

野菜力 Tenuta campi flegrei 農園 福岡県福津市

イタリア人と日本人の夫妻が作る野菜 福津市でイタリア旅行の気分を味わう

ナポリ出身のシルビオ・カラナンテさんと花田愛さん夫妻は福岡県福津市に根を張り、自ら栽培する100種類近くの野菜を使った料理を出すレストランを開いた。滋味深い野菜を使った料理はいまや全国的に人気となっている。



1約3.5haの畑で100種類近くの野菜を育てているシルビオさん。レストランに出ている時間帯は畑にすることが多いという。2レストラン併設の直売所では朝収穫された野菜を購入することができる。3野菜をふんだんに使った前菜。手前のキャッシュにも野菜のうまみが詰まっている。

福岡県の北部、福岡市と北九州市の中間に位置する福津市。海と山に囲まれた豊かな自然が特徴のこの土地で、西洋野菜を自家栽培し全面的シェフたちの大きな支持を集めているのが「Tenuta campi flegrei農園」である。

「最初は、地元の農家さんに協力してもらってビニールハウス1棟分からのスタートです。できるだけ農業と化学肥料を使わず、周辺の土地で作った自家製の有機肥料を使うことを目指しました。土のバランスを良好に保ち、地球にも優しく、食べる人にも安心できる野菜を作ったことで、だんだんと販売先が広がりが大きくなっていました」

現在は、およそ3・5haの広さを持つ農園へと成長し、イタリア野菜を中心に年間80〜100品種を収穫。口コミで評判が広がり、全国の飲食店に野菜を卸すほどの人気だという。

そんな夫妻が2017年に開業した、直売所に併設されたレストラン「A.P.U.T.E.C. FLEGO (アフテカフレゴ)」。白い壁を基調とする、築60年近くの古民家をリノベーションした店内には、イタリアから直輸入した黄金色のビザラがあり、その日

の朝に農園で収穫された野菜をふんだんに使ったパスタやピザが食べられる。

「イタリアでは、アグリツーリズムが全土に存在していて、そこで採れたものをそこで食べる一番贅沢なあり方が普及しています。それをここで皆さんにお届けしたいという思いがありました」

アグリツーリズムとは「アグリカルトゥーラ(農業)」と「ツーリズム(観光)」を合わせた造語。都会の喧騒から離れ、その土地の農体験や自然体験、文化交流を楽しむ観光の形のこと。このご時世、海外旅行を楽しむのはまた先のことになりそうだが、福岡の自然を満喫しながら、この農場で採れた新鮮な野菜と料理に舌鼓を打つ。旅行に行きたくなったなら、そんな豊かな観光を計画してみるのはいかがだろうか。(黒田隆憲)

福津市の農地が気に入り、充実した毎日を送るシルビオさん。

