



大原のしば漬け

茄子・紫蘇に手塩を振り、樽の中で長期熟成させた自然乳酸発酵の漬物

新谷さんのパン

大原産のお米から酵母をおこして音吹のハーブを練り込んだ変態極まるパン

はたけ菜のおひたし

春の息吹を感じて菜の花を咲かせようとトウが立ち始めた若いのか老いたのか分からぬ畑菜

カブのポタージュ

皮は厚くなり、水分も冬の土に奪い取られたかぶら。その分、甘味だけが凝縮・貯蔵されています

グリーンサラダ

ワサビ菜、赤リアスからし菜、春菊をはじめとした音吹定番の葉物サラダ

にんじんと文旦のサラダ

雪の下に埋もれて春を待った、甘味格別なにんじんをボンタンとともに

ちぢみ菜とオータムポエムのオムレツ

寒さから逃れようと地面に張り付く姿になる冬のちぢみ菜、主花が鹿に食べられ二番花がまさに今美しく咲くオータムポエム。

ハウレンソウと鶏肉の蒸し煮

肥料っけが抜けて黄色くなった露地ハウレンソウは見た目最悪のくせに湯がくと砂糖がいらない存在感を発揮します

根菜のグリル チーズソース

音吹の冬の定番メニュー。だいたいいつも販売できない規格外の根菜をざっくり切ってオープンで

アイスバインのポトフ

大根みたいなサイズのにんじんの根菜をぶつ切りに、じっくり漬け込んだ豚肉と、いちおうドイツ家庭料理を意識しつつ

ビーツのガトーショコラ

秋の虫に九分九厘食われたビーツ。自家用に少しだけ収穫したものでいつもの我が家のおやつを

にんじんと金柑のパウンドケーキ

にんじんづくしなのはにんじんしかないから。農家の食卓はその時期その時期の“ばっかり食”なのです

