

野菜のご案内 フレッシュグループ淡路島



フレッシュグループ淡路島
生い立ちのわかるハーブと野菜で、食卓に彩りと彩りを届けます



出荷スケジュール

品名	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
スティックニンジン	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
水野農園	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1~12月周年出荷													

パープル：独特なコクと旨みが味わえます

イエロー：甘味が強くぜひ生で堪能してください

オレンジ：香りが強くカロテン豊富な THE 定番色

ホワイト：軽やかな食感と爽やかな甘味

葉：サラダのアクセント、香ばしい素揚げやかき揚げ

【カラースティックニンジン】

水野農園

1~12月周年出荷



【苦みとコクの帝王】

圧倒的な力強さで背骨に響く苦み...

胸に刻まれる芳醇なコクの余韻...

ルッコラセルパチカ (ワイルド)

rucola selvatica

森農園

1~12月周年出荷



結球の芽キャベツとケールを掛合わせた健康野菜。さっと茹でたり、蒸したり、温野菜サラダやスープの最後に入れると彩りと食感が残ります。

【芽キャベツチベアード】
(非結球メキャベツ)

F.W.A.

11月~3月出荷



サラダに最適な8種 mix

【リーフミックス】

- ロログリーン・ロロロッサ・
- フリンジーグリーン・フリンジーレッド・
- グリーンロメイン・レッドロメイン・
- エンダイブ・ビート

さとう農園

1~12月周年出荷



花蕾は火を通しすぎず緩い食感を楽しむ。茎はグリルやソテーでコリっとした固さと甘味を感じる。

スティックブロッコリー
(セニョール)

さとう農園

7月~3月出荷



レッド・オレンジ・イエロー・ピンク・ホワイトのグラデーションを活かした炒めものや七色のお浸しもおススメです。

【スイスチャード-ビエトラ-】
(レインボーリーフ)

F.W.A.

10月~5月出荷



フレッシュグループ淡路島 農家の想い

兵庫県淡路島の若手農家の想いがつながるフレッシュグループ淡路島。それぞれの農園を営みながら、個々ではできないことをグループで助け合い、切磋琢磨することを目的として組織されています。島外から移住してきた新規生産者や地元農家等の20代〜50代の経歴も多岐にわたるメンバーが活動しています。多くの人に農業に興味を持ってほしいという想いがあり、農産物を全国のお客様に提供するだけでなく、農業体験の受け入れや農園内で採れたたての野菜の販売もおこなっています。

牛ふん堆肥、鶏糞や海藻肥料等の淡路島の豊富な資源を活用した土壌で、島に根差した農業に取り組んでいます。

海と山が近い淡路島の北部には、栽培効率の悪い中山間地の棚田が拡がり、耕作放棄地が増えています。そのような農地を活用して、水田ではお米作り体験を実施し、露地では細目のスティックニンジンやピーツなど小さな圃場ごとに細かく管理するなど新しい栽培方法に挑戦しています。農地や農村の保存活動を通して農業を持続可能な状態にすることで、若い人に興味を持ってもらい、魅力あるものにしていきたいと思います。

香りと彩りの淡路島から、生い立ちのわかるハーブと野菜をお届けします。