

毎日放送「VOICE」取材

7月10日、ATC2Fテラスに設置している「どこでもファーム」と、その野菜を使ったお料理を提供するATC内のレストラン「太陽のカフェ」が、毎日放送のニュース「VOICE」の取材を受けました。



どこでもファームには、保水力・保肥力が抜群で、軽くても風で飛ばされにくい特別な土「ヴェルデナイト」が使われています。

まずはこのヴェルデナイトの特徴について、日々どこでもファームのお世話に奮闘している研修生が説明しました。このヴェルデナイトのおかげで、少ない土でもおいしい野菜ができ、屋上菜園にはぴったりの土なのです。



どこでもファームを担当するチーフプランナー井上明子のインタビュー。

「この1つのラックでピーマンだったら700個近く、ナスビも200個近くできますし、ミニトマトは1,200個以上作れます。どんどん収穫を楽しむことができます」



いよいよ野菜を収穫。

この日採れたのは、ミズナス、ピーマン、サラダカブ、バジル、キュウリでした。

8つあるラックのうちのひとつが、太陽のカフェ直営農場となっています。

夏野菜の収穫はまだまだ始まったばかりで、残念ながらトマトはまだ真っ青。これからが最盛期です。



とれたての野菜を、さっそく太陽のカフェに届けました。

太陽のカフェ（ATCビルITM棟5階）は、野菜をたっぷり使ったお料理が自慢の、食べて満足、身体に嬉しいカフェレストランです。

この野菜たちは、どんなお料理に変身するのでしょうか？



ナスのトマトソースパスタ、野菜サラダができました！

今採ったばかりの新鮮な野菜を使ったお料理は、栄養もおいしさも格別です。

太陽のカフェでは、提供するお料理の一部にどこでもファームの野菜を使っています。

ほかの野菜も厳選したおいしい野菜ばかりなので、ぜひ食べに来てくださいね。



太陽のカフェで腕を奮う店長の榊田拡大さんのインタビュー。

「無農薬野菜・有機栽培のお野菜が身近に手に入るということで、これは当店にとってもすごいメリットの大きいことです。お互いにメリットがあるということで協力してやっています」

このあと、太陽のカフェに食事に来ていた一般のお客さんにもインタビューさせていただきました。

「歯ごたえがよくて、しかもみずみずしくて、野菜を食べているっていう満足感たっぷりです」

「3日間連続でここに来て、すごくおいしいなと思います」

※ 放送日：2012年7月24日(火)18:15～ 毎日放送「VOICE」 特集「屋上ビジネス」

※ 太陽のカフェ：ATCビルITM棟5階 TEL 06-4703-1212 [ホームページ](#)