

producer
今月の生産者



石橋 悦子さん | レストランハーブのイシバシ |

家庭菜園からスタートし、2001年から本格的にレストランに卸す野菜&ハーブの生産者に。福山市の箕島にある約600坪の畑にて、すべてひとりで栽培から配達を行っている。新漕町に石焼き芋店と無人販売場がある。

福山市新漕町1-29-48
☎084-953-2859

↑どれもこれも、採れたての元気ある素材ばかり。



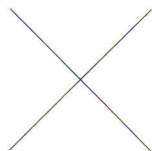
↑お互いの意見が刺激や参考になるという、石橋さんと木村さん。



↑露地とハウス両方で1年を通して生産している畑。



↑小芋孫芋が沢山ついた里芋は掘るのもひと苦勞。



食に対する真摯な姿勢に共感します。
そんな料理人に使って頂けるのが嬉しい。

レストランハーブのイシバシ / 石橋 悦子さん

chef
今月の料理人



木村 廣子さん | おばんざい木むら |

福山のおばんざい店の先駆者的存在。天然にこだわって使う食材を、シンプルな調理法ながら、手間ひまをかけた家庭料理に。ちりめんドレッシングや自家製ボン酢、熟成にんにく醤油など、添加物を使わない調味料は持ち帰りも可。

福山市三吉町南2-9-22
☎084-927-0808
☎17:00~22:00
※月~水のみ昼営業あり
11:30~14:00
☎日祝日 ☎12台



ただ無農薬というだけでは、使いません。
思いを込めて作ってくれた美味しい野菜だからです。

おばんざい木むら / 木村 廣子さん

素材の持ち味を感じられる家庭料理に定評がある『おばんざい木むら』。地元を中心とした旬の食材を使い、滋味あふれる料理の数々を生み出す店主・木村慶子さんが厚い信頼を寄せる生産者のひとり、石橋悦子さんだ。福山市の中心的な野菜生産地である「箕島地区」にある畑で、ほとんどの野菜を無農薬で育て、採れたての野菜やハーブを本人自ら「木むら」に配達している。約7年前、始めて石橋さんが作ったルッコラを食べた時の印象を、「苦味はあるけどえぐみはなく、あー美味しい！って単純に思った。土から出てきたというワイルドなイメージがしたの。ただ無農薬ってだけじゃだめ、食べて美味しくなけりゃ。店を手伝っている美味しいものの好きの女性スタッフたちも、石橋さんが作る野菜のファンだ。この冬は、安納芋を使った焼き芋がブームに。時に野菜と

一緒に、焼き芋も配達してもらっているという。石橋さんが配達にくると、木村さんと大いに話が咲く。長年、主婦と母をしっかりとしてから、自分の好きな道を新たに切り開いたもの同士だからだろうか。「料理をしていると、石橋さんが本当に思いを込めて作ってくれているのが分かる」と木村さん。そんな料理人が今回生み出したのは、ひとつの皿のなかに多種の野菜とハーブを色彩感覚豊かに集結させた春のサラダ。石橋さんが育てた10種類以上の野菜とハーブの味がしっかりと感じられながらも、ひとつのハーモニーを生み出している。それをサポートしているのが、全国誌でも紹介され評価の高い、走島のちりめんや青森産にんにくを無添加醤油とパージオイルで熟成させたドレッシングだ。春を感じさせるコラボひと皿、目と舌でしっかりと味わっていただきたい。