

AGRI TIME

2013
春号
Vol.1

葉桜の頃となりました。チャレンジ農園吉山の畑では、夏野菜の準備をはじめています。

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



はじめまして 吉山BIANCOです。

広島市の中心部より、車でわずか30分。ここは安佐南区沼田町吉山。県道77号線沿いに、のどかな風景がひろがり、中心には吉山川の流れをきくことができます。

この豊かな自然の残る吉山の地に、イベントスのチャレンジ農園吉山がオープンして1年を迎えます。そしてさらに去年11月、この農園内の一角にスパゲティー処『吉山BIANCO』をオープンさせました。店内は、木と漆喰で仕上げ、通りに面した大きな窓からは心

地良い風が季節の香りを運んでくれます。

吉山BIANCOは、新天地にあるイタリア料理店cucina BIANCOの姉妹店ですが、ここメインとなるのはスパゲティー。お客様にそれぞれソースとパスタをチョイスしていただくという、おもしろいメニュー構成にしています。ソースに使用する素材も、自社農園で採れた新鮮な野菜や季節感を大切に、いつも越しいただいても楽しんでいただけるよう常

に旬を意識しています。

厨房には、女性の積田シェフ。彼女の女性ならではのやさしいスパゲティーで、スタッフ一同皆様のご来店をお待ちしています。

スパゲティー処
吉山 **BIANCO**
ビアンコ

広島市安佐南区沼田町吉山1429-4
TEL・FAX.082-839-3234

◎ランチ/11:00~15:00 ◎カフェ/15:00~17:00 ◎ディナー/17:00~21:00 ※LO/20:00 (月店休 ※祝日は営業)



産直市はじめました。

吉山BIANCOの店舗入口に、
 自社農園の採れたて野菜や自社加工品などを
 販売するコーナーを設置しました。
 水と空気のキレイな吉山育ちの野菜が
 これからもドンドン並ぶ予定ですので、
 ぜひお立ち寄りください。



吉山の旬

新鮮筍が美味しい!

たけのこと木の芽のペペロンチーノ



たけのこと木の芽のペペロンチーノ

〈材料〉

たけのこと …… 1/2個
 にんにく …… 2片
 シシトマリ …… 200g
 木の芽 …… お好み
 たけの芽 …… 2本
 オリーブ油 …… 大さじ4
 100%の粉汁 …… 大さじ4
 塩 …… 少々

〈下ごしらえ〉

・ たけの芽は鼻血と苦味を取り、
 ・ にんにくは薄くスライスしておく。
 ・ たけのこはくしゅみにする

〈作り方〉

1. シシトマリを茹でてお湯をきる
2. フライパンにオリーブ油とにんにくを投入し弱火にかけ、香りが出たら9割の爪を投入しにんにくが色づいたら一度取り出しておく
3. たけのこと木の芽を炒め、100%の粉汁を投入して煮る。ふつふつ白くはじけたら塩を加えシシトマリを投入し早く煮る
4. お皿に盛り付け木の芽をかきとる出来上がり!

戸山の風景

自然の息吹を身近に感じる里山の原風景

吉山BIANCOからの眺めはこれからが見頃。

の いね ばら
野稲原の芝桜

上吉山の野稲原地区。ここに地元の人が年々植えて広がりがつある芝桜がある。

地域の景観を目的に毎年1000株ずつ、ていねいに植えつけられ、今年で8年目。700㎡の美しい芝桜に県道を走る車もついついゆっくりり。

「みんなでやるという共同作業は活力になる。年に4~5回の草刈りの軽減に

もなった。」と話されるのは、上吉山町内会長 高田進さん(67)。人と地域の活性化となり、春が来るのが楽しみとのこと。吉山BIANCOからもその眺めはすばらしく、食事をしながら白、ピンク、紫...いろいろとどりの芝桜の絨毯にしばし時間を忘れてみてはいかがだろうか。

【見頃】4月下旬~5月下旬



戸山の人

素材にこだわった里山のパン屋さん

Cadonaオーナー 中原 真介さん(36)

ハード系の焼きたてパンは、かめばかむほど美味しさが引き立つ。



ドライマとオレンジの
フォカッチャ



天然酵母ブルーベリーとクリームチーズ

吉山BIANCOにCadonaさんで購入したパンをお持ち込みいただけます。パスタのソースにつけたり、コーヒーやワインのお供にぜひご利用ください。

今や休日ともなると、行列のできるパン屋さん、Cadona。入り口を入ると「まあいい笑顔」の中原さんが迎えてくれる。バケットを買いに来た地元のお客さんに、「今日は太いのと、長いのと、すっぱいのと」。そんなザックリとしたわかりやすい説明に親しみを感じる。

中原真介さんは佐伯区出身。安佐南区の高校を卒業後、大阪へ進学。「パン屋になりたい」と思ったのは大学在学中。その思いを持ちつつ、アルバイト先だった大阪市内のホテルにそのまま就職。3年間で全部署をまわった。その後、大阪の超有名店ブランジュリタケウチに。パンの修業はもちろん、こ

こでは「接客を学んだ」と中原さん。全員が接客を行うスタイルは、今の中原さんのお客さんとかかわり方に大きく影響している。

6年の修行ののち、帰郷。32才の時、現在の吉山の土地を見つけた。しかし、「やっていけるのか」というまわりの反対に、1年悩んだ。けれども奥さんと建築の担当者との2人だけは「やろう!」と賛成。そして何より「自分がパンを並べるのを想像した時に、市内中心部ではなかった」と、吉山に決めた。

最初はお客さんの来ない日もあった。でも深く悩まなかった。これまでの経験と持ち前のポジティブな気持ちが中原

さんを動かし続けた。

気付けば、戸山の住民になって3年目を迎えている。「戸山の人は本当にいい」と言う中原さん。まわりの上得意様に囲まれ、新鮮な野菜や果物、そんな実り豊かで恵まれた環境の中、毎日おいしいパンをつくっている。

パン屋をやっている、いろんな人と知りあえることが一番楽しいそう。

こだわりを言えばきりが無い。やりたいこともいっぱいある。けれども決して欲ばらず、ゆっくりと自然体。

人との出会いを大切にしている中原さんのCadonaには、今日も笑顔がたくさん集まっている。

5月

5月12日(日)
さつま芋・枝豆・とうもろこしの植え付け

5月11日(土)
田植えイベント
豆豆大会

6月

6月5日(水)
大人の遠足

6月16日(日)
夏の食材と
ワインを楽しむ

7月

7月28日(日)
枝豆・とうもろこしの
集い

●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
チャレンジ農園吉山HP <http://agricolaeventos.co.jp/>
※HP内の「EVENT情報」からもお申し込みができます。

※イベント日時や内容は変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

イベント情報①



cucina BIANCO

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

中区新天地にあるcucina BIANCOは、吉山BIANCOの姉妹店です。白い壁に小さな小さな窓はまるで隠れ家のよう。cucinaは台所。BIANCOは白いという意味。その名の通り、白くて明るい台所でイタリアンパスタとワインを楽しんでいただけます。ランチはデザート付きで¥1,000～。

また3Fには小さなパーティールームがあり、7名～最大14名の貸切利用ができます。(※3日前までにご予約ください)1F同様、白を基調とした落ち着いた雰囲気のお部屋で、ホームパーティーなどにいかがですか。



白を基調にした店内



パーティールームもご利用ください。

column (株)イベントスコミュニケーションズ 代表取締役 川中英章

Hideaki Kawanaka ①

広島市中心部から車でわずか30分、こんなに豊かな農村風景があるなんて…!2008年、私が初めて安佐南区沼田町吉山の地域を訪問した時に感じた感想です。地域の方々が協力し合って管理しておられる圃場は雑草が伸びることなく、整然としており、地域の協働が上手く行っている事が一目で解りましたし、集落の真ん中を流れる吉山川の水の澄み具合に、此処が豊かな自然を残している事も判りました。

「豊かな農村」と一言でいっても「豊か」の意味にはいろいろな要素があります。私は、末永く持続出来る農村の環

境と仕組みがあってこそ「豊か」だと思っています。自然環境、地域の人間関係、暮らしていける地域産業、そして未来への夢。大袈裟かも知れませんが、21世紀の日本のあるべき姿はこうした要素が備わり、都市に対して積極的に関わり合っている状態なのではないかな…と思うのです。

吉山には農業を組織で取り組む「農事組合法人よしやま」があります。80数人の構成員がいっしょに、励ましあい、助け合って持続的農業を模索しています。素晴らしいリーダーにも恵まれ、活性化した農業を営んでいっしょに、ス

タッフの皆さんは高齢にも関わらず、驚くほど元気です。勿論、すべてが上手く行っている訳ではありませんが、是非とも幸せになって頂きたいと願う志ある組織です。

私達はあまりにも微力で、私達がこの地域に関わることでどれほどの貢献が出来るのか、定かではありませんが、常に地域に寄り添って、この「豊かな農村」の存在価値や食材の生産現場の大切さを、今の困り事も含めて発信していける拠点になりたいと念じ、精一杯の活動をして参りますので、どうぞ、これから御指導を宜しくお願い致します。