

# AGRI TIME

土や花のにおいがします。静かだった農園にも、たくさんの虫たちがやってきています。

2014  
春号  
Vol.5

AGRICOLA EVENTOS チャレンジ農園吉山 tel.082-839-3234



<写真左から>農業組合法人よしやま組合長 高田進さん、吉山ピアンコ 横田店長、副組合長 田中秀昭さん、チャレンジ農園 齋藤さん

## 農業組合法人よしやまさんとのかわり。

春分の日に雪…なんて、今年の春はいきなり驚きのスタートでした。でも…待ちに待った春です。チャレンジ農園、今年も本格始動!これまでもチャレンジ農園では、地元の農業の達人「農業組合法人よしやま」の皆様がたくさん支えていただいております。長くこの地で作物を作ってきたスペシャリスト集団ですから、投げかけた疑問を丁寧にわかりやすく教えて下さいます。土づくりはもちろん、植えつけ方法、病害虫の

対処方法、知っているようで知らないことだらけ。本当に有難いです。地元から吉山ピアンコにその日の朝届く新鮮な野菜は、どれもこれもまさに旬をむかえたもの。はじけそうな美味しさがぎゅっと詰まっています。その野菜のいちばんよい時期に届けて下さる心使いはほんとうにありがたいです。それゆえに定評があり、ファンが待ちわびるものもあるほど。これから、夏に向けさらに夏野菜が並び始めるのでどんどんぎやかに!

ますます楽しみでワクワクします!私たちは、「法人よしやま」さんとのかわりを大切にしています。丹精込めて作られた野菜は適正価格で販売をし、また、レストランでも使用しています。地域活性とは、地元が活きること。生き活きた、人や農作物、土地。吉山が元気であり続ける一助になれば…との思いで、今年も顔晴ります。広島周辺の地域の中で吉山が「幸せのリーダーシップ」を発揮する場になりますように(祈り)



# 今年、どんな一年になるのかは…

日々暖かくなり、チャレンジ農園吉山にも徐々に春のおとずれを感じるようになってきました。今の時期は農園にはほとんど野菜が無く、レタスやナスの種をポットにまいて育苗をしたり、硬くなった農地の土をかえて春に向けての土づくりをしたりしています。土づくりといえば、今年は田んぼにも堆肥や稲わらなどをしっかり入れて稲を育てる準備をしています。昨年私たちが育てた特殊なお米「パエリコ」(インドと日本の品種をまぜた長い粒のお米)が好評でしたので、今年は、地域の農業組合法人「よしやま」様にもお願いし、増産して育てることが決まりました。ですので、今の間にしっかり土づくりをして肥沃な土を作っておかなくてはいけません。そこでいつもお世話になっている地域の「育土工房」の小山さんに軽トラ3杯(1.5トン)の馬糞の堆肥をお願いして、皆で田んぼにまきました。田んぼはぬかるんでいるので、軽トラは入れず、キャタピラのついた運搬車で運んで、スコップを使って、手作業でまんべんなくまいていきます。馬糞堆肥は牛に比べて馬は良いエサを食べているので養分も高いらしいです。田のあぜづくりや、代かきなど、まだまだ本格シーズンに向けていろいろな作業が残っていますが、今年も良いお米ができるのが楽しみです。昨年収穫しました特別

栽培米は商品名「パエリコ(500円/300g)」として店頭で販売しています。吉山ピアンコでもライスサラダやパエリアなどの料理にしてお出ししていますので店頭にてお訪ねください。また、この私たちの行っている「パエリコ」による地域ブランド化のとりくみが「TSS情熱企業」にて紹介されました。バックナンバーが番組ホームページでいつでも視ることができますので、是非ご覧ください。

<http://jounetsu-k.com/content/97.html>

今年も新鮮でワクワクする農作業をやりまよ!  
(チャレンジ農園 羽熊)



はぐまん

## 農業体験できます!

- お問い合わせはこちらまで ●

HP内の「EVENT情報」からもお申し込みができます。

**チャレンジ農園吉山**

<http://agricolaeventos.co.jp/>



スコップを使って  
手作業で  
まんべんなく!

パエリコ増産  
決定!

## こころマルシェ



オリジナル商品  
販売中!

毎月最終日曜は西風新都の広島信用金庫さんの敷地内にて「こころマルシェ」が開催されています。朝9時～15時です。チャレンジ農園吉山からも出店させてもらっています。チャレンジ農園のお野菜やお米「香り米」や「吉山のバジルドレッシング(オリジナル商品)」だけでなく、吉山の農家の方々の新鮮な野菜も販売しております。お野菜やお米だけでなく、広島近辺のこだわりのパン屋さんや干物屋さんなども出店して販売されています。出店者としては、来られるお客さまとお野菜や調理のしかたの話もするもの楽しいですし、同じ出店者どうして野菜や農業などについて情報交換するのもとても勉強になります。お昼ごはんにはラーメンや焼きそばなども出ることもあります。日によって出店が変わることがあります。ぜひ遊びにいらしてください。

「こころマルシェ」 <https://www.facebook.com/Kokoromarche>



# 戸山の風景

恵まれた環境で個々をじっくり見つけ、自ら伸びていく力を。



小規模校の特徴を生かし、小・中連携教育でじっくりと育む。縦割りで掃除をしたり、小学生の勉強を中学生が教えてあげたり相互関係が成り立っている。

## 戸山小学校・中学校

吉山と阿戸のちょうど真ん中に位置する、広島市立戸山小学校・中学校。4年前に建て替えられ、小・中一体型の新校舎となった。まだ新しさが感じられ、明るいカラーの校舎で、今年度も新学期がスタートしている。戸山小学校には、12名の1年生が入学。72人の全校児童。どの子も自分から大きな声で挨拶ができる、明るく素直な戸山っ子はまさに地域の宝。この豊かな環境の食べ物は美味しい、地下水の飲み水も美味しい。「自分が生まれ育った地域が、素晴らしいということに誇りをもってほしい。」と山田毅明校長。また戸山中学校は、24名の1年生を迎え全生徒60人になった。広島市では隣接校・行政区域内校選択制により、進学する公立中学校を選択できるようになっている。これにより、静かで自然環境に恵まれたこの中学校を選択して通う生徒も毎年受け入れている。「大きな学校では味わえない、ここならではのあたたかい教育が味わえる。」と語る村田吉弘校長。生徒たちはボランティア活動や、給食を残さない残食ゼロの取り組みなど、自分たちが目標を決め、一生懸命取り組んでいる。近くに塾は無いかもしれない。文化的刺激も少ないかもしれない。しかし子供たちが夢の実現に向かい、ねばり強くあることやその努力の価値を見出し、自分の力で自信を持って生きていけるよう、力をつけて送りだしたい。戸山の子供たちの元気な声が、澄んだ青空のもと、響いている。



小学校PTCで一合寿司を作る様子。

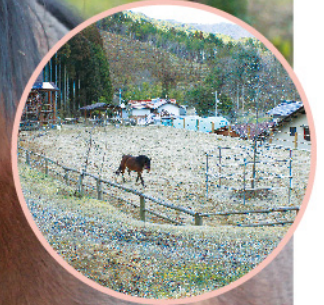


中学生、老人保健施設とやま訪問でお年寄りとの交流。





ポニーの  
ナナです!



「馬とはとにかく賢い。全部わかってるんじゃないかと思うことがあるよね。」と話す水本さん。一目ぼれしてしまったチョコは、現在6才の牝馬。にんじんやりんごなど持参で、餌やり体験ができる。

## ゆるりと暮らす。馬とともに。

「上の方へどうぞ。」と通されたのは、木の香りが何とも心地よい山小屋。「お茶でも飲みながら馬を見る場所があったらいいなあと思って作ったんです。」と話すのは水本進さんと、京子さんご夫妻。現在は馬とポニーそれぞれ一頭ずつと、生まれ育ったこの土地で暮らしている。会社員として働いていた進さんが、人生を動かす「馬」と出会ったのは50歳の頃。若い時から興味はあったもののきっかけがなく、たまたま行った乗馬クラブで乗馬を体験。その楽しさにすぐとりこになり、気が付けば夫婦二人で毎週通っていた。乗馬を始めて5～6年経った頃には、家でやってみようかなという思いがふくらんでいた。少しずつ準備をし、自宅の裏山も購入。

会社を早期退職し、馬のためにせつせと準備をした。「とにかく馬を飼いたい」ただただ、その思いだけで。馬場の整備、馬小屋の建築、自分でできることはコツコツとやった。馬場をぐるりと囲むように、自宅、馬小屋、ログハウス、山小屋が点在し、ここは水本さんのミニ牧場になった。裏山は、水路の水を見に行くのも怖いぐらいだったが、「何でも自分でやりたい!」と自ら切り開き、明るくきれいになった。そんな水本さんの姿、思いに共感する人たちが自然と集まり、森遊友倶楽部という仲間ができた。山の手入れをし、山で遊ぶこの仲間たちと作ったのが高台の山小屋。他にも、藍染めをしたり、そばを育て、そば打ちをしたり、しめ縄も作ったり、四季折々やって

いることがとにかく愉しそう。今度はこんなことしようと思う、と次の計画を人に話すことで水本さんは有言実行。今どれくらい進んだ?と聞かれば、やるぞ!と気持ちもより前進。あれこれ思いをめぐらせ、パツといい考えが浮かぶと早く朝にならないかと待ちきれない。「逆行しているのかもしれない。でも、残りの人生を楽しく、悔いの無いよう、思うように過ごしたい。」と、穏やかに話す水本さんの頭の中には、もう次の仕事が浮かんでいるようだ。よそへ行くより、ここで楽しめる物を作って、ここに居て楽しむ。スローライフの素敵な暮らしは、里山で生きる醍醐味を教わったような気がする。



# 吉山の旬 いちご大福

苺ファームベリふるで  
苺狩りのあとは  
いちご大福!!

10分で  
作れる簡単デザート



春のおいしい  
デザート

- |                |  |
|----------------|--|
| 白玉粉 ... 100g   | 1. 苺は洗って水気をきってへたを取る                      |
| 砂糖 ... 20g     | 2. 耐熱ボウルに白玉粉、砂糖を加えよく混ぜる                  |
| 水 ... 140cc    | 3. 水を加えよく混ぜたら 700wの電子レンジで<br>約2分30秒あたためる |
| コーンスターチ ... 適量 | 4. ハラア混ぜてさら一度2分程度あたためる                   |
| 苺 ... 5~6個     | 5. コーンスターチを敷いた台の上に取り出し5~6等分にして薄く伸ばす      |
| あんこ ... 約100g  | 6. 苺とあんこをのせてくるもとできあがり!!!                 |
|                | * あんこを桜あんに変えてみると季節感もあっていいですよ             |

## 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。

※詳細はホームページ、facebookにてお知らせいたします。

4月

5月

5月4日  
たけのこイベント(予定)

6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



イベントス情報 ⑤



春は歓送迎会や卒業、入学のお祝いと職場の仲間やご家族との集まりも多くなる季節ですね。

ケータリングサービス“ブーケ”では、パーティ料理をオフィスやご家庭にお届けしています。パーティ会場のセッティングから後片づけまで全てサポートしますので、ホストの方もゲストの皆様とゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。吉山の野菜をふんだんに使った料理も自慢のメニューです。お料理は10名様から承ります。(お料理以外に配送費、備品費、テーブルクロスなどの料金が別途かかります。)詳しくはお問い合わせください。

お問い合わせ/ケータリングサービス“ブーケ” TEL.082-296-4200  
<http://www.eventos.co.jp/bouquet/>

メニューの一例(おひとり様3,000円(税別))

スタンダードメニュー

スペインの生ハム・ハモンセラノと  
 香ばしいナスの香りと共に

市場からお届けする 鮮魚のカルパッチョ

旬のお野菜のキッシュ

シェフの気まぐれ野菜サラダ 鴨肉のローストを添えて

巻き寿司といなり寿司の盛り合わせ

瀬戸内鮮魚のポワレ 自社製吉山バジルのソース

広島県産 もみじ豚のグリユ 温野菜添え

季節のデザートの盛り合わせ

column

(株)EVENTOS 取締役 原田邦子 Kuniko Harada

今回「イベントス情報」でご案内した“ブーケ”のプランナーをしている原田邦子です。ケータリングサービスというあまり馴染みのある商品ではありませんが、オフィスでは会議や研修会などのあとの懇親会、ご家庭では家族の記念日の食事会などにご利用いただいています。思い出に残っているパーティの中には、職場を去る仲間の送別会。思い出の詰まった会議室を手作りの装飾でパーティ会場に早変わりさせ、最後のお仕事が終わると同時にサプライズパーティがスタート。笑いと涙の賑やかなパーティでした。ホームパーティでは、

外出の難しいおばあ様の還暦祝いのお料理をお手伝いさせていただいたこともあり、そんなときは和テイストのお料理もシェフに作ってもらいます。いろいろな目的のパーティがありますが、私たちが大切にしているのは主催者の気持ちでパーティを一緒に造ること。ご依頼があったときは必ず事前にパーティの会場となる場所で担当者の方の思いを伺い、ゲストに合ったメニューをご提案して打合せを重ねます。宅配ピザを注文するお手軽さはないかもしれませんが、お客様にリピーターの方が多いのも、私たちの思いが伝わっているのかも…と勝手

に思っています!レストランでのお食事とは一味違ったパーティをお考えのときは、原田までお気軽にご相談ください。

編集後記

吉山に車で通勤する途中で、桜ヶ峠と呼ばれている場所があります。県道沿いに植えられた桜の木々の間を走ると、風で花びらが舞いはじめ、道はピンク色に。朝から気持ちがよく、まあきれいです!いまは葉桜へと移り、芽吹いた新緑の美しさに活力をもらいます。自然のさまざまな色は、日々の楽しみですね。(田坂)