

「下川クルベジファーマーズ」通信

発行日 令和8年10月1日

発行者 下川クルベジファーマーズ事務局

北海道担当:春日隆司



下川クルベジファーマーズは、バイオ炭を農地に施用する農家 9 軒の任意団体です。活動を始めてから 2 年目を迎えました。今年の活動状況です。



今年の取組

ホワイトアスパラ 46ハウス
(5,093坪)へ森林組合
の バイオ炭 40ℓ(101袋)
を施用しました。



8 年度の販売先

1. 京急百貨店(横浜上大岡店)

週1回2L/M サイズ送付



2. 京阪百貨店(大阪住道店)

週1回 L サイズ送付



3. 東京銀座などの飲食店や著名人など

3・2L サイズ送付

4. 都内三ツ星レストランなど

3L サイズ送付 一般グリーン
アスパラも3・2L サイズ送付

5. MUJI(無印良品)銀座

週1回Lサイズ送付



6. 銀座松屋(ころくや)

週1回3・2L サイズ送付



6. 西武所沢(ころくや)

週1回3・2L サイズ送付



6. 横浜プリンスパイパイ (ころくや)

週1回3・2L サイズ送付



7. ノースプレインファーム(興部町)とのコラボ企画 2L サイズ50セット



ノースプレインファームから春のおすそわけ! ~ホワイトアスパラセット~

8. グルナビ(ぐるすぐり) 通販企画

3L サイズ50セット



クルベジ®

【全国均一送料】旬の採れたて！北海道下川産ホワイトアスパラ 3Lサイズ 500g

4,320円(税込) 120pt

カード決済可

配送 東京都の場合 (冷蔵便)

お届け希望日の指定はできません

[すべての送料・お届け日を確認する >](#)

数量を選択

1

販売期間：～ 2026年6月12日(金) 23:59



再入荷通知を受け取る

9. リウボウ(沖縄)

外商企画

外商お得意様特別販売

北海道直送 今が旬のホワイトアスパラ

期間：2026年5/1(金)～5/15(金)

北海道より発送予定：5/18(月)～順次発送



産直でお届け 税込7,625円

大切に育てられたホワイトアスパラと
ノースブレインファーム(興部町)の
バターとチーズを詰め合わせたセットです
ホワイトアスパラ2Lサイズ約500g
バター125g・チーズ80g
(おいしい食べ方レシピ付き)

産直でお届け 税込8,625円

畑に「炭」を使うクルベタという野菜です
「クルベタ」ホワイトアスパラ
(環境保全型産物)
大浜島のホワイトアスパラは今回特別に
提供します。
ホワイトアスパラ3Lサイズ 約1kg

(おいしい食べ方レシピ付き)

お届け住所・お客様控え

お 届 け 先 住 所	お名前		お電話番号
	〒		

商品名	個数	金額	代金済・未

お申し込み 月 日	外注コード・商品番号
-----------	------------

お問い合わせ先：外商サロン



〒900-0001 沖縄県那覇市
電話：098-867-7777
<http://ryubou.jp>

京急幼稚園(横浜市)での食育活動へアスパラを提供しました



園児が大人になったら、きっと下川のアスパラを！

食べ方がわからない人も多く、こんなレシピを添えています。

ホワイトアスパラの特長



- 白いのは、日光を当てずに育てているからです。
- 青臭さがなく、かすかにほろ苦さがあり、グリーンアスパラよりも糖度があります。
- グリーンアスパラよりも皮が硬めです。

おいしい食べ方(レシピ)

皮のむき方

根元のかたい部分を1～2センチ切り落とし、穂先の下から、ピーラーなどで皮をむきます。時間が経つにつれて皮が硬くなります。

食べ方

ゆでる

- ★ ゆでて食べる時は、できるだけ、早めにゆでるのがおすすめです。すぐに食べない場合も、ゆでて保存する方が美味しさを保つことができます。
- ゆでる時は根元や皮も一緒に（うま味が出ます）
- 楊枝で刺して芯が残る程度になったら、ゆで汁につけたまま常温になるまで冷まします。
- ゆでた汁ごと密封容器に入れ、冷蔵庫で2～3日保存可能です。
- ゆで汁は、スープやリゾットの出汁に使えます。



ゆでたホワイトアスパラにかけるとおいしいソース「オランダーズソース」の作り方
①バター50～60gを溶かす ②ボウルに卵黄2個分、白ワイン（または水）大さじ1を入れて湯煎にかけ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる ③温まったら湯煎からはずし、溶かしバターを少量ずつ加え、とろみがつくまで混ぜる ④レモン汁、塩（バターの塩分と調整）、白こしょうで味を整える



焼く

- ★ 焼いて食べる時は、フライパンで長いまま焼くのがおすすめです。油で薄くコーティングして焼くと、うま味が逃げづらくなります。
- パーコンや肉を巻いても。
- 季節の野菜とともにホイル焼きに。
- チーズも加えてグラタンのように焼いたり。
- 焼いてだしに漬けて焼く（作り置きにもおすすめです）。



炒める 根本を落とし、皮をむいたあと、生のまま、肉やパーコン、ホタテなどと一緒に。

揚げる 根本を落とし、皮をむいたあと、天ぷらやから揚げに。

保存の仕方

- （しばらく保存）乾燥しやすいので、ぬらしたキッチンペーパー等で根元を包み、冷蔵庫で保存します。収穫後も上に向かって伸びようとするため、寝かせておくとうま味が早く減るので、**立てて保存してください。**
- （冷凍）硬めに茹でてから水気を拭き取り、ラップに包んで冷凍用保存袋に入れて保存します。柔らかくなりますが、スープやグラタンなどにも利用できます。



食卓から地球を冷やそう

食卓から環境にやさしいことしませんか！

食べるだけ
でエコ

未来の子供たちの
ために



CO₂ を削減した畑で
栽培された野菜が、
クルベジです！



■クルベジ(R)とは

COOL VEGE(R) TABLE(クールベジタブル)の略称で、バイオ炭を農地に施用することで、炭素を半永久的に土壤中に貯留し、

大気中からCO₂を削減することができる環境保全型の農業によって生産された野菜のブランドで、「食べるだけでエコ」な野菜として知られています。

クルベジ(R)を選べば、気候変動緩和と海外から安い農作物の流入や少子高齢化による農業の担い手不足などの問題を抱える地域農業の応援に繋がります。

