

予約
不要

裏面も
ございます

超希少な春の味覚を
収穫してお持ち帰り

有機ケール花芽 収穫体験イベント

開催日：2026年3月14日（土）～2026年3月29日（日）

#ベルファームつくば

イベント特設ページはコチラ▶

<https://www.bellfarm.co.jp/farm-event-organic-kale-flower-bud-harvest-2026/>



【日 時】

開催日：2026年3月14日（土）～2026年3月29日（日）
受付時間：9時00分～16時30分

【場 所】

畑の中のジューススタンド ベルファームつくば
茨城県つくば市下岩崎 1041-1

【持ち物】

手袋（軍手）、長靴、タオル、汚れてもよい服装

【料 金】

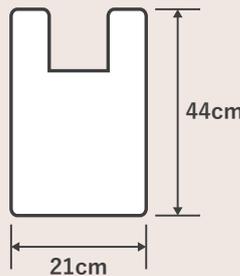
1袋 1,000円（税込）

※ジューススタンドのレジにて前払いのご協力をお願いします。
※お持ち帰りいただく際のレジ袋の代金が料金内に含まれます。

【ご注意】

- ※軍手や長靴など備品の貸出は行っておりません。予めご準備のうえご参加いただくようお願いいたします。
- ※収穫後は必ず収穫したケール花芽をレジまでお持ちのうえ、店頭スタッフへ体験終了のお声がけをお願いいたします。
- ※雨天や荒天の場合は安全面を優先し参加受付中止となります。各日の開催状況はお問い合わせ先へ予めご確認ください。
- ※開催期間はあくまで目安であり、露地栽培のため気候の影響などにより予告なく終了する場合がございます。
- ※お渡しした袋以外での収穫をされた場合は、今後の収穫体験イベントの参加を一切お断りさせていただきます。
- ※畑までは車や自転車ではなく必ず徒歩で移動をお願いいたします。道路を利用される方へ配慮のご協力をお願いいたします。

収穫体験用袋の大きさ



※マチ幅なし



ケール花芽のサイズに個体差はありますが1袋あたり20～30本入ります

<お問い合わせ先> ベルファームショップ電話番号：029-886-4545（9時00分～17時30分まで）

ベルファーム

■ケール花芽とは？



ケールは野菜である前に、ひとつの植物。

春になると種を残すために花を咲かせます。

冬の寒さに1~2ヶ月ほど当たったケールは、春に向けて花芽を作り、やがて黄色い花を咲かせます。

その**花になる前の芽が「ケールの花芽」**です。

花が咲く前のほんの短い期間だけ現れる、春限定の特別な恵み。

例年、見ることができるのは3月頃のわずかな期間だけです。

実はこの花芽、とても美味しく食べられる野菜でもあります。

ケールの葉よりも青味がやさしく、野菜の甘みがぎゅっと詰まった味わい。

生のままサラダで食べたり、

さっと炒めたり、天ぷらにしたりと、さまざまな料理で楽しめます。

生の状態で味わえるのは約1ヶ月ほどの短い旬。

ぜひこの機会に、

春だけのケールの花芽をたくさん収穫して味わってみてください。

■ケール花芽を使った絶品レシピ



●材料（1人前）

- ・ケール花芽：2~3本
- ・アンチョビ：3枚
- ・とうがらし：1/2本
- ・塩：適量
- ・パスタ：100g
- ・にんにく：1/2かけ
- ・オリーブオイル：大1

●作り方

- ①塩を加えて沸騰させたお湯でパスタを茹でる。茹で上がり15秒くらい前に、食べやすく切ったケール花芽を加える（サッと固茹でがおススメ）。
- ②茹であがったらお玉1杯分位の茹で汁を残してザルにあげておく。
- ③フライパンにオリーブオイル、にんにくのみじん切り、唐辛子の小口切り（種は除く）を入れて弱火にかけ、焦げないように気をつけながら、香りがたつまで炒める。
- ④細かく切ったアンチョビを加えてさらに炒める。
- ⑤残しておいたパスタの茹で汁を加え、フライパンをゆすって乳化させる。
- ⑥そこに茹で上がったパスタと花芽を加えて、味をからませたら出来上がり。



●材料（1人前）

- ・ケール花芽：3~4本
- ・ゆでたまご：2個
- ・マヨネーズ：お好み
- ・黒こしょう：お好み
- ・ディル（生）：お好み

●作り方

- ①ケール花芽をよく洗い、その後、水気をよくきる。
- ②ケール花芽を耐熱皿にのせ、ふんわりラップをして電子レンジ600Wで2分~2分30秒加熱した後、粗熱をとる。
- ③ゆでたまご2個、マヨネーズ、黒こしょう、ディルを混ぜる。
- ④③に食べやすい大きさに刻んだ②を入れ、さらによく混ぜる。
- ⑤④にお好みで追い黒コショウ、追いディルをして完成。



ジューススタンドや野菜の入荷
収穫体験イベントの最速情報は
公式LINEでチェック→

