

AGRI TIME

2014
夏号
Vol.6

夏です! でっかい太陽、セミの声。ほら、おいしい夏野菜!

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



甘さと酸味の
バランスが大切!

プリプリの
「きくちゃんトマト」
は完熟出荷

①「きくちゃんトマト」生産者、下田喜久男さん。②真っ赤な完熟出荷にこだわっていらっしゃいます。③ウドをいただきました!
④左から下田さん、農事組合法人よしやま副組合長の田中秀昭さん。



水菜に小松菜。

ハウス見学しました!

夏野菜と言えば、何を思い浮かべますか?ナスにトマト、きゅうりにピーマン…。毎日の食卓を彩るカラフルな野菜を、次々に思い浮かべることができますね。吉山ビアンコでも欠くことのできない新鮮な野菜で、日々お世話になっている農事組合法人よしやまさん。今回は、その農事組合法人よしやまさんのハウスを見学させていただこう!と、吉山ビアンコのスタッフでおじゃましてみました。6月上旬。伺ったのは、『きくちゃん

トマト』として知られ、吉山ビアンコにいらっしゃるお客様にもファンの多い下田喜久男さんのハウス。中に入れていただくと、出荷が始まったばかりのプリプリのトマトがあちこちから赤い顔をのぞかせ、収穫の時を待っています。下田さんのトマトは完熟出荷。標高400mというここ吉山は、昼夜の温度差が大きく、真夏の昼間、ハウスの中は60℃にもなります。これにより、生りものに最適な甘みが乗ってきます。下田さんいわく、「甘い

だけじゃなく、甘さと酸味だと思わんよね。」味のバランスが大切だと話されます。トマトは、ビタミンCやペクチン、カリウムなどの栄養成分を含んでいます。中でも、赤い色素のリコピン、黄色い色素のカロテンは近年注目の栄養成分。活性酸素を除去してくれる抗酸化物質です。味のバランスのいい、真っ赤なおいしいトマトを食べて、元気に暑い夏を乗り切っていきましょう!

農園



<写真1>



<写真2>



はぐまん

夏 真っ盛りです。畑では夏野菜がグングン育っています。今年はズッキーニを育ててみましたが、かなり大きく立派に育っています。ズッキーニ(ウリ科カボチャ属)の花は実のおしりの部分について、黄色で大きく、かぼちゃの花にそっくりです。花のついたまま実を収穫して、広島市内の姉妹店「クッチーナピアンコ」では花のチーズ詰めフリッターとして出しました<写真1>。

水田の方は、パエリアなどに使うパラリとした長粒種「香り米」を5月にスタッフ総出で手植えました。除草剤を全く使っていないので、毎日雑草との戦いです。田んぼに入って昔の手押し式除草道具を使って毎日除草をしています<写真2>。無農薬で作っていた小麦も無事収穫することができました。昔はこの地域でも作っていた人が多かったのですが、外国産の小麦におかれて、今は殆ど作っていません。はで干しにして自然乾燥させて、脱穀をし、しばらく寝かせて熟成させています。製粉ができればパンやピザなどに使いたいと思います<写真3>。

(チャレンジ農園・農園長 羽熊)



<写真3>

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。

吉山バジルのドレッシング



吉山ピアンコと、本物のお酢を作り続けるセンナリさんと共に自然素材にこだわって作り上げた贅沢ドレッシングです。バジルは吉山にあるルンビニ農園さんの朝採れ新鮮バジルを使用しています。(ルンビニ農園さんは、以前アグリタイムvol.2でご紹介させていただきました。)

地産地消を超えた「地産地活」吉山ブランド商品として地域活性化、地域の雇用確保を狙った地域内第六次産業化(生産、加工、販売)を目指しております。

2013年より販売しており、好評につき2014年5月よりパッケージもリニューアルして販売しております。税込650円(200ml)です。

イベントの各店舗や三越アバンセさん、長崎屋さん、広島港の山海ステーションさんなどでも販売しております。

夜もまたいいんです

6月より、吉山ピアンコでは夜のライトアップをしています。目の前の竹やぶと、里山の夜に浮かびあがる店の光が、昼間とはまた違った雰囲気です。夜のご来店もお待ちしております。

Lunch/11:00~15:00

Dinner/17:00~21:00 (L.O 20:00)





よし やま がわ
吉山川

山々に抱かれし、里山の清らかな清流



吉山ピアンコでもカジカガエルの声をきくことができる。



初夏には
ホタルの光が
幻想的

多くの生き物の
棲息の場
となっている

吉山川は、太田川に流れ出る一級河川。吉山の法隆寺下の大谷橋上流付近から、安佐北区安佐町^の合流地点までの全長21.1kmが吉山川とされている。周囲を山々で囲まれている吉山川は、尾根から注がれるたくさんの支流と合流して、豊かな水量をたたえつつ太田川へと流れていく。

戸山の風景

水源の森から、戸山の集落の間を流れる吉山川は、古くから戸山の人々の暮らしに多くの恵みをもたらしてきた。約9kmと細長く広がる戸山は、農耕地部分の標高差が約250mにもなる。それに沿うように吉山川も緩やかな勾配で流れており、先人たちの知恵により随所に設けられた堰で、農業用水として分水されそれぞれの用水路により農地へ注がれている。

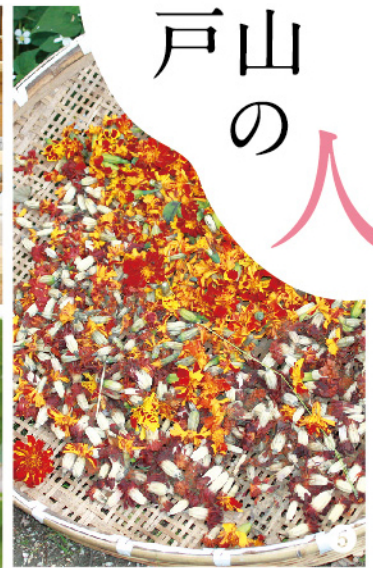
また吉山川は、これまで水質に負荷を与える要因のほとんどない恵まれた自然環境の中で、その清らかな水を誇ってきた。この清流を守ろうと、昭和47年に発足された地元の『戸山淡水魚グループ』により、いまま吉山川の清浄、維持が定期的に行われている。

うなぎ、やまめ、あゆの稚魚を放流し毎年溪流釣りも楽しめ、またホタル、サンショウウオ、カジカガエル、カワセミなど、多くの生き物の棲息の場となっている。

初夏のホタルの乱舞はとても幻想的。吉山川のいたる所でその光を見つけることができる。また、この澄んだ水にスナスリ、オヤニラミといったちょっと変わった魚も見られる。

カジカガエルの「ホロホロホロ」という鳴き声にふと耳をすませば、涼しげな声でひととき夏の暑さを忘れさせてくれそうだ。

戸山の 人



四季折々の
草木を使って
染めます



①緑に囲まれた工房。②寺田さんの染め物とともに、陶芸の広本和子さんの作品も並んでいる。③職人の道具たち。日本のタヌキの毛が一番いいとか。④寺田のみ子さん。工房の庭先にて。⑤染色の原料となるマリゴールド。⑥座面の布部分が染めてあり、とり外せるイス。ちょっと座りたい所に。

色は育つ 草木に魅せられた、色彩の芸術『工房 瑠』 寺田 るみ子(61)

戸山を走る県道77号線と吉山川に面し、看板に『工房 瑠』と、ただそれだけ書かれたここが、寺田るみ子さんの染色工房。通りからは想像できない、美しく染められた布類が夏の風にふわりとなびき、その色、デザイン、手触りに、懐かしさと新しさを同時に感じる。

寺田さんは、戸山に暮らし始めて22年ほどになる。出身は北海道・室蘭。縁あってここに移り住み、四季折々の草木を自分で採り、染め物を続けている。一般的に染色というと、あまりなじみがないかもしれない。寺田さんは、実家が呉服屋だったため、幼いころから布に囲まれ、反物が織りなす優美な世界を身近に見て育った。また、油絵など美術が好きで、染色という道はごく自然だった

そう。呉服屋という家柄、京都になじみがあり、高校卒業後は京都の学校で染色を学んだ。研究科に残り、さらに深く染色を学び、絵本『じごくのそうべい』『ちからたろう』などで知られる田島征彦氏に師事。その後着物の帯屋で着物のデザインの仕事に就いた。古き良き日本の伝統の中に、新しいものも融合し、かつ全てのたたずまいに趣を感じる京都での暮らしは「とにかく刺激的だった。例えるなら自分にとっては、バリのようだった。」と振り返る。

ほどなくして、ご主人と出会い結婚。ご主人の仕事でここ広島に。自然豊かな戸山周辺には染色の原料としている草木が豊富に揃い、それを自分で採りに行くからこそ、それぞれ違う色や鮮度がわかり、奥に含まれている色素までもや

わらかく表現することができる。採ってきて、干して、煮出して、染めて。染色の一連の作業は本当に大変な作業。それでも寺田さんは染め続ける。『色は育つ』から。染めたてには出せない色。すなわちそれは、使い込んでいくことにより、色がなれてきて、色を出していく。これを、『色が育った』と言うそう。草木の持つ独特の色と風合い。触って気持ちよく、10年でも使える心地良さ。染め直して、また新たな付き合いができるのもまた、染め物の良さ。

寺田さんが長くやってきたことは、生涯の自分の仕事となり、これからもぶれずにただ真っ直ぐに。帰り際、手を見せていただいた。「きれいじゃないから」と差し出されたその手は、爪まで染まった職人の手をしていた。



たこときゅうりのマリネ



きゅうりを夏野菜におきかえてもOK!

一家に1本バジルドレッシング!

今夜のおかずにババッと一品!

吉山産バジルドレッシングで簡単アレンジ!

- 茹でたこ …… 150g
- きゅうり …… 1本
- 吉山バジルドレッシング …… 大さじ3
- マヨネーズ …… 大さじ2
- かじり粉
- フチトマト …… 2〜3コ

1. たこときゅうりをちとせ大にカットする
2. 別のボウルにマヨネーズとバジルドレッシングを良く混ぜる
3. 2のソースにたこときゅうりを加えてよく混ぜたら完成!!

※最後にフチトマトをかざると色どりあざやかに仕上がります。

event calendar



チャレンジ農園吉山では、自然と触れあえる様々なイベントを企画しております。

7月

7月13日
ピザイベント

8月

8月下旬
とうもろこしイベント
※詳細はHPにて

9月

10月

毎月第1、第3日曜日ひろしまみなとマルシェ出店
最終日曜日こころマルシェ出店

イベント情報 ⑥

ひろしまみなとマルシェに出店しています!

イベントでは、毎月第1・第3日曜日に広島港で行われている『ひろしまみなとマルシェ』に出店しています。吉山ビアンコのある、安佐南区沼田町吉山の採れたて新鮮野菜に、自社のドレッシング『吉山バジルのドレッシング』、パエリア専用米として栽培・収穫した『パエリコ』を私たちの思いとともに販売しています。

会場は広島港のすぐそば、絶好のロケーションです。統一のグリーンのパラソルのもと、いらっしゃるお客様おひとりおひとりと会話しながらの対面販売に、毎回とてもワクワクし楽しい時となっています。

出店されている農林水産業の生産者さん皆さん、こだわりを持たれています。また発見もあり、実際に手に取って見ることのできるひろしまみなとマルシェに、ぜひ皆様ご家族・ご友人も誘っていらしてください!



こののぼりが目印。

<お問い合わせ> ひろしまみなとマルシェ事務局 広島市南区宇品海岸1-13-13 広島県観光物産館 山海ステーション内 TEL.082-255-6646(10:00~17:00)



お客様との会話ははずみずみ。



人気のバジルドレッシング。パエリコも販売中。



広島港すぐそば。広電からもアクセスバッチリ。

column

(株)EVENTOS 嵯峨 勝 Masaru Saga

イベントス・アグリ事業部産直市担当の嵯峨勝です。

産直市と言っても決して大きくはありませんが、並んでいる野菜は地元の方が届けてくださる新鮮なものと、自分達で育てたものばかりです。

店頭での野菜販売は小さな『コーナー』に過ぎませんが、いずれは産直市として店舗をかまえられたらとの思いで取り組んでおります。

吉山ビアンコには、毎朝地元の方々方が丹精こめて育てられた採れたての

野菜が届きます。スタッフがひとつひとつ手に取り店頭には並べますが、どれも旬そのものでお客様の喜ばれる顔を見るのが楽しみです。こうして、生産者様とおお客様の架け橋となるべく、まだまだ微力ではありますがスタッフでアイデアを出し合いながら展開しております。

また、週末にはイベントやマルシェへの出店もしております。吉山ビアンコ店頭やHPに情報掲載していますので、ぜひ足を運んでいただければと思

います。きっと新たな『新鮮・ワクワク』に出会えることと思います。

編集後記

6月中旬、吉山川にホテルを見に行きました。吉山ビアンコ近くから、阿戸までホテルドライブ。すぐにいました!ヨシの茂みのあたり、いくつもの小さな光が乱舞する光景に、しばし幽玄な時を過ごしました。あの光はホテルのプロポーズ。はかない命のホテルゆえ、なおさら素敵な光に見えました。(田坂)

<訂正とお詫び>アグリタイムvol.5表紙にて、農業組合法人よしやさんと掲載しましたが、正しくは農事組合法人よしやさんです。ここに訂正してお詫び申し上げます。