

AGRI TIME

ゆらゆら、ゆれるストーブの炎。ちらちら、舞う里山の雪。 *アグリ タイム*

2015
冬号
Vol.1.8

AGRICOLA EVENTOS チャレンジ農園吉山・吉山 BIANCO

〒731-3272
広島市安佐南区沼田町吉山1429-4
tel.082-839-3234

ここにも地産地活。



①この中に時々ローズオニオンや焼き芋が入っていることも。熱源の有効活用です。②薪ストーブには、スイッチもダイヤルもありません。全て感覚です。③地元産の薪を使っています。④阿戸の紙田さんの薪を軽トラに積み込んでいます。

寒

いですね。冬の暖のとりかた、皆様のご家庭ではどのようにされていますか。もう何年も燃料の価格が値上がりで、ため息が聞こえてきそうなこの頃です。

吉山はとても寒く、市内中心部とも温度差があります。中区あたりでは、舞う程度の雪の日でも、吉山ではもう積もっていたり。一面白銀の世界になることもしばしばですが、店内には強い味方を鎮座させております。暖かな炎をゆらゆらとたくわえ、温もりのベールに包まれる…そう薪ストーブです。鋳物でできた薪ストーブ

は、硬質なのになぜかほっこりしてしまいます。私たちにとっても、寒い冬の間の心強い味方でもあります。吉山ビアンコにあるのはアメリカのもの。煙突は二重煙突で、煙の温度が下がりにくいので上昇気流が起これば燃焼の持続がより可能になります。使用している薪は、乾燥した広葉樹。地元戸山の薪を使っています。電気もガスも灯油も使わない、これこそ正にエコ。しかも部屋の空気も汚さず、体の表面だけが暖かく感じるのとは違い、芯からしっかりと温まる遠赤外線効果です。薪ス

トーブは、煙や二酸化炭素を排出し、環境に考慮されていないと思われるがちです。が、燃料となる薪が森に生じている時、空気中の二酸化炭素をたくさん吸い、多くの酸素を放出していました。そのため、たとえ薪として燃やし、二酸化炭素を排出しても、結果的には環境に優しいと考えられます。

吉山ビアンコ、三度目の冬の今年も朝からせせと焚いて皆様のお越しをお待ちしています。

農園

チャレンジ

農園に冬が来ました。 ひっそりと冬野菜育っています。

日々寒くなります。吉山のチャレンジ農園も静かになりましたが、野菜たちは霜にも雪にも負けずひっそりと育っています。今年も「コウシンダイコン」や「小カブ」が美味しく育ちました。春に地域の方から2トン軽トラ4杯の馬糞完熟たい肥を分けてもらい、しっかり土に入れたおかげか、ダイコン類も去年より辛みが少なくなったような気がします。コウシンダイコンは「紅芯大根」というだけあって、外は白く丸いカブのような形をしています。中心はきれいな赤色をしています。中国北部から導入された品種らしく、現地では心里美（シンリーメイ）と呼ばれ、赤色が美しく、祝いの席で生で食べられたり、飾り細工野菜として使われたりします。ダイコンと同じようにデンプンの消化酵素ジアスターゼやビタミンCを含みます。漬物にしてもいいかもしれません。農園レストラン「吉山ビアンコ」では細切りにしてサラダやピクルスに使用しています。赤色がはえて華やかになります。



はぐまん



朝採れ野菜は格別です！



コウシン
ダイコンは
中心はきれいな
赤色

「ひろしまそだち野菜アドバイザー」取得を目指している、吉山ビアンコの田中里奈です。

カブはご存じのように、古くから日本で広く利用されている食材で、根も葉も食べられます。葉を食べる品種もあります。春の七草粥に入れる「スズナ」もカブのことです。保存方法としては、収穫したら葉と根の部分を切り取り別々に冷蔵庫で密封して保管して下さい。付いたままだと葉に養分と水分がとられスが入ってしまうからです。カブは冷蔵庫で4、5日ほど持ちますが、どうしても食べきれないときは生のものをスライスして冷凍しても大丈夫です。使用するときは凍ったまま水からゆでて煮物などに使います。吉山ビアンコでは収穫したてのカブをサラダやポタージュスープなどに使っています。（チャレンジ農園 農園長 羽熊）

農業体験できます！

チャレンジ農園吉山 <http://agricolaeventos.co.jp/>

HP内の「EVENT情報」をご覧ください。

この冬は、 雪が多い年になりました。

雪が積もった朝には、まず農園前の橋の雪かきから始まります。チャレンジ農園では基本的に、ビニールハウスなどを使わない外での路地栽培ですので雪や吹雪のときは作業が難しくなりますが、隣の農園レストランへ雪の下からカブやほうれん草などを掘りだして収穫します。雪の下の野菜は糖度が高く美味しいのでぜひお店でお試ください。



雪景色もいいものですが、雪かきは大変ですね。

戸山の風景

思いをはせし、ふるさと丹原。

丹原のはなし。

戸山にはかつて、^{たんばら}丹原という集落があったことを知っているだろうか。戸山の北西の端、湯来町との境付近に位置し標高480mの谷合いの小さな盆地。戸山郵便局から5km。歩くで2時間の場所に、かつてその集落はあった。ここには多い時で、約30軒の家があり、150～160人の人々が農業や林業を営みながら、約900年の間暮らしていた。

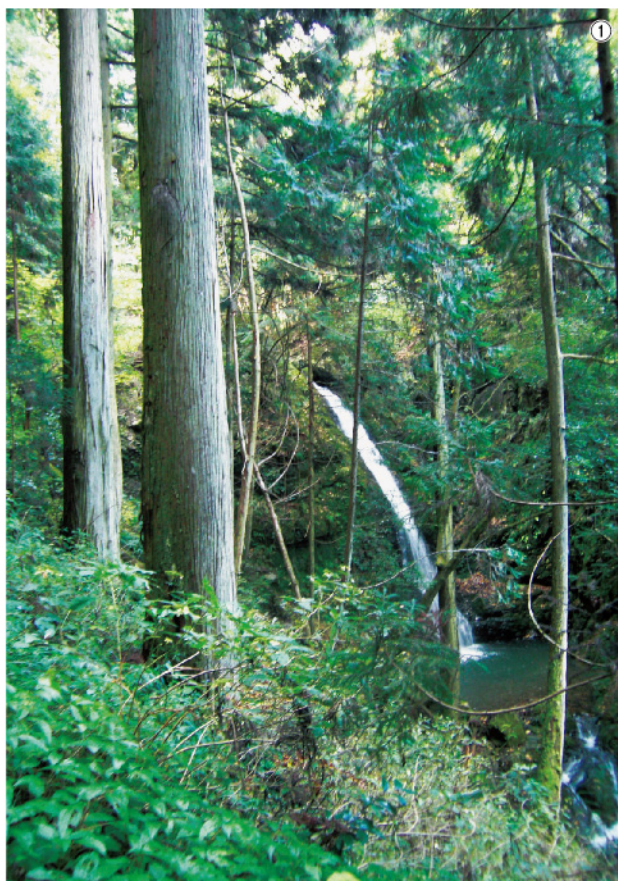
この集落の起源は、丹原に古くから伝わる古文書によると、「丹原の祖先、有馬中将千賀守兄弟が延久5年(1073年)、故あって美濃の国から来て住みついた」。その他の説として、蘇我・物部氏の対立(70年頃)で蘇我氏から追われた物部方だった軍が、丹原に隠れ住んだという説もある。そしてかつて住んでいた丹波の国をしので、この地を丹波原と名付け、のちに丹原となったといわれている。

周囲を山に囲まれていたが、集落のある場所は日当たりが良く春には山にたくさんの花が咲き、夏は清流の流れとセミの声を聞き

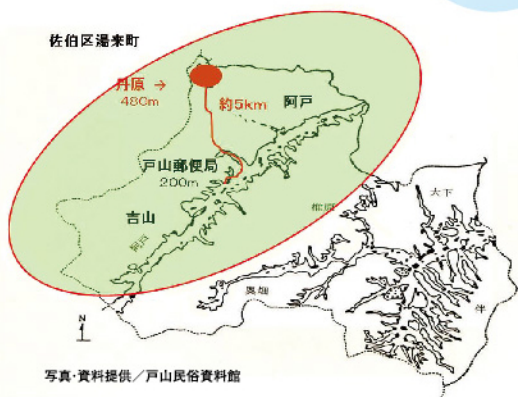
ながら木陰で憩い、秋には黄金色の田んぼに家族総出で収穫作業に励み、冬は静かに雪に包まれた山のあちこちから炭焼きの煙が立ち昇る。そんな四季折々の美しい自然に囲まれたところだった。

しかし昭和38年の豪雪で、丹原では子供の背丈を超える雪が根雪となり、生活用品が無くなり、救援ヘリコプターが来た。この豪雪がきっかけとなり、ここでの生活に見切りをつけ、また交通の便の悪い丹原は「教育や医療で住みにくい」ということで、他地域へ転出する家が相次ぐこととなり、昭和48年にはついに無人の地となったのだ。

数えきれないたくさんの思い出の家は、かつての面影をとどめず廃墟と化し、かつてそこに暮らした人々の無念をあらためて思う。その後、ふるさとに人々がかつて暮らしていた証として何かの印を残したいとの熱い思いから、かつての集落の中心地に「丹原の碑」が建立された。



ふるさとに人々がかつて暮らしていた証



写真・資料提供 / 戸山民俗資料館

①谷合いの変化に富んだ地形の丹原には、高さ30mにもなる権現滝が。②かつてここに人々の暮らしがあったことの証。無人の地となって40年。いま丹原を訪れるイベントや丹原を語る会などが開催されている。(戸山公民館など主催)

戸山 人



花を通して
発信できることに
力を入れたい



①キレイに並んだ苗。出荷を待つ花々は笑っているよう。②花を愛する丁寧な仕事に信頼あり。③よろこんでくれる人のために。心ゆたかであるために。④⑤花の色が一番難しい。どんな色が好まれるのか…。これまでも、これからも勉強。

心ゆたかに。

ゆたか農園 竹原 哲^{てっ}(41)

ふと寒さを忘れさせてくれるかのような、小さな色とりどりの花々。ここ「ゆたか農園」のハウスの中は今、冬から春の花の苗が最盛期。現在8棟のハウスには、パンジーやピオラ、クリサンセマム、アリッサム等々、愛らしい花の数々がほころんでいる。切り盛りするのは竹原哲さん。父母と奥さん、パートさん一人の5人でこ、ゆたか農園の花たちは育てられている。

18年前、哲さんは大学を卒業後若くして実家の花苗の仕事へ。父の清泉さんが始めたゆたか農園。物心がついたころにはすでに花々に囲まれ、ハウスの中で働く父母の姿を間近に見て成長した。「心豊かに」との思いを込めて名付けら

れたゆたか農園。「花は、よろこんでもらえる」と、自身の心も豊かに、何より人々の心が豊かにありつづける一助となるようにとの丁寧な仕事ぶりには定評がある。花を育てる上で、「色」というのが一番難しいと哲さん。人の色の好みは千差万別。組み合わせも自由自在。だからこそ、どんな色が好まれるかということが、もっばらの課題でもあり、探究でもある。寒さの厳しいこ戸山での育苗は、必ずしも環境が整っているとは言えない。それでも「自分が生まれ育ったこの地で仕事をさせてもらえるということはとてもありがたいこと、そしてずっと戸山でやっていきたい」と哲さんは話す。ここ数年、戸山は若い力がそれぞれ特徴

をうまく生かし、个性的に動いている。その良い流れに哲さんも、春にはハウスの横に直売所をオープン予定。生き生きとした苗が手に入るのはもちろん、仏花、花束など花に携わる、また顔の見える直売所としての開店に準備を進めている。哲さんの奥さん、華子さんはフラワーアレンジメントができるため、華やかなブーケなどもOK。花を通して発信できることにも力を入れていきたい。きちんとお客様に選んでもらえるものを作りながら、場所を構え、これまでの人のつながり、そして人が集まる場所として、また雇用の場所として少しでも貢献できればと、哲さんは新たな自分なりの夢へ歩き始めている。



小かぶのポタージュスープ

小かぶを
いろんな野菜に変えて
ポタージュスープを
アレンジ



- * 材料 (4人分)***
- 小かぶ ... 5ヶ
 - 玉ネギ ... 1/4ヶ
 - じゃが芋 ... 1/2ヶ
 - バター ... 15g
 - 団形コンソメ ... 1ヶ
 - 塩 ... 少々
 - 生クリーム ... 50cc
 - 水または牛乳 ... 400cc

ポイント ・生クリームを入れたおとは沸騰させない事。
・目の細かいザルでこすと舌さわりがなめらかになります。

1. 小かぶ、玉ネギ、じゃが芋はそれぞれ薄切りにする。
2. じゃが芋は耐熱容器に入れ、ラップをし火が通るまで加熱する。
3. 金鍋にバターを溶かし玉ネギを炒める。玉ネギがしんなりしてきたら小かぶを入れ焦げないように炒める。
4. 小かぶがしんなりしてきたらじゃが芋と水、コンソメを加え煮ます。
5. ミキサーにかけてこして金鍋に戻し温めます。
6. 生クリームを加え、塩で味を整えます。
7. 器に盛り、パセリやあさつき、オリーブオイルを飾って出来上がり!!

冬季営業時間のお知らせ

吉山ピアンコは1月～2月、冬季営業時間となります。
 Lunch / 11:30～15:00 Dinner / 16:30～20:00 (L.O 19:00)
 (土・日・祝のみカフェタイム 15:00～16:30)



イベントス情報 ⑧

🌸 ビジネスフェアに出展します! 🌸



2015年2月6日(金)、7日(土)10:00~16:00「第13回ビジネスフェア中四国2015」が商工センター中小企業会館展示場で開催されます。今回もチャレンジ農園から出展します。去年は、炊き立てのバエリコ(香り米)やバジルドレッシングの試食と販売を行い好評でした。中四国から地域ブランド食品、健康・快適商品、エコ商品といった分類で140以上の企業がブースを出しました。様々な地域食品ブースを回って試食させてもらい、お話を聞かせてもらいとても勉強になりました。

金曜は商談の方のみですが、土曜は一般の方も参加できますのでぜひいらしてください。

詳しくは「ビジネスフェア中四国2015」ホームページをご覧ください。

<http://www.city.hiroshima.lg.jp/keizai/conv/fair/>



ビジネスフェア中四国2014年では多くの来場者がブースに来ていただきました。

column

(株)EVENTOS グラン・ヴァン18区 店長兼総務求人担当 森 春菜 Haruna Mori

ワインショップ グラン・ヴァン18区の店長兼総務求人担当の森春菜です。ワインショップではお客様のシーンに合わせて約500種類のワインの中からご提案をしています。商品はお得なセット商品も充実しており、人気ですよ!更に、店内には立ち飲みのバーカウンターを設けており、気になるワインのテイastingや週末のシャンパン・パーティ飲み比べ等の企画を開催し、「目で見て、試して楽しい」ワインショップを日々心掛けています。

求人活動においては、会社説明会から採用試験の全般を担当していますが、新たな人材発掘のため、2014年11月には1週間ほど南部アフリカ、モザンビークへJICA青年海外協力隊員の視察にも行ってきました。我々は海外ボランティア隊員OBの採用実績もあることから、視察調査団に参加したのですが、辺境の発展途上国で働く日本人のバイタリティー溢れる姿に元気をもらいました。「百聞は一見に如かず」の言葉通り、情報だけではなく、いろんな体験をして魅

力あふれる素敵な女性へ成長したいと思っています。

編集後記

一月はあちこちで、とんどを見かけました。小さい頃、朝から大人たちが竹を束ね、大きなとんどが出来上がる様子を見るのが楽しかったものです。高く上がれと願った書初めや、格別に美味しかったお餅、真っ赤な顔の近所のおじちゃん(笑)。大切にしていきたい日本のならわしを、思い出とともに再認識。子供たちに伝えていきたいものです。(田坂)