

# きよたマルシェ通信Vol.5

前回到引き続き、軽トラ市に出店する農家を紹介します。今回がラストです♪

★注意★ 農地に入ったり、直売所以外で農家さんに販売を求めることはご遠慮ください！

## 軽トラ市：出店農家⑧ ☆コモレビファーム☆



理想を追いながら、  
試行錯誤する稲野辺さん



白い線が、糸状菌  
チップを一時分解してくれます



新規就農3年目、滝野の稲野辺努さんです（滝野は、JAさっぽろ東経済センター所属です）。露地とハウスで、人参、ズッキーニ、ミニトマトなどを栽培しています。露地は難しいが、ハウスは少し見通しが立ってきて、今年はミニトマトの元気がいいとのこと。炭素循環農法に取り組んでいて、直接畑にまいた木のチップを糸状菌が分解している様子を、土を手に取り見せてくれました。当日は、話術でお客さんを引き込む予定です！

### 簡単イチオシレシピ

トマト

忙しい農家の食卓の、おすすめレシピです♪

トマトを細かく切って、バジルとオリーブオイル、塩で味付け。フランスパンに載せるとお酒のおともに！

## 軽トラ市：出店農家⑨ ☆ファーム松本☆

ラストは、松本泰典さんご夫妻です。実家が農家で、6年前に早期退職して就農しました。奥さんの千里さんは、就農を機に野菜ソムリエの勉強をして、現在各方面で活躍しています。少量多品目の野菜を栽培し、6割が自家採種です。コンパニオンプランツも上手に利用して栽培しています。マルシェ当日は、野菜の他にも、ドライトマトなども出す予定。畑にいただけで、ワクワク感が伝わってきます。千里さんは、12時からのトークショーにも出演しますのでお楽しみに♪

### 簡単イチオシレシピ

エダマメ

忙しい農家の食卓の、おすすめレシピです♪

オリーブオイルでんにくと鷹の爪を炒めてエダマメを入れ炒める。最後は塩で味付け。エダマメのペペロンチーノです！



楽しそうに作物を語る  
松本さんご夫妻

食用ほおずき



鷹の爪  
逆さに生るんで



トウガン  
実物でっかいです！



ハロウィン南瓜



マロー  
ハーブティになります