

AGRI TIME

2015
夏号
Vol.10

暑さに負けず、おいしい野菜を食べて元気に夏を過ごしましょ。

アグリ タイム

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

創業昭和2年。
日々体に良いものを
研究し続ける



①研究開発室の八田課長さん(写真向かって右)に案内をしていただきました。②吉山ビアンコ店頭で販売中のセンナリドレッシングは7種類。③きれいな製造ライン。チェックも徹底されています。④お水もおいしかったです!

お酢の里。センナリさんを訪れる。

今年度は私たちと関わりの深い企業さん、農家さんを訪れています。今回は、安佐北区安佐町久地にあるセンナリ株式会社。言わずと知れた、広島を代表するお酢の製造メーカーさんです。「おいしさ研究所 大地」というここはお酢の香りの漂う研究所。日々体に良いものを研究し続けておられます。創業は昭和2年。「自然の素材にこだわり 無添加 天然地下水で 心を込めて造りました」とあたたかな文字で書かれた通り、納得できる素材を求めて産地を訪問されます。水はこの地の天然地下水。原料は有機JAS認定米や生産者指定契約栽培。生産者さん

が、心を込めて育てて下さった自然の素材だけを仕入れ、大事に商品へと仕上げ、化学調味料・合成保存料は一切使わない、からだにやさしい安全なモノづくりをされています。

見学のため工場内へ。さらに酸っぱい匂いも強くなり、奥へ案内されたそこは静置発酵室。約2ヶ月の間ここで酢酸発酵を待ち、それから自然豊かな屋外タンクへ移され、さらに熟成をさせます。このタンク、触るとほんのりあたたかく菌がいきているのを感じます。ひときり目立つ緑色の大きな施設が屋外タンク。その先に、勢いよく流れ続けている水。地下150mの深井戸はオールシー

ズン安定しており、軟水pH7にこだわっておられます。

お酢はじっくりと寝かせることで、アミノ酸たっぷりのおいしさとまろやかさを増していくそうです。お酢づくりに必要なのは米、水、そして代々受け継がれている菌(酢酸菌)。創業以来、大切に受け継いでこられたセンナリさんの酢酸菌に合うお米を探され、たどり着かれたのは秋田県産有機米「あきたこまち」だそうです。広島北部のお水とこのお米だけで造られた長期熟成、米100%無添加の純米酢。時間と、人の手によって育ててこられたこだわりのお酢は、まろやかなおいしさです。

農園

チャレンジ

夏
チャレンジ農園にも
がきました。

農園のハーブ達も元気に育っています。そのなかでも、私たちの農園レストラン「吉山ピアンコ」にかかせないハーブの一つとして「バジル」を紹介します。

バジルはシソ科メボウキ属の多年草です。何年もくりかえして育てると、青ジソのような香りになってしまったことがあり、やはりシソの仲間だと思いました。

バジルは海外では歴史的に古くから使われているようで、アレキサンダー大王の東方遠征の際に、インドからヨーロッパに持ち帰られたという説もあります。インドでは今でもホーリーバジルを神に捧げるなどして、よく儀式に使われるそうです。

栽培の仕方は簡単です。ホームセンターなどでも苗や種が手に入ります。春先に種をまいて、夏に葉を収穫して冬には枯れます。暑さに強く、日当たりの良い場所を好みます。トマトと一緒に混成栽培をすると虫がつきにくいと言われます。バッタなど虫に食べられだしたら防虫ネットを張ります。ぜひ育ててみてください。

バジルの栄養価としては抗酸化作用のあるβカロテンが豊富にあるそうです。また、香り成分には鎮静作用・リラックス効果があり、胃腸の働きを改善する役割もあるとされています。

食材としてイタリア料理でもパスタソースなどにバジルが良く使われます。吉山ピアンコでもポモドーロというトマトのパスタソースの風味づけや飾りにバジルを使います。白い皿の上の赤いマトソースに緑のバジルの三色が映え、まるでイタリアの国旗のようです。また、吉山ピアンコのオリジナルドレッシングとして「吉山バジルのドレッシング」があります。バジルがたっぷり入っているのでバジル好きな方にはとても人気です。レストランにお越しの際には、ぜひご賞味下さい。(チャレンジ農園 農園長 羽熊)



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。



はぐまん

テラス席人気です

心地良い風がテラスにも吹いています。

吉山ピアンコでは木のぬくもりがあるオープンテラス席が人気です。

目の前には里山ののどかな田園風景が広がります。また、吉山川のせせらぎも楽しむことができます。

昼間には、かじかの声を聞くことができ、夜はライトアップで竹林が幻想的に浮かびあがります。



スタッフ一同
ご来店を
お待ちしております。

※テラス席は原則ご予約はできません、ご来店の際にスタッフにお尋ねください。

戸山の風景

東郷山

幾年もの時を経た、四本杉が君臨する。

東郷山は、戸山と湯来にまたがる。標高977.4m、戸山の県道からはわずかに姿を確認できるのみだが、登山口は数か所あり、ハイキングコースとして登山に訪れる人もある。広島市が湯来町と合併するまでは、広島市で一番高い山であった。1996年に行われた、第51回ひろしま国体では、山岳競技の会場となった場所である。

戸山の人々にとっては、遠足の定番だったそう。ここには樹齢推定300年の杉の木があり、ひとつの株から四つに枝分かれしたその姿は、『四本杉』と呼ばれており、東郷山の代名詞でもある。また、ブナの木も点在しており、私たちに必要不可欠な酸素を作り出す、いわば天然の空気清浄機の役割を果たしている。

6月上旬、イベントスのスタッフで実際に登山をしてみるこ

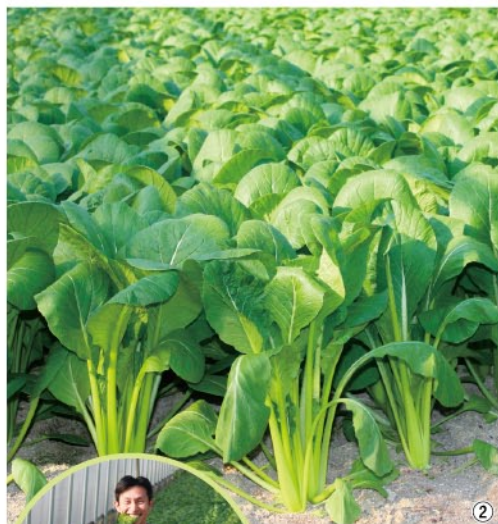
にした。湯来からのルートに比べ戸山からのルートは初心者でも登りやすいと聞く。戸山車庫前バス停から、まずは五段返しの滝を目指していく。登山口まで涼しげな林道が大谷川沿いに続いている。

林道奥の五段返しの滝で少し涼み、その横にある登山口から登り始める。登山道は頂上まで約2.5km。始めは楽に登れると思いきや、沢を渡ったり岩を越えたり、いくつかの難所もクリアしなければいけない。上に行くにしたがいだんだんと急勾配にもなる。山の八合目あたりに鉄塔と見晴らしの良い草地がある。さらに20分ほど登って大きなモミの木を横切り、山頂へ到着。登山口から2時間ほどで到着。そこから四本杉へのコースは険しく、上級者か登山経験者のみとのこと。今回は四本杉にお目にかかれなかったが、ぜひその姿を一度見てみたいものである。



①そよぐ木々の中、登山口へと誘う林道。②戸山からのルートは、雑木林や滝、大きなモミの木など見どころもたくさん。③登山口手前にある、まきのおの滝。岩の上を滑り落ちる水の音が涼やか。④頂上での笑顔。登山の準備をしっかりとっておけば、山頂までは迷いにくく、初心者でも楽しめる山かもしれない。

戸山の 人



①
不可能な
ことはない。
やったらやった分が
かえってくる

②
①年間を通じて生産、出荷ができる小松菜は栄養価も高い。②ハウスの中もとてもきれいにされている。③「誰かの評価じゃなく、自分のベストを出すだけ。」と今田さん。



そのおいしさは、
生でもおすすめ

人気の小松菜をつくる、若きリーダー。

アットランド
@Landグループ 株式会社ルンビニ農園 代表取締役 今田 典彦(35)

@Landグループとは…「その土地で」という思いを含め、今田さんを中心に、高い意識のある若い農家で構成されたグループ。

小松菜を育ててもう9年。確実に成長を続け、ルンビニ農園はこの度株式会社へとなった。信頼も厚く、信念をもって仕事に取り組む姿勢は、まわりからも認められている。代表を務めるのは今田典彦さん。広島生まれ、広島育ち。実家は農業を営み、まわりは田畑に囲まれて育った。「米一升、土一升」。農家にとって土は命、米と同じ価値を持つ。道に土がこぼれていようものなら、集めて畑に戻す。大切な土を、外に出さない。それぐらい土を大切にせずと育ってきた。

しかし、自身がずっと農業一筋だったわけではない。目の前の畑であくせく働く祖父や祖母たち。どんなに一生懸命働いても、手にする額はたかが知れてい

た。丹精込めて育てているのに。その一束の葉物野菜が、どれほどの時間がかかっているのか。それは今ほどまだ農業が確立されていない、1990年代後半のことだった。

その頃、今田さんは音楽が好きなパンク青年。ロン毛、ソフトレッドの今田青年は、そんな農業を「違うじゃね?」と見ていた。しかしきっかけが起きる。二十歳の時に、祖父が亡くなった。実家の農地は次々と無くなり、最後に種も絶えてしまった。あんなにあった畑は、ほんの少し残っただけだった。

大学を卒業後、3年間サラリーマンをしていた。その間に気付いた今田青年は、サラリーマンをしながら、そのちょっとだけ残った畑で近所のおじいさんおばあさん

に教えてもらいながら広島菜をつくった。そして行き着いたのはやっぱり、「百姓じゃね?」。それは、家のため、地域のため。亡くなった祖父の面影を追いながら。知らぬ間に覚えていた、農業に邁進。農家に住み込みで働き、市の農業経営者育成事業を受験。合格をしてからは、広島市農業振興センターにて研修。そののち、ここ安佐南区沼田町吉山でルンビニ農園を始めることとなった。

不可能ことはない。「やったらやった分がかえってくる。」天気の良い日は20%。残り80%は技術。その証拠に、今田さんの小松菜は安定しており、多方面からお墨付き。現在は成城石井の店頭にも並ぶほど。どん底魂の経験値は何物にも代えがたい強さをもち続けている。

吉山の旬

センナリ酢を使った プチトマトのピクルス



センナリさんの
りんご酢を
使用!

いつもの
プチトマトが
ちょっと変身!

* 材料 *

A. プチトマト 200g (8~10個)
 B. ピクルス液
 糸こんにゃく酢 300ml
 塩 15g
 グラニュー糖 75g
 水 240ml

アレンジ
できたてのピクルスは細かくカットし
塩少々、ブラックペッパー・バセリと
パンにのせ、トーストにも♪

1. Bをすべて合わせ鍋に入れ沸騰させる
この時にお好みでローズマリー・タイム・
カルダモンを
2. Aを水洗いし、つまようじで5ヶ所くらい
刺す
3. Bを冷ましビン又はタッパなどに流し入れ
Aを入れる
1~2日漬けたころが食べ頃です!

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HPにて

7月はBBQも予定しております。*

ピザイベント

6月

6月28日(日)

7月

7月12日(日)

7月26日(日)

8月

8月9日(日)

8月23日(日)

イベントス情報⑩



①さあ窯に入れますよー!
②自分で作るからお子様にも大人気。
③窯で焼くこと約3分。あつあつをどうぞ。

採れたて野菜&ハーブでピザ作り!

吉山ピアンコの店内から見える位置に、手作りのピザ窯があるのをご存知ですか。

イベントスのスタッフたちがコツコツと作った、正真正銘の手作りです。お店でも「ピザはないのですか?」とおっしゃるお客様が多いのですが、このピザ窯を使って月に2回ほど、ピザイベントを開催しております。

参加されるお客様は皆様、思い思いのピザを作られますので、私達吉山ピアンコスタッフも見ていてとっても楽しく、また

びっくりするような力作も生まれ、刺激もいただいています。目の前の農園や地元の採れたて野菜、お店の前のハーブなども使いますよ。休日にご家族やご友人とのどかな里山でピザ作りはいかがですか。毎回好評いただいておりますので、皆様のご参加、お待ちしております。詳細はチャレンジ農園・吉山ピアンコのHPまたは、店頭で。(参加人数は定員になり次第締め切りとさせていただきますので、ご了承ください。)

column

(株)EVENTOS セントラルキッチン 大場 純子 Junko Oba

セントラルキッチン、入社3年目パーティコーディネーター兼総務の大場純子です。

現在、ケータリングはHPを御覧いただいております。お問い合わせが多く、企業様の懇親会、お子様の誕生日会、施工披露会など様々な内容の案件をお請けしております。特に重要視していることは、お客様との接点です。

お見積り、会場下見を兼ねた打ち合わせ、ご要望等を伺う。一回一回のお客様とのお

話の中でお客様の求めるものが見えてくるので、接点を大切にすることで寄り添ったご提案へと繋がります。

総務としては、現在主に社内スタッフの育児休暇制度の見直しをしています。吉山ピアンコ料理長だった鷺尾さんがイベントスで初めて育児休暇制度を利用することとなり、5月より産休に入りました。今後、子育てをしながら働くお母さんや、子どもとの時間をなかなかとることができないお父さん、社内スタッフの為に働きやすい環境を作る“緑

の下の力持ち”になることを目標に今後も役割を果たして参ります。

編集後記

センナリさんの見学に行かせていただいたこともあり、お酢をとることを心掛けてみている。夏の暑さがあまり得意ではないのですが、「体に良い」とされるのが気になる性分から、この夏はお酢がマイブーム。お味噌汁のお味噌を気持ち減らし、仕上げにお酢を少しだけ入れると減塩になるとか。毎日元気が何よりです。(田坂)