

# AGRI TIME

いろとりどりの夏野菜にワクワクします。吉山は夏真っ盛りです。

2013  
夏号  
Vol.2

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



新芽のみを  
手積みで  
収穫しま〜す!

ルンビニ農園の飯田麻美さん(左)と、地元のパートさん、向井秀子さん(右)

味はもちろん色にも  
こだわりました。

これからが収穫のピーク。

## 「バジリーナ」… 地域活性のソースになりたい!

バジリーナという、かわいい名前のバジルでつくった、ソース「バジリーナ」。肉によし、魚によし、カルパッチョや香草パン粉にと、かけておいしい、目にもおいしい、まさに万能のソースです。吉山ピアンコでは、バジルソースのスパゲティーに使用しています。無農薬、無添加にこだわり、酸化を防ぐための使い切り70gのパウチ。加熱処理をしていないためきれいな緑色を保っています。『バジリーナ』は、実は戸山育ち。戸山のちょうど中間あたりに位置する、ルンビニ農園さんで、このバジル

は作られています。バジルは、花を咲かせてしまうと葉がたくなるため、花が咲く前、葉がふっくらとボリュームが出てきた一番いい時に、新芽のみを摘み取るそう。ちょっとしたことでキズになるほどデリケートなだけに、摘み取りはすべて手作業。香りがよく、やわらかいルンビニ農園さんのバジルは、手を抜かない作り手の心を映し出しています。戸山を見下ろす小高い場所にあり、お天道さんと戸山のきれいな水、空気に育まれたバジルはひとあじ違う。産地に負けない、おいしい需要を

目指し、けれども謙虚に。ルンビニ農園さんのバジル栽培は、霜が降りる前まで続きます。



イベントスの  
各お店で  
販売中です

70g入  
＜原料＞  
無農薬栽培バジル・  
オリーブオイル・  
ガーリック・  
塩・香辛料



まずは  
サラダかな!

# 土づくりが 野菜を作る。

おいしい  
野菜には  
土が大切!



はぐまん

チャレンジ農園の羽熊です。料理でいうと、美味しいスープがとれていないのに、どんな調味料を後で入れても本当に美味しいシチューはできません。農業も同じで、土づくりができていないのに、後で肥料を上から追加してもいい野菜はできません。去年は作物を作って1年目でしたが、土づくりが不十分でほとんど野菜ができませんでした。そこで今年の春から、チャレンジ農園では、JAさんをお願いして、全ての田んぼと

畑で土壌診断をして、石灰や有機たい肥や肥料などを加えて土づくりをしてきました。たい肥については、地域で馬糞たい肥を作られている育土工房の小山さんに分けていただきました。軽トラ2杯分のたい肥を、スコップを使って手作業で畑にまくのはさすがに大変でした。その甲斐もあり、とても立派なサラダ菜やサニーレタスが育ちました。毎朝新鮮なものを収穫して、チャレンジ農園内の吉山ピアンコに持っていき、サラダに使用しました。お客様に提

供するときに、「私たちの農園で育てた無農薬レタスを使っています」と伝えられるのがとてもうれしいです。このアグリタイム第2号が出るころには、とうもろこしや枝豆などが成っていると思います。ぜひ、チャレンジ農園にいらしてください。

## 吉山の旬

### 夏野菜と小えびの冷製ジェノベーゼ



涼味新鮮  
パジリーナで美味しく!

#### 材料(1人分)

パッパリーナ 60g

むき海老 5匹

ズッキーニ 1/4本

ヤブコウジ 1~2本

アヲトマト 2ヶ

パジリーナ 30g

#### 作り方

①ズッキーニとヤブコウジを一口大に切っておく。

②パッパリーナを表示の時間より30秒くらい多めの時間茹でる。

③野菜・小えびを約3分間茹でる。

④ゆであがいたパスタと野菜・小えびを氷水で急速に冷やす。

⑤ボウルにパジリーナとアヲトマトを入れ、よく氷水をきいた④を入れたあえる。

※パスタのゆで汁で絡み具合を調整する

# 戸山の風景

自然の息吹を身近に感じる里山の原風景



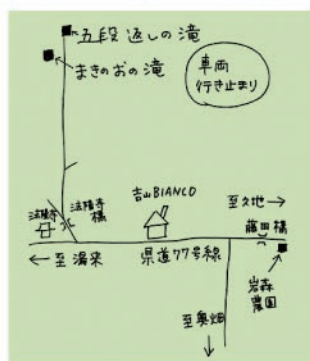
五段返しの滝



まきのおの滝

## 五段返しの滝・まきのおの滝

吉山の涼を感じられる清流スポットがあります。法隆寺から北に約2km。林道を抜けると、目の前に壮観な滝の景色が広がります。東郷山の登山口にあり、しぶきをあげて流れ落ちるふたつの滝はそれぞれ違う表情を見せ、マイナスイオンが真夏の暑さを忘れさせてくれます。車ででも行ける手軽さが魅力。ただし、滝の石は滑りやすく危険なので、橋の上から眺めることをお勧めします。



## 戸山の人

生で食べても美味しいと評判のとうもろこし農家さん

岩森農園 岩森憲雄さん(65)

岩森さんはとうもろこしが好きだ。好きな人が作るから、当然おいしい。



岩森憲雄さん(65)は、農業一筋30余年。夏場に手掛けるとうもろこしの面積は延べ6000㎡。マツダスタジアムの約半分にもなる。品種は「味来(みらい)」。

フルーツのようなスイートコーンとして知られている。岩森さんのとうもろこしは、ややこぶりだがその甘さはバツグンで、毎年全国各地から問い合わせがある。「大きいものは芯が大きいから捨てる所が多い。小ぶりでもそんなにかわらんよ。」と岩森さん。

人気のとうもろこし、生でも食べられるほどの甘さの秘訣は、戸山の気候が大きく

影響している。日中暑くても、朝晩は涼しい。適度な寒暖の差により、甘みがのりやすく、糖分も消耗しにくいとうもろこしが育つそう。

岩森さんは、毎年4月1日に種をまき始めると決めている。一度にすべて育てるわけではなく、『適期』を守るための努力は惜しまない。種まきから90日前後、収穫期をむかえたとうもろこしは「いちばんおいしい時に食べてもらいたいから」と、朝採りにこだわる。なぜなら、とうもろこしは採って8時間で糖分が50%も下がってしまうから。家庭で保存する場合でも、

「10℃を目安に、必ず冷やしてほしい」と話される岩森さん。

そんな岩森さんは、神楽の舞子という顔ももつ。広島県無形民俗文化財に指定されている阿刀神楽団の団長を7年つとめ、現在は子供たちの指導にもあたっている。

丹精込めて育てられた岩森さんのとうもろこしは、毎週日曜日に中区で開催されているひろしま朝市や、地元の朝市にも出荷されているので、出会えたらぜひ一度そのおいしさを味わってみてはいかがだろうか。

8月

7月下旬  
枝豆収穫祭  
+BBQ

秋が  
たのしみ!!

8月4日(日)  
田んぼの観察会  
& そうめん流し  
+BBQイベント

9月

8月28日(水)  
【料理教室】  
クチーナピアンコ中村シェフの  
家庭でできるプロのイタリア料理・夏(仮題)  
※戸山公民館主催イベント

10月

10月上旬  
秋の遠足  
五段返しの滝でBBQ

10月中旬  
芋ほりイベント  
焼き芋+BBQ

## 田植えイベント、やりました!

5月11日(日)、チャレンジ農園の田んぼで、田植えのイベントを行いました。5組のご家族で、大人9名、子供1名、未就学児6名のご参加がありました。裸足で土の感触を確かめながら、一列になって、手で植えます。ていねいに植えつけられた苗も、グングン成長しています!



● イベントのお問い合わせはこちらまで ●  
スパゲティー処 吉山BIANCO

TEL・FAX (082) 839-3234

+++ 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/>

日にち未定のイベントについては、HPや店頭にてご確認ください。

## イベント情報②



### 和飲家 ビストロ・ド・イベントス

〒730-0017 広島市中区鉄砲町9-6  
TEL.082-222-8252  
FAX.082-222-8253



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。

中区鉄砲町にある、ワインとフレンチのレストラン、和飲家ビストロ・ド・イベントス。

オープンして、今年で18年目となります。ゆったりと、落ち着いた店内はくつろぎの空間。旬の食材と野菜でつくりあげる自慢のココットやキッシュ、そして約100種類のワインで、優雅な大人の時間をご堪能いただけます。ランチは¥1000～。6月から8月は夏メニューでご好評いただいております。大人がゆっくりと過ごすおやかな時を、ワインに合う味とともに。ご来店、お待ちしております。



<夏限定メニュー>左:トウモロコシのニョッキ、右:夏野菜のテリーヌ



## column (株) イベントスコミュニケーションズ 吉山ピアンコスタッフ 田坂利恵

Rje TasaKa

アグリタイムを担当させていただいております、吉山ピアンコスタッフ、田坂利恵と申します。

6月の中旬に、吉山ピアンコのスタッフ7人で、店から5分のところに登山口がある、東郷山に登りました。が、万全とはほど遠い軽装で行ったため、かな〜り学ぶものがありました。

川を越えるロープや、急な道。まったくもっての想定外でした。けれども、お客様に東

郷山について聞かれたら答えられるようになったことはまちがいありません。

吉山ピアンコの前に流れている吉山川には、かじかがあるらしく、涼しげな声に、お客様からも「川がきれいなんですな」と言われます。店の裏にはキジも遊びにやってきます。

昨年秋にオープンして以来、吉山の四季をゆっくりと感じながら、スタッフ一同毎日のびのびと働いています。聞こえてくる、鳥

や虫の声も、ひとつひとつに興味をもち、田舎育ちの私にはどこか懐かしくもあります。

ここで見るもの、感じるもの、触れられるもの。五感から得られることを、紙面を通じてお伝えできれば、と思っております。まだまだ出来立てほやほやの吉山ピアンコですが、スタッフ一丸となって顔晴って(ガンバルと読んでください)まいりますので、よろしく願いいたします。