



澄んだ空気と爽やかな風
 きれいな水と良質な土
 山の恵みをたっぷりうけた
 野菜を育てています

ヘタ紫ナス

金沢の食文化を支えてきた、加賀野菜のひとつ。味が濃く甘いナスで、果肉はきめ細やかで舌触りがなめらか、火を通すともっちりとした食感になります。きよし農園のヘタ紫ナスは特に甘くて、糖度が6度~7度あります。(一般的なナスは3度~4度)

販売期間 10月中旬~1月中旬

ここが Point

- むっちりしていて舌触りなめらか
- 焼きナスにすると味の濃さが分かります
- 煮物にすると、煮崩れせず、むっちりちゅるとします



あまとろネギ

きよし農園のネギは米ぬかを使い栽培しているため、太くて柔らかく、甘いネギです。太いので薬味としての使用にはあまり向きませんが、料理の主役になれるほどのおいしいネギです。焼いてそのまま食べるのがオススメです。

販売期間 12月中旬~1月上旬

ここが Point

- すき焼きや、鍋に。トロトロでおいしいです
- 寒くなると、より甘味旨味が増します。雪にあたったあまとろネギは絶品です。



2月 February	3月 March	4月 April	5月 May	6月 June	7月 July	8月 August	9月 September	10月 October	11月 November	12月 December	1月 January
----------------	-------------	-------------	-----------	------------	------------	--------------	-----------------	----------------	-----------------	-----------------	---------------



土づくり

環境になるべく負担をかけない農業。きよし農園がめざしているスタイルです。土の状態を調べ、足りないものを補いバランスを整え微生物を増やし、野菜や柚子が元気に根を張れるような土づくりをしています。化学肥料や除草剤は使用せず、天然素材で作られた肥料を使用しています。自然を守ることが、この場所だからできる「おいしさ」を守ることにつながっています。



金沢ゆず

湯涌街道沿いにある浅川地区で栽培している金沢ゆずは、寒暖差が激しい気候の中で育つため、皮が厚く香り高いのが特徴です。

販売期間 10月中旬~1月中旬

ここが Point

- きよし農園の金沢ゆずは、皮にエグみがありません。はちみつ漬け等にしてそのまま食べられます。
- きよし農園の金沢ゆずは、果汁の量がとても多いです。また香りも良いので皮だけではなく、果汁も楽しんでください



お父さんとばあちゃんと、
 家族で作っています



ご挨拶

わたしは仕事が休みの日に祖父母によく連れられて、農作業の手伝いをしていました。祖父は育てていた金沢ゆずをもっとたくさんの方に知ってもらうために一生懸命ゆず栽培に取り組み、ゆずを街路樹として植えたり、様々な活動をしていました。ですが、祖父はわたしが23歳の時に他界してしまいました。

わたしは「祖父が今まで必死に取り組んできた金沢ゆずの栽培や活動を引継ぎより発展させたい」「祖父が汗水たらして守ってきた農園を守りたい」と思い跡を継ぐことを決意しました。

最初は分からないことだらけだし、体力勝負だし、自然相手にどうしようもできないこともあるしで農業ってこんなに厳しいんだと痛感しましたが、それよりも農業の楽しさや様々な可能性があることを感じました。

現在は祖父の農園を守ることはもちろん、農業を通して地域活性化などにも取り組みたいと思っています。祖父の名前からとった「きよし農園」の名に恥じないよう、祖父に負けないよう頑張っていきます。

商品を見つけたら是非一度ご賞味下さいませ。

きよし農園 多田 礼奈



住 所 〒920-1131 金沢市東荒屋町イ98
E - M a i l 5130reina@gmail.com
[Facebook] 「きよし農園」で検索
[instagram] kiyoshinouen.reina



オンラインショップ
<https://kiyoshi-farm.stores.jp>

つ 笑 野
く 顔 菜
る を と



きよし農園
KIYOSHI FARM