



取材開始
横田園芸

横田園芸の横田敬一さんに栽培するときのヒミツなどいろいろと聞いてきました

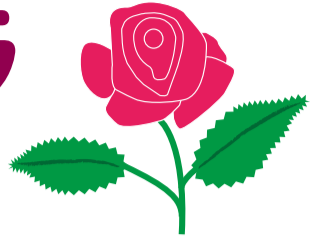
かな 花菜ガーデン



横田園芸でもらったバラとジャムを持って、花菜ガーデンに行きました。シェフの相原優さんにサラダの作り方を教えてもらいました



食べられるバラ を食べてみた



相原菜那記者(富士見小学校6年) 齋藤詠舞記者(大野小学校6年)

◆横田園芸でバラの食べ比べ

わたしたちは、城所にある横田園芸に行きました。食べられるバラを作っているのは全国で5軒ぐらいしかないそうです。現在、横田園芸では9種類の食べられるバラを栽培しています。ハウスの中には、なんと約3500本もバラが咲いているそうです。こんなにたくさんあるなんてびっくりしました。では、さっそく食べ比べです。

食べてみると、香りの強さや弱さ、花びらの硬さや柔らかさなどが一つ一つ違い、驚きました。ずっとかんでいると苦くなってしまうのでサラダやアイスのトッピングにすると良い、と横田敬一さんが言っていました。実際にサラダやアイスクリーム、ロールケーキのクリームの材料として、使われているそうです。

◆横田敬一さんへ質問

横田敬一さんへ「食べられる

バラと観賞用のバラの違いは何ですか」と聞いたところ、観賞用のバラは農薬をいろいろと使っているけれど、食べられるバラは農薬を使わず、テントウムシをビニールハウスの中に入れてバラを食べてしまうアブラムシを食べてもらう、という答えが返ってきました。次に、横田さんの家に行ってバラを使ったジャムを見せてもらいました。8種類の様々な色のバラジャムがあり、華やかできれいでした。食べられるバラの種類は9種類ありますが、1種類はまだジャムにしていないそうです。また、赤と白の模様が付いたバラを使ったジャムは、色が混ざってピンク色になっていました。

◆サラダ作りに挑戦

次に花菜ガーデンに行き、シェフに教わりながら食べられるバラを使ったサラダとドレッシングを作りました。花菜ガーデンのレストランでは、バラのサラダを季節限定で出したこと

レシピ

バラドレッシングの作り方

次の材料をミキサーにかけたら、おいしいドレッシングのできあがり

▷材料

バラの花びら…6~7枚 / バラジャム…中さじ1杯 / 玉ねぎ…25g / 塩…2g / こしょう…少々 / レモン汁…20cc / ローズペッパー…6~7粒 / ピュアオリーブオイル…75cc / 練りマスタード…小さじ半分 / 白ワイン…5cc



があるそうです。ドレッシングには、バラジャムやバラの花びらなどを使いました。野菜サラダに食べられるバラの花びらをつまみ食いして、ドレッシングをかけて食べました。色とりどりのバラがきれいでした。バラのドレッシングも酸味がきいて

いてとてもおいしかったです。横田園芸の食べられるバラを取材することができたし、食べられるバラを使ったサラダを楽しく作ることができて、いい体験をすることができたと思います。みなさんもぜひ、食べられるバラを食べてみてね。

取材協力

◆横田園芸(城所127・☎91-6080)

http://www9.plala.or.jp/yokota1/

バラの購入を希望される方は、事前に電話で連絡をほしいとのこと。横田さんの探究心は尽きなく、次は食べられるハイビスカスを考えているそうです。

◆花菜ガーデン(寺田縄496-11・☎73-6170) http://www.kana-garden.com/

花菜ガーデンは、園芸と農業を親しみ、学び、体験できる施設です。バラのサラダは、現在販売していませんが、バラの季節になったらメニューに復活させようかなとシェフは言っていました。