

ソヤ畠のすずピーマン

ソヤ畠について

InstagramやHPを
チェック！

古川町畠地区にあり、自然栽培をしている農園です。
今回はすずピーマンの取材をさせていただきましたが、他にもたくさんの野菜を育てていて、インターネットでの販売も行っているそうです！

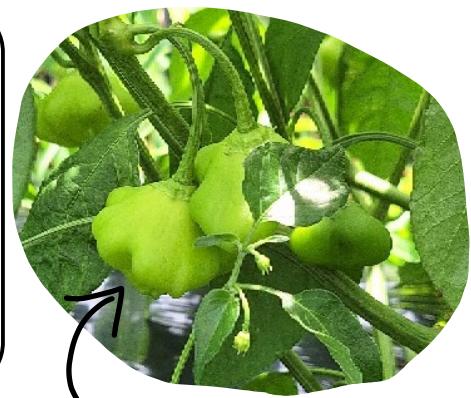


そもそもすずピーマンって？

「すずピーマンって何？」と思う人も多いと思います。

すずピーマンはハンガリー原産で、スーパーなどでは普段見かけることのない珍しい品種です。

普通のピーマンよりも苦味が少なく、パリッとした食感が特徴で、ピーマンが苦手な方でも食べやすいですよ！



農家さん直伝！！おすすめの食べ方

見た目はこんな感じ

農家さんに聞いたところ、食感をいかすためにサラダや和え物になると良いそうです！

農家さんはよく、さっと茹でたすずピーマンをツナと和えて食べているそうです。また、肉詰めにしても美味しいとのことです！

ということで…実際に作ってみました！

和え物はパリッとした食感があり、ツナとの相性も抜群でした！(味付けはマヨネーズと塩コショウで作ってみました。少しパセリをかけてます)

肉詰めのほうは、サイズは小さいけどお肉はけっこう詰めることができるので食べ応え◎

ヘタ部分を蓋のようにできて見た目も可愛いですよ！家にオーブントースターがなかったので油で揚げましたが、オーブントースターで焼くといいそうです！

ぜひ皆さんも食べてみてください♪

ソヤ畠さんにいただいた
すずピーマン

