



トマト収穫体験&料理教室

野菜ソムリエと収穫から行う田舎の料理学校

開催の記録

晴れ女2人のパワー？で、6月にして30℃超えのこの暑さ(+_+) うるしばら農園のトマトハウスで、トマトよりも真っ赤に蒸されるのか…と心配していたのですが、誰が呼んだか爽やかに吹き抜けるこの風。梅雨にもかかわらず、意外なくらい気持ち良く過ごせたトマトの収穫体験タイムでした(*^。^*)



ハウス周辺に広がるこののどかな田園と里山風景に癒やされたところで、超強烈な個性の持ち主の生産者さん、漆原さんのご登場です!(^^)!



大玉は既に収穫後だったものの、袋河原から移動した先の上味野の中玉トマトハウスでは、みなさん生き生き◎とトマトを次々に狩っておられました(笑)。



生産地で直に口にすることもぎたてのフルーツマトは、それはそれは濃厚な甘みで、あちこちで嬉しい悲鳴が！料理教室には「塩豆腐」なるものが初見参☆



こちらが1本2000円もする高級酢(◎o◎)/！みんなビビりまくりです(汗)。トマトのお汁には、煮干しを粉末状にした手作りだしの素が優しい味付けに。



アボカドとトマトがご飯の上でマリージュすると…奇跡的な美味しさにたちまち変身～♥ ご飯が少々多めだったものの、案外ペロリといけちゃいました◎



さすが、今回は10周年記念と特別版？で、田舎の料理学校が始まって以来初の生産者さんとのランチタイム♪野菜ソムリエの長島さんもお疲れ様でした！