

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。

<p>San Marzano Riserva サンマルツァーノ・リゼルバ</p> <p>同じサンマルツァーノでもこんなに違う! 火入れした瞬間に化ける、 自慢の「露地」育ち。</p>	<p>Cuore di Bue 牛の心臓トマト</p> <p>イタリアの食卓では生食トマトの一級品! 形は不恰好だけど、種が少なく果肉が厚い優等生。</p>	<p>Buongiorno マト・ボンジョーノ</p> <p>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。</p>	<p>Melanzane Bistecca Superiore マーベビステッカ・スペリオーレ</p> <p>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。</p>	<p>Finocchio フェンネル</p> <p>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作れます。</p>	<p>Fiori di Zucca 花ズッキーニ</p> <p>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。</p>
<p>Zucchine ズッキーニ</p> <p>艶よく、大きすぎず、 身もぎっしり詰まっています。 矢掛ならではの安定品質。</p>	<p>Cipolle 矢掛たまねぎ</p> <p>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。</p>	<p>Asparagi 矢掛アスパラガス</p> <p>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。</p>	<p>Riso da risotto ほたるリゾット</p> <p>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。 岡山銘柄米とぬむすめの栽培スキルが生きています。</p>	<p>Radicchio Precoce ラディッキオ・プレコーセ</p> <p>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。</p>	<p>Verza オヴォイキャベツ</p> <p>煮込んで型崩れしない。 煮込むほどろろに甘い。 一枚一枚の味が濃いと評判です。</p>
<p>Cavolo Nero カーボロ・ネーロ</p> <p>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。</p>	<p>Puntarella イントレッサ</p> <p>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、 しっかり生きるのが矢掛産です。</p>	<p>Carino Kale カリーノケール</p> <p>苦味が少なく 食べやすいケール。 ボリュームで縮れた葉が、 料理を華やかに演出。</p>	<p>Cima di Rapa カーマ・ディ・ラーパ</p> <p>イタリア産のものよりも 美味しい! とイタリア人の要人からもお墨付き。</p>	<p>Catalogna カタローニャ</p> <p>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。</p>	<p>Porri 満点リーキ</p> <p>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。</p>

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-ja.or.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.

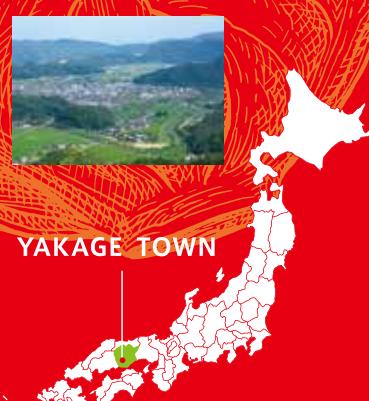
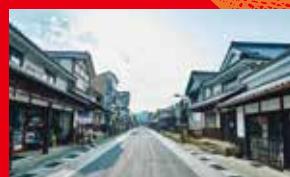
Negli anni recenti, Yakage è riuscita a rinascere attraverso il restauro delle case d'epoca, trasformandole in alberghi, ristoranti, ecc. Questo successo è stato ben accolto dal gruppo Alberghi Diffusi Italia, ma già in origine esisteva una mentalità di ospitalità tra gli abitanti di Yakage.

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.



Contatti : JA Harenokuni Okayama, Yakage Agri-Center

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

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