



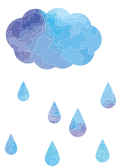
△店内には太田園芸さんのアジサイが並びます。



△来年の隠し玉は2色植えと渥美限定のカーリースパークルだぞう!



# 太田園芸さんのアジサイ



△たはら芽花椰菜さんの作業風景

# たはら芽花椰菜さんのブロッコリーリーフ

めはなやさい

今、巷で注目されている食材ブロッコリーリーフをご存知でしょうか。

栄養価が高いといわれており、歯ごたえがあつてもとても食べやすいのが特徴です。お客様からは「ブロッコリーが苦手な子供がばくばく食べたんです」とのお声も多い食材です。

そんなブロッコリーリーフを栽培している「たはら芽花椰菜」さんは、26年前からブロッコリーを栽培していましたが、ブロッコリーリーフを始めたのはここ最近のことです。キツカケは、とあるお客さんから「ブロッコリーの葉が欲しい」という一言からだそうなんです。

はなやさいのメニューでご提供しているスムージーなどにも使用されています。

「東三河から全国へ発信していきたい!」今後ブロッコリーリーフがごく普通に認知される食材になってほしい」と語るのは代表の河合さん。  
女性が働きやすい職場づくりをしつつ、従業員みなさんの声を取り入れながら日々栽培に取り組んでいます。味がよくて、健康的な食材ブロッコリーリーフ、是非一度、味わってみてください。



太田園芸さん(39) 笑顔がとても素敵な太田さん。親子二代でアジサイを栽培し、その他にシクラメンも栽培されています。

6月開催の農家ライブではアジサイの育て方や、これからのお手入れの仕方を太田園芸さんから直接聞く事ができますよ。是非ご参加してみてくださいね。

この時期の季節の花といえばアジサイを思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか。地元、渥美半島は全国でも有数の花の生産地として、とても有名です。  
はなやさい店内に並びアジサイは渥美半島で育てられたものをハウス直送しているため、より新鮮なんですよ。  
太田園芸さんでは、約50品種のアジサイを3月〜6月にかけて育てています。その中でもオスメはより一層目を惹く2色植えのアジサイ。組み合わせや育て方が難しい2色植えのこだわりポイントには「2色の花がランダムに混ざるように育てているところ」と語る太田園芸さん。  
ポリウムたづぶりのアジサイですが、太田園芸さんではピーク時には一日に4千鉢も出荷されているそう。年間通して需要が高い母の日の付近は約2万鉢も!

## 農家ライブ 「プロが教える!アジサイの育て方」

太田園芸さんにお越しいただいてアジサイの育て方などをお聞きます!

日時: 6月2日(土) 13:30~

定員: 20名

参加費: 500円(アジサイの苗付き)

## -CHECK!-

### バラのお庭づくり・バラの管理ご相談会

日程: 6月9日(土)・17日(日)・30日(土) 9:00~13:00

ご予約は1階サービスカウンターもしくはお電話にて受付中です。



松浦由香

(はなやさいマルシェスタッフ) 国際園芸アカデミー卒業後、つま恋リゾートにてローズガーデンを5年間担当。



△はなやさい店頭(イメージ)

## お庭づくりの ご相談承ります。



お庭の空いたスペースにお花を咲かせてみませんか。ガーデニング経験がない方でも大丈夫、お花の植え方や育て方の相談会を、はなやさいで開催します。お庭にお花を植えたけれど、知識がないから不安、何から始めていいのかかわからない...というガーデニング初心者の方にもオススメです。  
植込みのご相談・ご依頼も専門スタッフがお待ちしています。お気軽にご相談ください。

## 今年もやってきた!

はなやさい夏の名物かき氷が6月14日(木)からスタートします。

大人気、とろ〜り渥美半島完熟メロンクリームは7月5日(木)から!

詳しくは来月のサンドウィッチライブにて!



たはら芽花椰菜さん

常に笑いと会話の絶えないたはら芽花椰菜さん。現場での軽快なトークではファンになるお客さんも多いんです。



△豊市の「くくむ市場」でもお取扱っています。



△現場の声を直接知りたい!という、たはら芽花椰菜さん。



△写真左から、シェイク(グリーン・イエロー・レッド・パープル)

心にも身体にも美味しいスムージー&シェイクができました♪  
たはら芽花椰菜さんのブロッコリーリーフを使用した、スムージーとシェイクが、はなやさいのメニューに登場しました。  
大人も子供も飲みやすく何ととっても嬉しいのが、美味しく飲めて栄養もばっちり取れるところです。  
野菜が苦手という方にもおすすめ!はなやさい特製スムージーとシェイク、是非味わってみてくださいね。