

AGRI TIME

空が高く、空気がさらに美味しく感じる秋ですね。

アグリタイム

2014
秋号
Vol.7

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

新たな思いとともに、2周年を迎えます。



① 吉山川の流れる音をききながら、テラスでのお食事気持ちがいいですよ。② 夏にはラベンダーがキレイ! ③ バエリコの成長、楽しみです。④ 春、みんなで田植えの様子。⑤ 今年はピザ窯ができました。⑥ イベントも好評です。詳しくはHPをご覧ください。⑦ 空も花も美しく、人々もあったかい。

まもなく吉山ビアンコは2周年を迎えます。農園とスパゲッティ処。里山にオープンした時は、お食事にいらしたお客様からも「おもしろい試みですね。」と言われることがよくありました。自給自足まではまだまだですが、農園の方も試行錯誤しながら、また自然と共存、格闘しながら日々汗を流しています。

吉山ビアンコも、時間の緩やかな流れと景色を眺めながら、おいしいスパゲッティを食べていただきたく、毎日、新鮮な地元産の野菜と目の前の

農園野菜とで、ソースを決めています。地産地消ならぬ、地産地活。私たちが一番頭においていることです。この美味しい野菜の存在、味をもっともっとたくさんの人に知って食べてもらいたい! 食の価値や、あり方が問われる今だからこそ、イベントは食のエンターテインメントでありたいと願っています。

私達は来春、新たな事業を開始します。(2015年4月予定)
地域で生まれ、地域で生きる。ここ吉山地区での地産地活の拠点となる

メルカート吉山を開始予定。場所は吉山ビアンコから車で3分ほどの、同じく県道77号線沿い。お手本とするのは、美食の殿堂スペインのマドリド、サン・ミゲル市場です。選りすぐりの“美味しい”を集め、賑わいを創造する、「豊かな食卓と生活の提案業」を目指します。今後の発信にご期待ください!



農園

チャレンジ

農園に実りの秋が来ました。

今年はチャレンジ農園吉山も雨が続きました。8月豪雨の安佐南区土砂災害の際には、多くの方から心配のご連絡を頂きありがとうございました。幸い農園は一部の畑が水没し、山の砂が入ってきましたが、野菜の被害はありませんでした。サツマイモ畑も水浸しになり心配しましたが、なんとか実をつけてくれました。毎年サツマイモのたくましさには感心します。今年はいつもの「金時芋」に加え「安納芋」を栽培してみました。もとは種子島から来た品種らしく、生の状態で糖度が16度もあり、水分を保ちながらゆっくり焼くと40度(市販のジャムくらい!)という非常に甘みをもった人気品種です。農園に併設のレストラン吉山ピアンコのメニューや店頭でのミニ産直市で販売していく予定です。サツマイモの収穫体験、他イベントなども行っています。



秋の味覚、今年は大きいです!



今年「安納芋」も栽培しました

収穫の喜びは、やっぱりたまりません。

はくまん



10月下旬には新米として販売!

今年もまもなく店頭に並びます。

日照不足で心配していた長粒種のお米「香り米(商品名パエリコ)」ですが、何とか今年も黄金の穂をつけてくれました。除草剤を全く使わずに栽培しているので、夏場は田んぼが雑草だらけになりました。毎日田んぼに入って腰をかがめて雑草と格闘するのですが、大変な重労働です。さらに手作業で収穫して、ヒモでくくって木の棒にける「はで干し」という自然乾燥の作業を行います。脱穀やもみすりといった作業はさすがに機械を使います。しかし、昔の人は皆もっと苦労してお米を作っていたのかと思うと頭がさがります。

香り米「パエリコ」は10月下旬には新米として販売できると思います。ぜひご自宅でパエリアやピラフなどにお使いください。そのまま炊くだけでも良い香りがしますので、カレーやシチューにも相性はいいですよ。吉山ピアンコやイベントスグループの店頭にて販売を開始します。(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。

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・祝はカフェタイムあり)



戸山の風景

戸山民俗資料館

とやまみんぞくしりょうかん



時代を
タイムスリップ
したかのような
気持ちに



2



3

①旧戸山郵便局舎だった館内は、一歩足を踏み入ると昭和レトロな雰囲気。②戸山の薬屋さん、光尾堂のもの。③昭和50年代まで現役だった電話交換機。④手作りの稲作かるた。貸出し可能。⑤こんな懐かしいものも。

歴史を引き継ぐ ふるさとの宝庫

戸山とは、安佐南区沼田町阿戸と吉山のふたつの地区それぞれの一文字ずつから付けられた、このあたりの総称。その戸山のちょうど真ん中あたりに位置する「戸山民俗資料館」。平成14年に旧戸山郵便局舎を改修し、資料館として開館。民具、書籍など約1200点を所蔵し、うち500点を常設展示している。

時代をタイムスリップしたかのような、趣のある建物の中には戸山の人々の昔の暮らしの様子、また生産活動に必要なであった農機具など、並べておくだけではなく伝えたい数々が、大切に保存されている。木・竹・紙といった、地元でできた材料を使った道具、民具には先人たちの知恵があり、昔の家の様子には本当の意味でのエコな暮らしを見ることができる。昔

戸山に薬屋があったというのは、ご存知だろうか。光尾堂の延齢丹という薬。今で言うアンチエイジングといったところ。薬屋が持ち歩いていた薬鞆に、当時の地図などは眺めるだけでもおもしろい。館長の中川さん自ら制作された、「稲作かるた」はお米ができるまでのたくさんの工程、作業をかるたで詠い、ほのぼのとした中川さんの絵とともに昔の稲作の様子を学ぶことができる（貸出しも可能）。戸山のことを覚えておいてほしい、知ってほしいとの思いでDVDにまとめたり紙芝居やかた作りも行うなど、その取り組みはまさにふるさとの宝庫。戸山の歴史・文化を継承・紹介し、地域に支えられている戸山民俗資料館。この秋、戸山の歴史探訪へ出かけてみてはいかがだろうか。



4



5



■開館日／毎週水曜日と第2・第4土曜日
■時間／13:30～15:30
■入館料／無料
※事前に連絡があれば、上記以外でも開館可能

お問い合わせ先

戸山公民館
広島市安佐南区沼田町阿戸(戸山郵便局となり)
TEL.082-839-3320

戸山の 人

森の自然全てが
遊びにも
学びにもなる

戸山の森のようちえん おてんとさん
今田 新(37)・典子(36)



“自分でやる瞬間”
の判断を
大切に



子供が自分で育つ力、 考える力を育てたい。

森の入り口。そこは子供たちの豊かな世界の入り口。

北欧発祥の『森のようちえん』。ここ戸山を拠点にしているのが『戸山の森のようちえん おてんとさん』。雨の日も雪の日も、子供たちは大半の時間を森で過ごしている。

見守るのは、今田新さん、典子さん。ここにやって来るみんなからはゴリさん、のりちゃんと呼ばれている。今田さんご夫婦はそれぞれ保育士。何年も保育士として働く傍ら、待機児童が増え、子供たちを詰め込むことに疑問を抱いていた。いろいろと思い、考えている時に、日本でも森のようちえんがあることを知った。のりさんは結婚を機に退職。けれども、戸山に嫁いだ自分の意味を見出すべく、ゴリさんとともに森のようちえん おてんとさんをス

タートさせたのは5年前のこと。現在、7人の子供たちが毎日通っている。森のようちえんには遊具やピアノ、おまごとの道具も何もない。あるのは森。そして子供たちの無限の発想力。

なぜ森なのか。そこにあるのは木や草花、生き物、そして聞こえてくる様々な音、漂う香り。でこぼこの道に森から流れる水。その森の自然全てが、子供たちの遊びにも学びにもなっていく。ここでは大人は口も手も出さない。例えばケンカが起きる。子供たちが大人に伝える。でものりさんは「どうしようか?」としか言わない。危険のない限り、子供たちに委ねている。例えば自分たちでごはんを作る日。誰がマッチで火を点けるか、子供たちに任せている。“自分でやる瞬間”の判断を、今田さんは大切にしている。昨日まででき



① 森のようちえん おてんとさんの今田新さんと典子さん。森の入り口にて。② でこぼこの道が、子供達の足をきたえる。③ 週に1回、お昼ごはんを自分達で作る。④ 自然の中で心も体も豊かな人。



吉山の旬

電子レンジとトースターで スイートポテト



火を使わないので
お子様と一緒に
簡単に作れます!

ムラサキ芋を使って
いろいろアレンジ!

* 材料 *

- さつまいも …… 1本
- バター …… 50g
- 卵黄 …… 2個
- 牛乳 …… 大さじ4
- グラニュー糖 …… 60g
- バニラエッセンス …… 1滴

1. さつまいもの皮をむき、輪切りにし、小さく切る。
 2. 耐熱容器にさつまいもを入れて電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。
 3. さつまいもをフォークでつぶし、バター、牛乳、グラニュー糖、卵黄を加えて混ぜ合わせる。
 4. 電子レンジに約2分かけ、ゴム棒でなめらかにし、粗熱をとり、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
 5. 形を整え、1cm厚の卵黄(分量外)をぬる。
 6. アニモトドレに油をみり、トースターで15分くらゐ焼く。
- * こけのないように様子をみながら焼き回してください!

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。

10月～青空産直市

吉山BIANCOの駐車場(土・日・祝限定) ※雨天の場合はお休みします。

10月25・26日
広島フードフェスティバル出店

あそびに来てね!

※かぶ収穫体験・プチヴェール収穫体験も予定しています!
(天候などにより、時期は未定)

10月

10月26日
戸山ふれあい祭り

11月

11月9日
野菜収穫&BBQ

12月

12月下旬
クリスマスコース(期間限定)

1月

焼き芋もあります!

イベントス情報 ⑦

スペイン訪問記



ドンキ・ホーテで有名な、ラマンチャの風車。



「エル・バルマル」の運河



炊きたての「豆のパエリア」

私共「チャレンジ農園吉山」で取り組んでいる事のひとつに小さな粒の長粒米「パエリコ」の生産があります。このお米はその名の通り、パエリア料理に向くと考え、弊社で命名したのですが、そのパエリアの発祥の地がスペイン・バレンシア地方の人口1200人程度の「エル・バルマル」という小さな村。

私はこの夏、行って参りました。ヨーロッパ随一を誇るラグーン地帯で、巨大な八郎潟のようです。そして、この地域で取り組んでいるのは勿論、パエリア専門のレストランが20軒以上もあり、週末には周辺から訪れるパエリア日当ての人々ににぎわいます。どの店も徹底的にパエリアで…その集中度合は凄いです。

面白かったのは、広島でパエリア…と言えば、海老、貝、鶏肉、ピーマンなどの具たくさんイメージですが、ご当地では、そのようなパエリアは広島で言う「デラックスお好み焼き」の様なものだったという事。

本来は、「兎と豆のパエリア」とか「海老のパエリア」、「イカスミのパエリア」等々シンプルなもの、つまり、「ソバ肉タマ」なんですね!お焦げたっぷりも普通じゃなくて、リゾットみたいなシャバシャバからバリッと焦がす物まであって、お客さんが好みで注文します。行ってみなければ判らない、日本の常識は世界の非常識!ですね。(株)EVENTOS 代表取締役 川中英章

column

(株)EVENTOS 田中 里奈 Rina Tanaka

新入社員の田中里奈です。4月から吉山BIANCOでホールスタッフとして働かせていただいております。現在「ひろしまそだち野菜アドバイザー」という資格を取るため、4月から月に1回程度研修に行っています。研修では農業の基本講座、農家さんの視察をさせていただいたり、お話を伺ったり、実際に農作業をしたりと、いろいろな角度からひろしまそだちの野菜の知識を得ています。様々な研修を受けて、食べるなら“旬な野

菜”をおいしい時に食べるのが一番だと感じます。今は、あまり季節に関係なくいろいろな野菜が食べられますが、やはり野菜には一番おいしい時期があり、その野菜に合った食べ方があります。夏の研修では、3日前に採った枝豆と採ったばかりの枝豆の食べ比べをしました。たったの3日ですが、甘さや歯ごたえが全く異なり、新鮮な野菜の大切さを実感しました。まだまだ知らない事の方が多いですが、残り少ない研修でたくさんの経験や知識

を身につけ、多くのお客様に新鮮な野菜をお届けしていきます!

編集後記

秋の空がきれいですね。日本には空の色を表す素敵な言葉がたくさんあります。夜の初めごろに見られる透きとおるような深い色。「薄明」という色だそうです。空の色の美しさに見とれ、ついつい時がたつのを忘れてしまいます。秋の夜長の楽しみはいろいろあるけれど、刻々と変化する大きな空を眺めるのも、また良いものですよ。(田坂)