだけこそぎとっておく。
- 2 味付けパン粉をつくる。
フライパンに、細かく切ったアンチョビ、みじん切りにしたニンニクとパセリ、たっぷりのオリーブオイルを入れて火にかける。アンチョビがオイルに溶け出すまでよく炒めたら、ここへパン粉を加え、そのまま木べらでよくかき混ぜながら、パン粉がカリっとするまで火にかける。
- 3 ①のトマトの断面を上にし、ゼリー質を除いた後の空洞の部分へ②を軽く詰め込むように載せる。

- 4 耐熱皿に並べ、上からオリーブオイルをふりかけたら、
180~200度のオーブンで、焦げ目がつくまで焼く。
- 5 オーブンから取り出した後、好みで、バジルの葉を飾る。

Note

ゼリー質部分が少なく果肉が多いイタリアのトマトは、
トマトソースはもちろん、型崩れしないのでグリルにも向いている。

I pomodori italiani, con pochi semi e molta polpa, mantengono bene la forma, il che li rende ideali non solo per la salsa, ma anche per la griglia.



おもてなしの町、矢掛町のイタリア野菜から、今日もご縁が生まれています。



生産者、学校関係者、町民が集まり、イタリア野菜料理の試食会
Produttori, operatori scolastici e cittadini riuniti per una degustazione di piatti a base di verdure italiane.

イタリア大使館建国記念パーティにて旬のイタリア野菜を提供
Verdure italiane di stagione per la festa della Repubblica presso l'Ambasciata d'Italia Tokyo



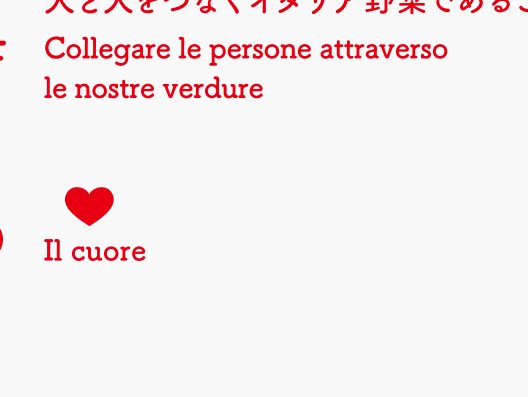
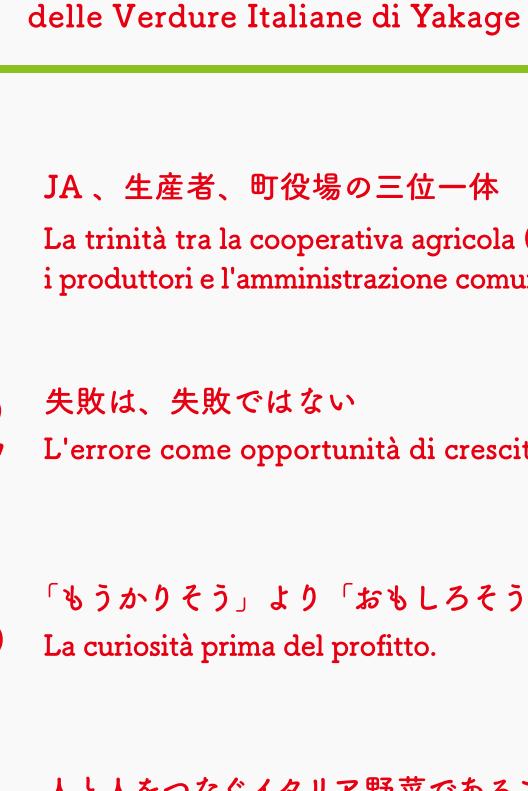
JR駅や首都圏の百貨店で、マルシェや料理教室を開催
Organizzazione di mercatini e corsi di cucina presso stazioni JR e grandi magazzini nel centro di Tokyo.



小学校の学校給食にも、イタリア野菜料理が登場
Verdure italiane anche nei piatti preparati per le mense scolastiche delle scuole elementari di Yakage.

矢掛町テーブルCROSS "Yakage Table CROSS" 野菜を「育てる」生産者、料理を「つくる」シェフ、そして「味わう」人たちが集い、県内外の人々がイタリア野菜の食卓(テーブル)でつながる(CROSSする)体験型イベント
Evento che riunisce i produttori che "coltivano" le verdure, gli chef che le "preparano" e le persone che le "gustano", creando connessioni (CROSS) tra individui dentro e fuori la prefettura, attorno alla tavola delle verdure italiane

Dalla città dell'ospitalità, Yakage, anche oggi nascono nuovi legami grazie alle verdure italiane.



矢掛町 イタリア野菜プロジェクトが 大事にしていること

I valori del Progetto
delle Verdure Italiane di Yakage

- 1 JA、生産者、町役場の三位一体
La trinità tra la cooperativa agricola (JA),
i produttori e l'amministrazione comunale.
- 2 失敗は、失敗ではない
L'errore come opportunità di crescita.
- 3 「もうかりそう」より「おもしろそう」
La curiosità prima del profitto.
- 4 人と人をつなぐイタリア野菜であること
Collegare le persone attraverso
le nostre verdure
- 5 
Il cuore

イタリア野菜 ラインナップ Lineup di verdure italiane



San Marzano
サン・マルツァーノ

火入れした瞬間に
違いがわかる、
瀬戸内の太陽を浴びたトマト。

7月中旬～9月上旬



Pomodori Buongiorno
ボンジョーノトマト

加熱すると甘み倍増。
型崩れしにくく
グリルに最適。

7月中旬～9月上旬



Melanzane Bistecca
ビステッカ ナス

しっとり柔らかい肉質。
油との相性も抜群。

6月下旬～9月上旬



Finocchio
フェンネル

全国のシェフ待望の
肉厚フェンネルができました。

6月中旬～7月中旬
11月下旬～3月下旬



Fiori di Zucca
花ズッキーニ

丸ごとフリットに最適な
花と実の黄金バランス。

5月上旬～6月下旬



Zucchine
ズッキーニ

色よし、艶よし。種も少なく、
身がずっしり詰まっています。

5月中旬～7月中旬



Cipolle
矢掛たまねぎ

備中エリアの集落ぐるみで
手がける自慢のたまねぎ。

7月上旬～1月下旬



Cipolle Rosse
赤たまねぎ

イタリアンに欠かせない
赤たまねぎも、安定品質。

7月上旬～11月上旬



Asparagi
矢掛アスパラガス

露路、ハウスともに瑞々しく、
生でも食べられると評判。

4月上旬～9月下旬



Riso per risotto
はたるリゾット

はたの住む山里の
おいしい水で育ちました。

10月中旬～11月下旬
(出荷は通年)



Radicchio Precoce
ラディッキオ・プレコーチェ

リゾットでもサラダでも
本領発揮の冬野菜の代表格。

11月下旬～2月下旬



Rucola Selvatica
ルーコラ・セルヴァティカ

野生種特有の辛味と香ばしさ。
もう普通のルーコラに戻れない。

11月中旬～1月上旬
3月下旬～6月下旬



Verza
サヴォイキャベツ

煮込むほどに甘くなる。
煮込んでも煮崩れない。

12月中旬～1月上旬



Cavolo Nero
カーヴォロ・ネーロ

凹凸のしっかりついた
肉厚の葉が、
料理人の期待に応えます。

12月上旬～3月中旬



Puntarella
プンタレラ

鮮度が命の野菜だから、
みんな待った国産もの。

12月中旬～2月上旬



Carino Kale
カリノ・ケール

苦味が少なく、
食べやすいケール。

11月中旬～3月下旬



Cima di Rapa
チーマ・ディ・ラーバ

日本の菜花とは似て非なる
このコシ、味の濃さ。

11月中旬～3月上旬



Catalogna
カタローニャ

煮込んでもへこたれない
苦味と滋味がクセになる。

11月中旬～2月中旬



Porri
満点リーキ

太さ、巻き、そして甘み。
すべてにこだわった自信作。

1月上旬～3月中旬



このプロジェクトにゴールがあるとしたら、生産者さんたちが、
イタリア野菜であることすらも意識せずに、どんどんつくり始めること。
でも、それすらもゴールではなく、スタートなんだと思います。

L'obiettivo di questo progetto è che la coltivazione delle verdure italiane
diventi così naturale per gli agricoltori che non se ne accorgano nemmeno.
Eppure, anche questo non è il vero traguardo, ma solo l'inizio.

田尻 直人 / Naoto Tajiri

JA 晴れの国岡山 矢掛アグリセンター センター長 / Direttore Centro Agricolo JA di Yakage

座右の銘：僕の前に道はある。僕の後ろに道はもうない
Il mio motto è : Davanti a me c'è una strada. Dietro di me, la strada è già finita.

いつも矢掛町イタリア野菜を
応援してくださりありがとうございます

Grazie per il vostro continuo supporto alle verdure italiane di Yakage.



毛利亮シェフ
リストランテ美郷
Ryo Mouri
Ristorante Misato
(Kyoto)



三浦慶文シェフ
トラットリア・デッラ・ランテルナ・マジカ
Yoshifumi Miura
Trattoria della Lanterna Magila
(Tokyo)



陣内秀信 名誉教授
法政大学
Hidenobu Jinnai
Professore emerito della
Università Hosei



西山亮介 オーナー兼マネージャー
ソロノイ
Ryosuke Nishiyama
Pizzeria & Trattoria SOLO NOI
(Tokyo)



清水美絵シェフ
カンティーナ・アルコ
Yoshie Shimizu
Cantina Arco
(Kyoto)



ジョヴァンニ カパンネリ 代表取締役
ディ・マルコ・ジャパン
Giovanni Capannelli
Di Marco Japan
(Tokyo)



岡田幸司さん
イタリア食材 PIATTI
Koji Okada
Alimentari Italiani PIATTI
(Tokyo)



ビアージョ インコーニトシェフ
はるびい農園
Biagio Incognito
Fattoria Italiana Harubi
(Okayama)



北村英紀シェフ
イタリア料理 ラ・セッテ
Hidenori Kitamura
Ristorante La sette
(Hiroshima)



片岡幸治シェフ
岡山プラザホテル
Koji Kataoka
Okayama Plaza Hotel
(Okayama)

矢掛町でおまちしています
Vi aspettiamo!

野菜の購入・お問い合わせ

矢掛町イタリア野菜プロジェクト
JA 晴れの国岡山 矢掛アグリセンター 営農課
岡山県小田郡矢掛町小林 17-1
E-mail: e-italy@outlook.jp Tel: 0866-82-0123

JA Harenokuni Okayama, Yakage Agri-Center
17-1 Obayashi, Yakagecho, Odagun, Okayama



Instagram

