

太陽の恵みとイタリアとのご縁から生まれた



矢掛町 イタリア野菜 プロジェクト

岡山県矢掛町は、清流と里山の豊かな恵みにあふれた小さな町。
江戸時代には旧山陽道の宿場町として、多くの旅人を豊かな食材でおもてなししてきました。
東京2020オリンピックパラリンピック競技会では、イタリアチームのホストタウンとして、
所沢で合宿中のイタリア選手団に矢掛自慢の野菜を送り、オリジナルイタリア料理として提供。
アスパラガスやズッキーニなどおもてなしの気持ちを込めた野菜の数々は、
イタリア人からも「味が濃い!」「風味が良い!」と大好評を得て、
多くのメダリストたちの胃袋を支えました。こうしたイタリアとのご縁を大切にしながら、
矢掛町では新たな挑戦としてイタリア野菜の作付けを始めました。
瀬戸内の太陽の恵みと山里の豊かな清流で育った、おいしいイタリア野菜をお届けします。

San Marzano Riserva サンマルツァーノ・リゼルヴァ  同じサンマルツァーノでもこんなに違う! 火入れた瞬間に化ける、自慢の「露地」育ち。	Cuore di Bue 牛の心臓トマト  イタリアの食卓では生食トマトの一品! 形は不恰好だけど、種が少なく果肉が厚い優等生。	Buongiorno トマト・ボンジョール  加熱すると甘み倍増。形が崩れにくいので、グリル野菜に最適。	Melanzane Bistecca Superiore ナス・ビステッカ・スベリオーレ  まるまる大きい! 油との相性も抜群。焼いたり揚げたり巻いたり、料理の幅もぐんと広がります。	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! サラダだけじゃない、様々なフェンネル料理がやっとなります。	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。雄花や不揃い花は、リゾットやパスタにも。
Zucchini ズッキーニ  艶よく、大きすぎず、身もずっしり詰まっています。矢掛ならではの安定品質。	Cipolle 矢掛たまねぎ  備中エリア農事組合で立ち上げた「小田川鬼おん」が誇る高品質たまねぎ。抜群の甘さとベストな水分量が自慢。	Asparagi 矢掛アスパラガス  露地、ハウスともに可食部が多いと評判の矢掛アスパラ。極細から極太まで、まずは生のままかじってみて。	Riso da risotto ほたるリゾット  ほたるの住む山里の、おいしい水で育ったリゾット専用米。岡山銘柄米きぬむすめ栽培スキルが生きています。	Radicchio Precoce ラディッキオ・プレコッテ  他の野菜では代用できないイタリア冬野菜の代表格。リゾットでもサラダでも本領発揮。	Verza サヴォイキャベツ  煮込んでも型崩れしない。煮込むほどとろとろに甘い。一枚一枚の味が濃い評判です。
Cavolo Nero カーヴォロ・ネーロ  期待を裏切らない苦味と旨味。しっかり厚みのある葉、深い色艶も自慢です。	Puntarella プンタレッタ  鮮度が命の野菜だから、みんな待ってた国産もの。歯応えも、苦味も、しっかり生きてるのが矢掛産です。	Carino Kale カリノケール  苦味が少なく食べやすいケール。ポリュミーで縮れた葉が、料理を華やかに演出。	Cima di Rapa チーマ・ディ・ラパ  イタリア産のものよりも美味しい! とイタリア国の要人からもお墨付き。	Catalogna カタローニャ  肉と一緒に煮込んでも負けない苦味と滋味。手に入りにくかった野菜こそ、お届けしたい。	Porri 満点リーキ  10年かけてたどりついた、通称「満点リーキ」。太さ、甘み、巻き、すべてにこだわった自信作。

ご注文はこちらまで。
お問い合わせもお気軽にどうぞ。

「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 / 担当部署: 営農課
岡山県小田郡矢掛町小林17-1 / e-yakage@yg.oy-jp / 0866-82-0123



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



Progetto delle Verdure Italiane di Yakage town Okayama, Giappone

La nostra piccola cittadina Yakage è situata nel sud-ovest della prefettura di Okayama, piena di natura e limpidi corsi d'acqua.

Nell'epoca Edo, ospitavamo moltissimi viaggiatori come luogo di sosta, diventando importante soprattutto grazie ai gruppi di signori feudali provenienti da vari comuni in viaggio verso Edo, a cui offrivamo i nostri ottimi prodotti.

Negli anni recenti, Yakage è riuscita a rinascere attraverso il restauro delle case d'epoca, trasformandole in alberghi, ristoranti, ecc. Questo successo è stato ben accolto dal gruppo Alberghi Diffusi Italia, ma già in origine esisteva una mentalità di ospitalità tra gli abitanti di Yakage.

Per così dire, si è creato un legame con l'Italia; infatti, è diventata una delle città che avrebbero ospitato l'Italia per le Olimpiadi e le Paralimpiadi di Tokyo 2020.

Purtroppo, a causa del Covid, non abbiamo potuto invitare gli atleti italiani, né andare a tifare per loro dal vivo. Ma abbiamo spedito le nostre più fresche verdure agli atleti italiani che soggiornavano nell'alloggio di Tokorozawa, Saitama, e abbiamo preparato per loro piatti tipici fatti utilizzando i nostri asparagi, cipolle, zucchine, ecc., come risotto, frittata e crema. Siamo riusciti a soddisfare gli atleti italiani.

Dopo le Olimpiadi e le Paralimpiadi di Tokyo, come parte di un progetto "Legacy", abbiamo iniziato a coltivare verdure italiane. Fortunatamente, il clima di Yakage, dove c'è sempre il sole e fa meno freddo, è molto simile a quello mediterraneo, pertanto le verdure italiane crescono bene.

Speriamo che siano di vostro gradimento.



YAKAGE TOWN



Contatti : JA Harenokuni Okayama, Yakage Agri-Center

Email : e-yakage@yg.oy-ja.or.jp

Indirizzo : 17-1 Obayashi, Yakagecho, Odagun, Okayama