

# AGRI TIME

新しい芽吹き春です。農園の仕事も忙しくなってきました。

\*アグリタイム\*

2015  
春号  
Vol.9

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

## おいしい牛乳は、土づくりから。



牧場に  
会いに来てね!



①商品の宅配は鮮度命のため、車で2時間以内に限定。②久保アグリファームの久保正彦社長と一緒に。③おいしい牛乳いただきました!

**吉**山ピアンコスタッフの、工場・生産者さん見学シリーズ。2回目は、私たちがお世話になっている「砂谷牛乳」でおなじみ、砂谷株式会社さん。そして、生産者さんの久保アグリファームさん。お隣、湯来町伏谷にある砂谷さんは吉山ピアンコからも車で15分ほど。店休日にスタッフ6人でおじゃましました。

まず訪れたのは、牛乳の工場。ガラスの向こうに、衛生管理された工場内。大きなミルクタンク、そこから瓶に注がれ、栓をされるまでの一連の工程を見ることが出来ます。

現在ここでは毎日5トンの生乳を処理しています(加工も含め)。砂谷牛乳というと、なんといってもそのど越しの良い牛乳の味。さらりとしているのに、濃厚。優しい甘さと、くせのない匂い。誰もが初めて砂谷牛乳を飲んで、驚くのではないのでしょうか。

あのおいしさは、砂谷牛乳のこだわり

「土づくり」「草づくり」「牛づくり」。現在生産者さんは6軒。「自家牧草にこだわる」という同じ思いのもと堆肥を入れた肥沃な土をつくり、ミネラル豊富なおいしい自家牧草をつくり、そして一頭一頭愛情を込めて健康な牛をつくる。そうした真剣な取り組みが“おいしさ”をつくりだしています。

それぞれの牧場から工場までは、すべて車で1時間以内。新鮮なものを新鮮なうちに、毎日工場に運ばれます。砂谷牛乳は殺菌方法にこだわっています。より生乳に近い栄養吸収の為に、85℃で20分の殺菌。(※「久保正彦の低温殺菌牛乳」は65℃で30分の殺菌方法)

低い温度でゆっくり殺菌することで、大腸菌群は死滅するが、体に良い菌は生きています。まさに菌活ですね。

次に、生産者さんの久保アグリファーム、久保正彦さんのもとを訪れました。取材当日は雪のため、広大な牧草地も

雪景色でしたが、牛さんたちはへっちゃら。久保さんの案内のもと牛舎に入って感じたのは、牛たちがとても穏やかな表情をしているということ。人なつこく、きれいな牛たちを見ると、久保さんの牛への愛情の深さがわかります。久保正彦さんは、この地で酪農を始めた創業者久保政夫氏の息子さん。牛は自家育成で、よそからの牛を入れることなく守りつづけている。人間と同じく十月十日の妊娠期間。大きなお腹のお母さん牛がこの日もたくさんおり、生まれて5日目というとてもかわいい子牛の姿も。のどかな牧場で誰もが牛とふれあうことができます。(一部をのぞく)父・久保政夫が奇しくも自身の病により、運命のように出会うこととなった栄養豊かな牛乳。現在も思いは受け継がれ、息子に、さらに孫へと、さらなる飛躍を続けています。



④3年前にオープンしたジェラート工房「アルトピアーノ」。牧場しぼりのおいしいジェラートが人気。

砂谷株式会社 佐伯区湯来町 伏谷1321 (フリーダイヤル)TEL.0120-5959-39  
ジェラート工房「アルトピアーノ」(久保アグリファーム) 佐伯区湯来町 白砂1207-2  
TEL.0829-86-0337 営業時間/10:00~17:00 店休日/水曜日(夏休み期間中は無休)



### ブロッコリーとカリフラワー

どちらも、キャベツやケールなどのアブラナ科の緑黄色野菜です。原産地は地中海近辺で、花を食用とするキャベツの一種がイタリアで品種改良され現在の姿になったとされます。生育適温は20度前後なので、真夏をさければ年中を通して栽培は可能です。ただ、去年は吉山の冬が非常に寒かったため、カリフラワーが霜にやられて一部が黒ずんでしまう被害もありました。チャレンジ農園ではブロッコリーの頂点の蕾を収穫した後も、次々と出てくる小さなわき芽蕾も収穫して利用しています。小さいですが、やわらかく味もいんですよ。

調理ですが、ブロッコリーは加熱によって栄養素が失われるのに対し、カリフラワーは失われにくいといった特徴があります。

ブロッコリーは抗がん作用がとても高い野菜のひとつでカロテンとビタミンCが豊富。またアレルギー症状を抑えるαリノレン酸を含んでおり、冬のうちからたくさん食べると花粉症予防にも期待できるとも言われております。茹でるよりもレンジで加熱したほうがビタミン類の損失を少なくすることができます。

カリフラワーは疲労回復のビタミンB1、眼や皮膚、粘膜の健康を保つB2を多く含む野菜です。すぐ色が変わってしまうので鮮度が1番の野菜です。

チャレンジ農園に接する農園レストラン「吉山ピアンコ」では季節によって、ブロッコリーをパスタに使ったり、カリフラワーはピクルスやスープに使ったりしてご提供しております。

(チャレンジ農園 農園長 羽熊)



新鮮な  
ブロッコリーや  
カリフラワーを  
ご賞味ください

ホールスタッフの岩本です!

はぐまん



チャレンジ農園吉山 農業体験できます!

<http://agricolaeventos.co.jp/> HP内の「EVENT情報」をご覧ください。



### 2月からパエリア またやっています!

dinnerはオーダーでお作りします。

(お時間25分かかります)

lunchはご予約をお願いいたします。

パエリア ¥2,400+税

スパゲティー処 吉山BIANCO

TEL・FAX(082)839-3234



# 戸山の風景

## 峠のはなし。

**戸山**は、周囲を山で囲まれているため昔からどこへ

行くにも、峠越えをしなければならなかった。写真の立体図は、戸山民俗資料館に現在保存されているものである。裏には「昭和八年 奥田校長エナメル塗る」と記載がある。昭和8年に戸山尋常高等小学校の生徒たちが作製し、当時の奥田校長が仕上げたものと思われる。(戸山民俗資料館による)

80年も前のこの立体図には、当時の戸山の主な交通路が、実線と波線で詳しく表されている。実線は、いわば幹線道路。馬車が大八車が通行可能な道であった。波線は、歩いて通ることができる路であった。

隣村に向かい、伸びている13の路線。昭和8年頃の戸山は、広島方面にバスの往復はしていたものの、まだまだ交通手段の中心は徒歩だった。しかし昭和半ば、日本の高度経済成長とともに急速な車社会への発展によって、マイカーが主流となり車の通行できない道の多くは利用が途絶えていった。また隣接町村への幹線道は、路線変更や拡幅工事が繰

り返され、わずかにところどころで面影をしのぶまでに変わっていった。

現在、戸山の峠として把握されているのは、榊峠、大峠、不明峠、仏峠、姫路峠、桜ヶ峠の6つ。このうちの榊峠、不明峠、桜ヶ峠の3つが今日も主要地方道として動いている。榊峠は五日市方面から幸の神を経て伴方面に通じる主要地方道として、早くから整備された。桜ヶ峠は、広島市中心部と戸山を結び、さらに不明峠から湯来・山県方面への主要地方道として、大塚地区の西部地域開発など広島市の大型プロジェクト等の関連で整備も急ピッチに進んでいる。大きな交通の流れが生まれると、また違う人の流れ、物の流れができるかもしれない。

一方で、大峠、仏峠、姫路峠は昭和40年代の過疎化による集落の消滅などから現在では全く利用されることがなく、「山歩きルート」としてたまに愛好家が訪れるくらいとなっている。明暗分かれることとなった、戸山の峠の数々。その昔、人々が歩いて通った道々を、いま私たちは車で通りすぎるだけ。車を降りて、歩いてみるのも、またいいものかもしれない。



戸山の峠を歩こう！



<イラスト資料>戸山民俗資料館

①80年前の立体図。戸山民俗資料館で見ることができる。②戸山にはこうした道標が今も残っている。横原バス停そばの道標には、「右 広島道」「左 久地村道」と刻まれている。③高野原神社わきの道標には、「右やす」「左くち」と刻まれている。こういった道標をたよりに峠へと人々は歩いていった。





10数種の  
ハーブを栽培、  
収穫はすべて  
手作業

①②主力のセルフィーユはとってもデリケート。③取材に伺った日は、ちょうどルッコラの最盛期。④看板ネコ「ニャー」。農園内をパトロール(?)⑤「できないものが、できるようになるのが楽しみ。」と西山さん。

## 優しくも強い植物、かおりなを育てる。

かおりな農園 西山 幸喜(47)

**古**来より、人々の生活に役立ってきた植物、ハーブ。薬草として、香草として、また保存料として。そのゆるぎない自然の力に何かしらの恩恵を受けていたりする。ここ戸山にそんなハーブを出荷する「かおりな農園」がある。経営しているのは西山幸喜さん。ハーブという繊細という言葉が浮かぶ。しかし、西山さんは立派な体格の持ち主。つい「イメージと違いますね」と。すると「よく言われるんですよ(笑)」と笑顔が印象的。西山さんの親の代から始めたかおりな農園は、現在の場所に移って13年になる。もと

もとはサラリーマンだったが、母親の死をきっかけに農園を継ぐことを決意。農業の知識はほぼゼロからのスタート。とにかく無我夢中でやってきた。数あるハーブは、それぞれ良い時期がある。どうすればこの土地この気候で自分の思うものができるのか。西山さんはさぐりつづけた。「『急いては事をし損じる』じゃないですけど、植える時期は春夏秋冬、1年に一回しかないわけで。」だんだんと自分のやり方に手応えを感じてきたのは「ここ3、4年です。」独学の強さが垣間見える。出荷は市場へ。主にホテルレストランな

どに卸されている。収穫はすべて手作業。太陽とともに作業は始まる。年間で10数種のハーブを育てているが、かおりな農園の主力はニーズの高いセルフィーユ。しかしセルフィーユは、とってもデリケート。それでもニーズに応えるべく、存在意義を見出すべく、一生懸命育てている。「できないものが、できるようになるのが楽しみ。」と、かおりな農園の看板猫ニャーをなでながら、本人いわく「野望にも似た次の事」を、あれこれと思いつくらせているようだった。



# 吉山の旬

## 濃厚！砂谷牛乳のパンナコッタ



砂谷牛乳を使うと  
甘くて濃厚な  
仕上がりに

トッピングは以前  
紹介した莓ファーム  
べりふるさんの  
あまーい莓で♡

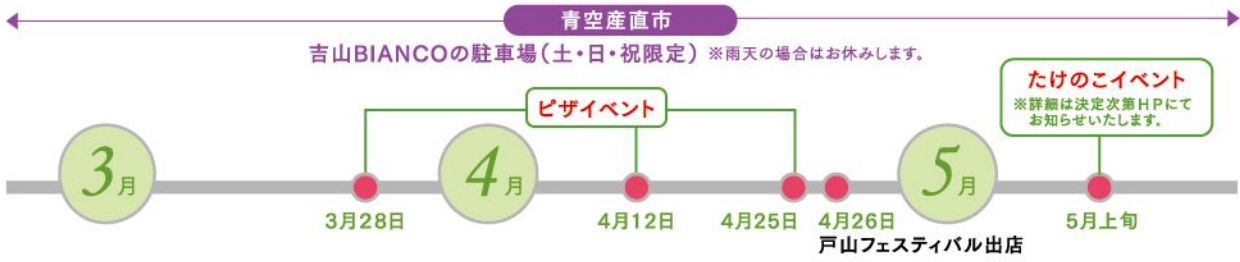
- \* 材料 (4人分) \*
- 牛乳 200ml
  - 生クリーム 200ml
  - グラニュー糖 40g
  - 板ゼラチン 5g
  - バニラエッセンス 少々

ポイント お店ではレシピ②の所で農園のハーブを入れて  
ローズマリーやレモングラスのパンナコッタにしています！

1. 板ゼラチンは冷水に入れてふやかしておく
2. 金属に牛乳を入れて温め沸騰直前にグラニュー糖、ふやかした板ゼラチンをしぼり入れ  
火を止め溶けなくなるまで混ぜる
3. バニラエッセンス、生クリームを入れて粗熱をとった型に流し込み冷蔵庫で  
約2時間冷やし固める
4. ショウワフルーツをのせたら完成!!

### 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。





イベントス情報 ⑨

オープン!『新鮮デリカ食堂 BOUQUET』『吉山ビュッフェ』



この春のイベントス、大きく動きました!

中区大手町1丁目。鯉城会館・広島県民文化センター内に、おいしい提案と提供ができる『新鮮デリカ食堂 BOUQUET』と『吉山ビュッフェ』を3月6日にオープンしました。1階の新鮮デリカ食堂 BOUQUETは、カジュアルに過ごすイタリアンなカフェテリア。ヘルシー志向の働く女性にうれしいデリが並びます。イトイン、テイクアウトどちらもOK!お好きなものをチョイスして、毎日のランチタイムをより楽しみにしていただきたいと思っています。

また地階には、吉山ビュッフェ。こちらは「新鮮」と「広島」にこだわった“地産地活”の和食バイキングです。懇親会や宴会など、最大60名までのパーティにも対応(要予約)。プロジェクター完備、23時まで利用可能と、また新しい交流の場としてニーズに応えていきたいと考えています。

どちらも魅力は新鮮野菜。安佐南区の自社農園からの野菜を



はじめ、広島市近郊の食材・新鮮野菜と私たちがみつけたおいしいを提供していきます。まずはぜひお越しください! スタッフ一同来店をお待ちしております。



新鮮デリカ食堂 BOUQUET  
7:00~21:30 (L.O. 21:00)



吉山ビュッフェ  
新鮮和食バイキング 11:30~15:00 (L.O. 14:30)  
パーティ 15:00~23:00(要予約)

column

(株)EVENTOS 吉山BIANCO 料理長 浅津 啓介 Keisuke Asazu

吉山ビアンコの浅津啓介です。

1月から、料理長を務めています。

吉山ビアンコでは、旬の野菜を地元の農家さんから直接仕入れたり、自社のチャレンジ農園で育てた新鮮野菜も使用しています。

チャレンジ農園では、プチヴェールという芽キャベツとケールをかけあわせた非球体の珍しい野菜も育てています。そうした、なじみのあまりない野菜の食べ方やおいしさを知ってほしくてパスタやサラダなどとして提供しています。

私は2年前に農業という仕事を初めて体

験しました。田んぼのぬかるみに足をとられながら、中腰での田植え。真夏の強い日差しの下、ナスやズッキーニ、トウモロコシの収穫。竹かごいっぱい採った野菜の重みで、収穫後は体中ガッチガチ。農家さんは大変な思いをしながら、丹精こめて育てた新鮮野菜を、ここ吉山ビアンコに届けて下さいます。改めて、感謝の気持ちを忘れずに食材と向き合いたいと思う日々です。

また、「吉山ビアンコ」は豊富な農業知識をお持ちの地域の方々から栽培を教わったり、ご支援を頂いたりしてなんとか2周年を迎えることができました。今後は、地域

の方々に対して「貢献できるお店」、また弊社・自身にとって、「誇れるお店」になれるよう、さらなる進化をしていきます。

編集後記

さくらの季節です。毎年桜が咲くと「ここに桜があったんだ」と、その存在に気付かされます。寒い冬を耐え、時を待ち、自ら芽吹く生命力。力強いです。それだけで伝わるものがあります。多くの花は、上から見るのが多いですが、桜は下から見上げるのがほとんど。降り注ぐようなこの桜の花に、日本の春の美しさを感じるこの頃です。(田坂)