

ステップやまなか 取り組み

ステップやまなかでは、地域にある休耕地を活用し年間を通して野菜の栽培を行っています。春は大根やじゃがいも、夏にはかりもりや黒瓜、冬場は畑一面に大根・玉ねぎを栽培しています。栽培した野菜は漬物などに加工して地域の直販所・バザーなどで販売しております。

<かりもりの奈良漬>



あいちの伝統野菜にも選定されているかりもりを奈良漬けにしました。かりもりは、肉質がしっかりとしておりシャリシャリとした歯ごたえが特徴です。また、ステップやまなかの奈良漬けは、通常の奈良漬けよりも甘みが強くお酒が苦手な方でも食べやすくなっております。

<黒瓜の奈良漬け>



西三河ではあまり馴染みがありませんが、東三河ではポピュラーでよく食べられている黒瓜の漬物です。かりもりよりも歯触りがやわらかく瓜自体の甘味が強いのが特徴です。



四季を通じ、土壌づくり～収穫・加工に事業所として取り組んでいます。