

AGRI TIME

2013
秋号
Vol.3

あぜ焼きのにおいや、軒下の吊るされた干し柿に、秋の深まりを感じます。
吉山ピアンコでは、そろそろ薪ストーブの準備をはじめます。

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



絶好の
稲刈り日和。
汗だくで収穫
しました〜!

今年は500kg程度の収穫が見込めそうです。(10月上旬現在)

「パエリコ、できました!」

大きく実ってくれました。

5月の田植えから約5か月。待ちに待った「パエリコ」の収穫の日を迎えました。当日は晴天に恵まれ、絶好の稲刈り日和! 10月とは思えない暑さになり、みんな汗だくになりました。

パエリコとは、イベントスのチャレンジ農園の田んぼで育てたお米の名前です。インド原産の「バスマティ」という長粒品種と、日本の「日本晴れ」という品種をかけあわして、日本の気候に合うように作られたもので「サリークーン」という品種名がつけられています。とうもろこしのような香ばしい香りもち、長い粒でパラパラした食感のお米

なので、ピラフやパエリアなどの洋食によく合います。吉山ピアンコでは、パエリアとしてお出ししています。

そんなパエリコを、チャレンジ農園では10^{アール}aを無農薬に近い状態で育て、収穫することができました。イベントスタッフ22人に、地元の法人よしやまさんから3名、安佐南区役所農林課さんから2名、JAさんから1名の応援・指導のもと朝9時スタート。1mほどに育った稲を手刈りとバインダーで刈っていきます。いつもは厨房で包丁を手立に立つシェフも、今日は澄んだ青空の下、鎌に持ち替えての作業です。

刈った稲は、束ね、はで干しにします。逆さにして干すことで、より糖度を高め、美味しい味になります。良い状態で収穫、脱穀をし、これからイベントスのレストランでも販売を始めます。もちろんメニューにも登場します。無農薬を目指すゆえの、夏場の雑草との戦いは本当に大変でした。けれども、育苗から稲刈りまで、地元の方々に教わりながらなんとか秋を迎えました。関わって下さった皆さんに心から感謝です。実った稲穂も、ありがとうとおじぎをしているようでした。



追肥
いらずで
りっぱに
成長!

大学芋に
スイートポテト
食べたいな～



はぐまん

さつまいも収穫祭

5月に植えたさつまいもが順調に育ちました。肥料が不足して日当たりも悪い場所だったので、大きくなるか心配でしたが、よく育ちました!逆に肥料をやりすぎても「つるぼけ」して大きくならないそうで…。さすが昔から飢饉対策として作られてきた作物だけのことはあります。さつまいも強い!育てるのも簡単です。まず苗を仕入れますが、苗と言っても根はなくて茎と葉っぱだけ。畑に植えたらヘニャツとして地面に倒れてしまいます。これで本当に大丈夫なのかな、と不安になりましたが、水をやって数日でシャキツとなりました。その後の追肥もいらないですし、水もほとんどあげていません。それでドンドン大きくなります。ただ、横につるがたくさん伸びてきてあちこちの土に根をはると土のなかの芋が小さくなるので、何度か根をはがす「つる返し」をしました。

10月20日にはさつまいも収穫イベント開催です。バーベキューで炭火焼もよし、煮るもよし、落ち葉での焼き芋もよしのさつまいも。楽しみです!私は大学芋やスイートポテトなどを作るのが好きです。(羽熊)

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/>

吉山の旬

秋のごちそう パエリア

パエリアなら
約**10分**で
焼きあがります

秋の味覚
パエリアでもっとおいしく!



お米(米細い) ... 2合	ごぼう ... 1/2本
鶏肉 ... 100g	トマト ... 1/2個
エビ ... 4~5匹	水 ... 2カップ
イカ ... 1/2杯	固形マヨネーズ
あさり ... 200g	火炙りタマネギ
玉ねぎ ... 1/2個	レモン
はんにく ... 2かけ	パセリ

1. イカ、鶏肉は食べやすい大きさにエビは殻を剥く
2. トマトを角切り、ごぼうをさくさく、玉ねぎとにんにくはそれぞれみじん切りにしておく
3. 固形マヨネーズは凍らぬじゅず湯に溶かしておく
4. ③のマヨネーズとあさり、サフランを火にかけて塩と味のする
5. オリーブオイル、にんにくをキツネ色にならすと火にかけて
6. 鶏肉、エビ、イカを炒めたら塩こしょうで味をつける
7. 一度取り出して玉ねぎ、ごぼう、トマトの順に炒めると
8. お米を入れたら炒め、火が止ったらあさりと④を混ぜる
9. ④のスーアを入れたら一度沸かす
10. 沸いたら弱火で約20分炊く
炊けたら3~5分蒸らして完成!!
11. お好みでタマネギ、パセリ、レモンをのせると華やかに! なる。

戸山の風景

“村の鎮守”の趣を昔のままにとどめた里山の社



毎年10月15日に近い土日には例祭がとり行われる。

あ と みょう じん じゃ 阿刀明神社

阿戸地区の神原にある山之御所阿刀明神社。その歴史は古く、平安末期に成立したといわれている。祭神は、ウマシマデノ命、天照皇大神、宗像三女神、応神天皇。

県道77号線から石畳の参道を進むと、広島市指定天然記念物の杜叢がうっそうと見えてくる。鳥居をくぐればそこは、時が止まったかのような。境内には、阿刀明神社ゆかりの大中臣権之輔正房を祭った大中社、荒木七郎大夫を祭った荒木社もある。

また、この神社の祭事を継承してきた阿刀神楽は、広島県指定無形文化財であ

り、十二神祇の流れを今に伝える。元広島藩士で、難波一甫流の達人であった、宇高宗助という武芸者が完成させたその舞は庄巻。十二番目の演目「將軍の舞」は、別名「死に入り」とも言われる激しい舞で、全国でただ一つ阿刀神楽だけで舞われる貴重な舞として注目されている。

所在地/安佐南区沼田町阿戸山914

戸山の人

ananas 難波景子(46)

生まれ育ったここで、ずっとおいしいお菓子をづくり続けたい。



ananas
(アナナス)とは、
ドイツ語で
パイナップルの意味



▲秋のおススメ、オートヌ(左)、ミルビス(右)

難波景子さんが、地元戸山に「スイーツキッチン ananas」を開いて13年を迎えた。「やっどです。」と、笑う笑顔には、これまでの道のりが垣間見える。ananasを探しながらたどり着くお客さんは少なくない。半信半疑で覗く人に「ケーキ屋です。」と応える。大人が三人も入れればいっぱいになる店内。お客さんの顔が、目の前に見える。「これが理想。」と難波さん。

小学生の頃、親戚のお姉さんがつくってくれるお菓子が楽しみでたまらなかった。家では、母のおいしい料理に囲まれていた。高校を卒業後、大阪で製菓を学び、帰郷。五日市の無花果に就職。「とにかく一生懸命だった。」と、振り返る。焼き菓子を任せられ、タルトをひいたり、チーズケーキを焼いたり、当時女性が焼き菓子を焼くことはまだ少なかった。お菓子をつ

くるうえで、女性だからとか、繊細さとか、特に意識はしていない。ただ自分の好きなお菓子をつくるだけ。去年とおととは、念願のフランス研修へ。学校に入り、学びの時をもった。そのたしかなおいしさと、前向きな菓子屋の姿は、知る人ぞ知る店となった。小さな看板をたよりに、探してでも行ってみたいくらいだ。

10月

10月20日(日)
芋掘りイベント

11月

11月9日(土)、10日(日)
吉山ピアンコ周年記念感謝祭

12月



戸山公民館さんと料理教室をしました。

8月28日(水)に戸山公民館さん主催で「国際理解講座 家庭でできるプロのイタリア料理」がありました。吉山ピアンコの姉妹店、新天地にあるクチーナピアンコから中村シェフを招き、夏野菜のトマトソーススパゲッティやサラダなどを、皆さんと一緒に作りました。参加者の皆様からは「プロの技を聞いて大変勉強になった」「家で家族に食べさせてみたい」と嬉しいお言葉を頂きました。

◀ 戸山地区だけでなく、ほかの地区からの参加もありました。今後も地域のイベントなどに積極的に関わっていきたいと思います。

スパゲッティ処 吉山BIANCO
TEL・FAX(082) 839-3234

イベント情報 ③

cucina BIANCO

〒730-0034 広島県広島市中区新天地2-12
TEL.082-504-4105
FAX.082-504-4176



メニューに合わせたソムリエおすすめのワインをお楽しみください。



店長兼料理長 安原シェフ 野菜中心メニュー。食後はデザートを楽しんで。

アグリタイム1号で紹介のcucina BIANCOが、10月2日リニューアルオープンしました。これまでの、隠れ家のようなたたずまいから一新。

覗き窓も大きくし、開放的に生まれ変わりました。新しく店長兼料理長には、安原シェフ。スタッフ全員若手が揃い、誠実で元気な明るい店づくりにしたいと意欲的です!

メニューは野菜中心。季節を意識し、素材を活かした、飾らないおいしさを心がけます。デザートは、ジェラートが楽しめます。調理師学校時代にダブルスクールで製菓も学んだ安原シェフが主に季節のフルーツや野菜を使ってつくります。かわったフレーバーにも出会えるかも。ご来店、お待ちしております!

column (株)イベントスコミュニケーションズ 吉山ピアンコ店長兼料理長 槇田成美

Narumi Makida

吉山ピアンコ店長兼料理長の槇田成美と申します。吉山ピアンコは、お陰様で11月9日に一周年を迎えます。地元の方をはじめ遠方から足を運んでくださる方々、たくさんの皆様に支えられた一年でした。本当にありがとうございます。吉山ピアンコでは自社のチャレンジ農園で栽培した無農薬野菜と、地元の農家さんから届く新鮮なお野菜を中心に、吉山の旬を取り入れたメニューを意識し、提供しています。自分達で育て、収穫した野菜を調理し、お客様が召し上げられた時の笑顔が私に

とって一番の楽しみであり、励みになっています。

この秋にはチャレンジ農園で育った特別品種の「お米」がいよいよデビューします。素晴らしい自然と、きれいな水に恵まれた吉山で育った作物を、今度はどう調理しようかとワクワクしています。このワクワクを是非お客様にも味わって頂けたらと思います。

まだまだ未熟者集団ではありますが、この恵まれた環境の中、皆様に沢山の「あったらいいな!」の御要望を伺いながら吉山

ピアンコと共に自身も成長していけたらと思いますので今後もスタッフ共々よろしくお願い致します。

編集後記

今では少なくなったはで干し。
昔はこの田んぼでも見られたものです。
私が小さい頃、このはで干しのながーい木を鉄棒にして遊んでいたのを、ふと思い出しました。
福刈りが終わった田んぼでも、童心に帰って自然とたわむれるイベントスタッフの姿(笑)とても気持ちの良い、秋晴れの1日でした。
(田坂)