

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい
逸品

VOL.
4



やまのまんなかだ「無農薬ベビーリーフ」 / 380円

発芽のエネルギーをチャージ 無農薬栽培のベビーリーフ

生命が誕生する時、そこには凄まじいエネルギーが発生する。そのエネルギーをカラダに取り込むと、カラダは元気に反応する。私は山田さんが栽培するベビーリーフを食べる度にそんな事を感じるのだ。会社名は「やまのまんなかだ」。その名の通り山の真ん中の自然豊かな所にビニールハウスが立ち並び、土に混ぜる堆肥は手作りで、近隣の農家さんから引き取ったきのこの菌床を発酵させ、混ぜては寝かしを繰り返し、3ヶ月もの時間をかけて作られる。できた堆肥は手のひらに乗せると温かく、ギュッと握っても手を広げた瞬間、ほろほろと崩れるくらいに柔らかい。ベビーリーフにとってふかふかのベッドのようだ。このベッドのおかげで、水分と空気がバランスよく保持され、深くまで根を伸ばす事ができる。そして水は、畑の側を流れる天然水「よみがえりの水」を使用。平成の名水百選にも選ばれた山の湧水だ。「私は環境を整えているだけです」と山田さん。ハウスの中の自然に近い環境の中で栽培されたベビーリーフは味が濃く、甘味、コク、苦味と様々な味わいが口に広がる。8種類の葉をミックスして、袋に詰めて販売。息子は「葉っぱの赤ちゃん」と言ってよく食べる。植物が持つ生命力を感じ、自然の恵みに感謝して。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴32年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NIASHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<http://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。