

# 小川町の春一番を食べる会

芽キャベツと赤くきホーレンソーとこぶ高菜と、さらには大豆やルッコラや姫カブやラディッシュまだまだレッドロシアンケールも春菊も麦もふじ色水菜も金ゴマも、さらにさらにニンジンにスイスチャードに菜の花に米に寒ちぢみホーレンソーに赤サラダからし菜に、はてにはこかぶが姫あやめがキウイが小松菜があやめカブがイタリアンパセリがわさび菜が千本ネギがブロッコリーが、東京から一番近い有機農業の里「小川町」からやってくる。新鮮、安全、そして何よりおいしい旬の野菜たちを料理家たかはしよしこが手塩にかけて料理する。早春の息吹を召しあがれ！

# 小川町の春一番を食べる会 in 赤坂

埼玉県小川町の旬の野菜をいただきながら、生産グループによる小川町独自の有機農業と、たかはしよしこの素材を生かした料理法をご紹介します。「無農薬・無化学肥料」「土づくりは野菜づくり」「多品目栽培」「旬」「安心でおいしい」を大切に、小川町の人々が長年作り続けてきたこだわりの有機野菜をご堪能ください。

日時：2010年3月21日（日） 午前11時～午後2時

会場：赤坂テーブルスタジオ・タキトー・クッキングスクール

東京都港区赤坂6-15-1 ミツワビル1階 TEL:03-5575-0025

シェフ：たかはしよしこ 参加費：2,000円

主催 小川町有機農業推進協議会 <http://ogawamachi-organic.jimbo.com/>

本行事は、平成21年度地域有機農業推進事業の一環として実施いたします。

【お申し込み・お問い合わせ】 小川町有機農業推進協議会 事務局 鈴木（TEL：090-4205-7932）

以下の（1）～（6）をご記入の上、FAXかメールでお申し込みください。

FAX: 0493-74-3790

メール：[ogawamachi.modeltown@gmail.com](mailto:ogawamachi.modeltown@gmail.com)

参加申し込み締め切り 2010年3月15日 先着50名様まで

申し込みに必要な項目

- （1）氏名（ふりがな）（2）住所
- （3）電話番号（できれば緊急連絡のために携帯電話番号をお書きください）（4）所属（なければ結構です）
- （5）いま有機農産物を食べていますか？ はい or いいえ
- （6）有機農産物についてどう思いますか？（不満足な点、満足な点）

## 小川町からのごあいさつ

埼玉県のほぼ中央にある小川町は秩父の山々の清流にめぐまれた盆地で真冬にはマイナス9度まで下がり、真夏には40度までにもなります。そんな地理的条件と、30軒の有機農家が一生懸命土作りをして、米・麦・野菜などを作っています。草取りには手を焼いていますが、除草剤も使わずに頑張っていますし、畑にはいろいろな虫もいますが、天敵などを利用して被害を最小限に食い止めて農薬も使いません。そんな私たち小川町の有機農家の、春が旬の農産物をお楽しみください。

小川町有機農業推進協議会 副代表 田下隆一

## シェフからのごあいさつ

初めて小川町に伺ったときに思った事。東京からこんな近い田舎があったものかと。そよ風に吹かれながら引き抜いた色とりどりの大根、手で拭いうすく土をまとったあやめ雪かぶをほおぼると、ここの土の味を口の中いっぱいに感じました。手塩にかけて育てた、たった一つのかぶからこんなにも感動をもらえるなんて。そう、お野菜をいただく事は季節をいただく事、そして大地と繋がって生き生きと生きる事なのかもしれません。

料理家 たかはしよしこ

<プロフィール>体にやさしく、おいしい食材を使った料理の提案や様々なテーマに添ったお料理を完全オーダーメイドでケータリングしている。クラヤミ食堂のメインシェフ、mur mur magazineの連載など多方面で活躍中。生産者と食べる人の架け橋となり、幸福な循環を生み出すことをモットーとしている。 [www.takahashiyoshiko.com](http://www.takahashiyoshiko.com)