

野菜・黒米の販売



採れたての野菜を直接販売しています！

かたつむりミニ野菜セット 1500円税込

島原市内 毎週火曜日 12:30～15:00

野菜単品でも販売

*お住まいの地域によっては5セット以上の

注文は配達可能

端境期（春・秋）のお休みはお問い合わせください。



発送

かたつむり野菜セット（約10品目）

2500円税込+送料

雲仙の大地が育んだ在来種の野菜の味わいを食卓
でお楽しみ下さい。

送料・離島を除く九州700円、その他700円～

*送料がお得な事業所様向けのセットもございます。

黒米

農業や化学肥料を一切使わず栽培した、太陽のエネルギーをたっぷり浴びた香り高い黒米です。少量の黒米を白米などと一緒に炊くと赤飯のように色づきもちもちとした食感になります。

詳しい情報や畑の様子についてはfacebookやインスタグラムで配信中！

竹田かたつむり農園

859-1321 長崎県雲仙市国見町多比良甲1517-2

tel 090-8295-6484

mail takedakatatumurinouen@gmail.com



竹田
かたつむり
農園
@

在来野菜の多様性

「野菜の社会も多様性を必要とする」そんな言葉を耳にしたのは種どり農家として独立したばかりの頃。毎年、自分の好みの人参だけを選び、種として残し続けた10年目、人参たちは白くなり、種が採れなくなったそうです。そんな経験からわかった野菜の多様性の大切さ。野菜の社会にもスレンダーでべっぴんの人参、太っちょの人参、肩をはったような男人参、色んな人参を選び種を採っていくことで人参の社会は成り立ち、種を残し続けてくれます。多様性を持つことでバランスをとっている自然界。それはまるで人間社会のよう。頭がよくカッコいい、優しく、優秀、そんな人ばかりでは社会は成り立たちません。また、店頭には画一化された加工品がずらりと並び、同じ形、同じ大きさの野菜や果物たち。「豊かな社会は豊かな多様性によって育まれる。」在来種の野菜がそんなメッセージを伝えているのかもしれませんが。多様性の大切さ教えてくれる在来種の野菜。現在、流通する1%にも満たない在来種の野菜は日本から姿を消そうとしています。

中国チンゲン菜の種どり



黒田五寸人参の花

種から種まで

黒田五寸人参の一生

- 種をまく
- 間引きをする
- 育てる
- 翌年に残す人参を選ぶ
- その人参を別の場所に植える
- 人参の芯が上に伸びて花が咲く
- 花が種になる
- 株を刈り取り乾燥させる
- 乾燥した種を手で擦り落とす
- ふるいにかける
- 風でゴミや枝を飛ばす
- 瓶に入れて冷蔵庫で保存
- 種をまく

野菜によって種の採り方は様々。同じ科（例：アブラナ科のかぶ、水菜など）同士を近くに植えていると交雑してしまいます。葉っぱは水菜なのに根っこにカブが付いている！なんてことも（笑）交雑させないためには、同じ科の野菜はそれぞれ違う畑に植えて種を採ります。



食卓で食べる在来種の野菜

在来種の野菜は見慣れない野菜も多いため、さぞ料理するのが難しいんだろう、と思いがちですが実は簡単。それはなぜなら、野菜自身の美味しさが詰まっているから。味が濃く、複雑な味わいは蒸す・焼くだけで味わい深く、ドレッシングや調味料をあまり必要としません。手をかけられ、愛情をいっぱい受けて育ってきた在来種の野菜にはこれまで生きてきた私たち人類の暮らしと文化、歴史とそのストーリーがあります。是非そのストーリーと共に食卓を豊かに彩って頂けると嬉しいです。



皮ごと、まるごと、焼くだけ

泥をたわしで洗い流し、熱した厚手のフライパンに好みの油を引いて弱火から中火でじっくり、皮ごと、まるごと焼いて、塩をちよつとふって食べて下さい。フライパンはあつと言う間に空っぽに。栄養もまるごと体に採り入れて、心も体も大満足。是非一度お試し下さいませ！

雲仙こぶ高菜のストーリー

私たちの地元雲仙を誇る伝統野菜、雲仙こぶ高菜。なんとも言えない苦味と複雑な味わい、コリコリとしたこぶの食感がたまらなくくせになる美味しさ。レパートリーの広さも魅力でとにかく“美味しい”人気の野菜です。戦後、地元雲仙市吾妻町に中国からある野菜の種を持ち帰った峰さんは、小さな1軒の種屋さんを開き、その野菜の栽培を始めました。雲仙の麓、こぶのある野菜ということからその名前を“雲仙こぶ高菜”と名付けました。珍しくて美味しい雲仙こぶ高菜は評判になり、全国にも広がる人気の野菜に。ところがしだいに生産されなくなってしまい、雲仙こぶ高菜は日本中から姿を消したように思われていました。それから約50年が経ち、雲仙こぶ高菜を復活させたのは地元農家の岩崎政利さん。どうにか種を見つけないかとどり着いた先は、故峰さんの奥様の家庭菜園。亡き夫の意志を引き継ぎ雲仙こぶ高菜を作り種を採り続けていらっしやいました。岩崎さんの呼びかけで雲仙こぶ高菜の復活プロジェクトチームを結成、栽培が再開。なんとか命を繋いだ雲仙こぶ高菜は、イタリアのスローフード協会より最高位の賞を獲るまでの野菜となりました。小さな種は峰さんの思いと共に沢山の人に愛され、世界中の人に食べてもらうという経験をしました。私たちの農園でもこの雲仙こぶ高菜の種を引き継がせてもらっています。私たちが口にする雲仙こぶ高菜はもとをたどると全て峰さんが持ち帰られた種。色々な人の思いが詰まったこの種は、私たちの畑でこれからまたどんなストーリーを展開してくれるのか楽しみな野菜です。



いんげん
かたついで
辰 辰
②人



私たちは、長崎県にある雲仙の麓で温暖な気候と肥沃な火山灰土が広がる大地で育てた作物から種を採り、またその種を使って栽培するという種どり農家をやっています。種を選び、採ることによって、この土や気候を種が記憶し、この土地に馴染んだ作物に育っていきます。農業や化学肥料を一切使わず、種が採れる「在来種・固定種」の野菜を中心に年間約60品目の野菜を栽培しています。動物性の肥料は使用せず、だれもが安心して食べることができ、大地や生き物を大切に作る循環型の農業を目指しています。沢山の種類の野菜を育てながら種を採るということは容易ではありませんが、在来種の野菜が見せてくれる美しさや多様性、命の営みは壮大です。野菜の一生と共に過ごし、自分の子供を育てるよう、野菜に寄り添い、愛し、育て、送り出してあげたいと思います。

冬野菜いろいろ

各地の伝統野菜、種を受け継いだ地元野菜や西洋野菜。畑には様々な野菜が並んでいます。ミツバチや小さな生き物。野菜の花や草たち、それぞれの生き物が一緒に暮らし、命の営を感じる畑で栽培しています。

岩崎ねぎ

私たちが師とする岩崎政利さんから種を引き継いだねぎ。ねっとりとにかく美味しいです。

九条太ねぎ

京野菜の中で一番古い歴史を持つと言われる、あの空海の逸話にも出てくるほど。

みやま小かぶ

在来種のかぶの中で一番美味しいといわれていて、とにかくみずみずしくて美味しいです。

長崎赤かぶ

長崎の伝統野菜。この赤かぶのなますは「くんちなます」ともいわれ、長い歴史と食文化を支えてきました。



島大根

鹿児島県の在来種で、煮大根として最高です。鹿児島からこの地にやってきた大根です。

雲仙こぶ高菜

最後のページ参照

諫早四月大根

諫早市近辺で昔から栽培されていたようですが、種苗会社が種の販売を中止。大切に守っていきたい大根です。

三浦大根

現在の青首大根が出る前の主流だった大根。煮ても生でもとにかく美味しいけれど、とにかく抜けない農家泣かせの大根。

雲仙赤紫大根

佐賀県の女山三月大根を雲仙の風土に合わせて育ててこられた大根。食卓を華やかにしてくれます。

長崎唐人菜

白菜より葉が柔らかく、みずみずしいので、煮込むとトロトロに。お正月の具雑煮には欠かせません！

五木赤大根

熊本五木村に伝わる大根。平家の落人の集落で栽培されていたことから「平家大根」とも呼ばれています。