

AGRI TIME

実りの秋です。美味しいものや秋祭りに、心もわくわく踊ります!

アグリタイム

2015
秋号
Vol.11

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



倉石さんの畑。

①倉石英治さん(76)と、奥様の知子さん(68)。畑の仕事は、それぞれに分担があるそうです。②とにかく広く、そして手入れがされた見習うべき畑をお持ちです。③コリンキーという名前の生食できるかぼちゃ。④⑤⑥倉石さんの野菜は、珍しくおもしろいものが多く、私たちも楽しみです。⑦これぞまさにビタミンカー。⑧収穫は大変な仕事ですが、喜びも大きいと倉石さん。

毎朝、開店前に倉石さんが野菜を持ってきてくださいます。入り口で野菜を受け取り、会話をし、そんな何気ないやり取りですが「ピアンコさんに野菜を持って行くのを楽しみにしてらんですよ。」と奥様の知子さんから伺い、私たちもとてもうれしくなりました。のどかな里山に吉山ピアンコをオープンし、地産地活、さらに地域の一助になりたいとの思いで日々取り組んでおりますが、手を携えて共に前に進んでいきたいのが願いでもあります。最初は、遠慮だっ

たり、様子がわからなかったり、お互いの戸惑いはあったと思います。けれどもこうした毎日のお付き合いや、ご指導ご鞭撻頂く中で、垣根のないお付き合いをさせていただいていると、ありがたく感謝の気持ちでいっぱいです。倉石さんは、吉山ピアンコからも近く、ご自宅周辺にかなり広い畑をお持ちです。ずっとこの地で農業をされていますが、ご主人の英治さんは、大手ゴム製品メーカーの技術者であったこともあり、「つくる」ということに対しては並々ならぬ思いをお

持ちです。粹にとらわれず「おもしろそうと思うものはやってみます。」と知子さんが笑顔で話されます。伺った時は8月お盆前。ししとう、ピーマン、パプリカ、オクラやトマト、珍しいイタリアナス、今話題のエゴマまで、夏野菜がたっくん!目にも鮮やかですが、量もあるため収穫も大変です。「ケンカしながら毎日しよるんですよ。(笑)」とお二人。いえいえいえ(笑)「ぜひお手伝いさせてください!」と学ばせていただきたくなる、そんな倉石さんの畑でした。

農園

チャレンジ

"ひろしまそだち野菜アドバイザー" という資格をご存知ですか？

スーパー等で見かける野菜に"ひ"のマークのついたパッケージを見たことがある方は多いのではないのでしょうか。あのマークは"ひろしまそだち"のマークで広島市内で生産された農林水産物に表示することができるマークです。平成6年より広島市が食の安全・安心とともに、地産地消を推奨していく目的で作られたものです。



吉山BIANCO
田中里奈です！



倉石さんの畑にて。

その"ひろしまそだち"の生産品の情報を市民に広げていく活動をしているのが私たち"ひろしまそだち"野菜アドバイザーの役割です。野菜栽培の基礎から学び、実際に農業を体験したり、広島市の農家さんの現状を知るといった研修を昨年1年間受けました。

自然豊かな吉山の澄んだお水で作られた地元の野菜は、味はもちろん美味しいですし、実際に農家さんが見えることでみなさんに安心・安全を提供できると考えています！

まだまだ知識、経験は浅いですが、元気の為、農村の存在価値を伝える為、皆様に本当の美味しさをお伝えする為、吉山野菜の紹介をしていきたいと思っております。

バターナッツ

今回の野菜は表紙で紹介させていただいた倉石さん、また前号で紹介させていただいたルンビニ農園の今田さんも作っていらっしゃる「バターナッツ」です！南アメリカ大陸が原産で、欧米では人気のあるカボチャの種類のひとつです。その名前は"バターのように粘りのある肉質とナッツのような風味を持つ"という説と"ピーナッツに似ている"という説に由来します。

種は下の膨らんだ部分にあります。固定種なので、取り出した種を植えると、ご自宅でもバターナッツができます。生食もできるのでサラダやバーニャカウダにも！またポタージュにしたり、ソテーやフライにしても美味しく召し上がることができます。カボチャはカロテンが豊富な野菜ですが、果肉の色が濃いバターナッツは特に多く含まれているそうです！（ひろしまそだち野菜アドバイザー 田中里奈）



カロテン豊富な
「バターナッツ」
美味しいですよ！



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。

ピザイベント 開催しています！

毎月 第2、第4日曜日に
大好評のピザイベントを開催しています！

9月27日(日)	10月11日(日) 10月25日(日)	11月8日(日) 11月22日(日)	12月13日(日)
----------	------------------------	-----------------------	-----------



中畑大井手（農業用水路）

先人の知恵を運びし、水の流れ。

戸山は、ほぼ南北に約9kmと細長く広がっている。中心には吉山川が流れ、その川に沿うように田畑や人々の暮らしの営みがある。

まわりの深い山々から吉山川へと流れ出る水は、戸山の人々の暮らしに多くの恵みをもたらしている。農業も盛んな戸山ではあるが、農耕地部分の標高差は150mから400mまで約250mもの広がりがある。吉山川においては、最上流部の標高約350mから最下流部の標高約150mまで約200mもの緩やかな勾配で流れている。

稲作にとって欠くことのできない水。中畑地区では昔から水がなく、あわ・きびなどを作っていた。中畑川は水が少なく、川ばたの田にだけ水があったそう。しかし近くの大谷川には切れることなく豊かな水量がある。「あの水がほしいのう」「大谷川の奥の方から、山の中に用水路ができればええがのう」それは今から

400年ほど昔のこと。そこで、ちょうちんにあかりをつけて並べ、夜遠くから見て、高い低いを測量し、そして水路を決めたらいいだろうと話あったそう。夜になり、それは行われ、水路の出口の方からちょうちんにあかりをともし並び、影浦の方から中畑の山がよく見えるところで指図をする。これを繰り返して用水の取り入れ口を決めたということである。それは五段返しの滝から300m下の所。こうして約3kmの水路の帳張りをした。急な山や谷があり、工事は大変だったが平地と合わせて4kmもの水路が完成した。

大谷川の水は『中畑の命の水』。時代とともに水路も生まれ変わり、水を運ぶ手段も増えた。

心地よい秋風の中、先人が築いた知恵の散策もまた、よい時間ではないだろうか。



吉山川へと
流れ出る水は
多くの恵みを
もたらしている

秋風の中、
先人が築いた
知恵の散策を
楽しんでみては

現在の大谷川からの取水口。ここから数100m手前に登ると、五段返しの滝、まきのおの滝、大谷溪谷滝がある。

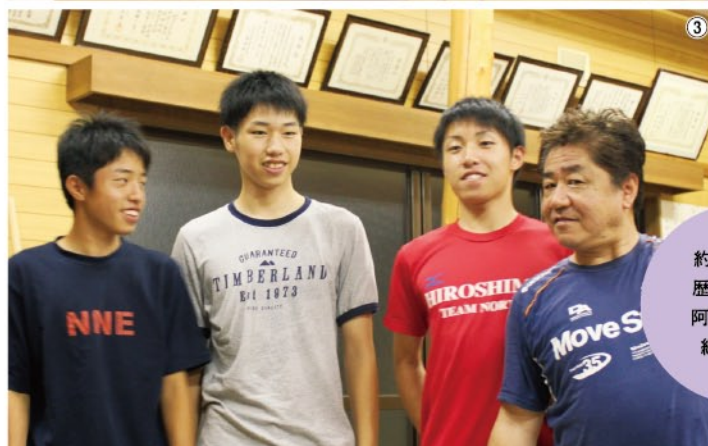
戸山の 人



①



②



③



④



⑤

約250年の
歴史を持つ
阿刀神楽の
練習風景

①阿刀神楽の特徴「舞殿」。床は地面から90cmの高さに8畳大の四角に設けられる。②今年
は阿刀明神社で10月10日(土)の夜に奉納される。③阿刀神楽団の若狭さん親子。高3、高
2、中2の3兄弟。④衣装は本番のみの着用。そのため、練習でいかに衣装や面を想定して振
りを頭に入れるかが問われる。⑤阿刀神楽伝承館で、木曜と土曜の週2回練習。

よごろに舞う、神へ十二の演目。

阿刀神楽団

秋。 戸山では神楽の音が聞こえてくる。10月の阿刀明神社の秋祭り。前日の夜、「舞殿」と呼ばれる檜で舞われる阿刀神楽は、現在の形になって約250年の歴史を持つと言われており、広島県無形文化財の指定も受けている。特徴として、阿刀神楽は十二神祇の流れをくむものである。また、いわゆる芸北神楽といわれるものと比べ記・紀神話の影響が少なく、江戸時代以前の形態をよく残している。この舞を奉納するのが阿刀神楽団。現在団員は20名。子供神楽も有し、年齢

も小学生から上は70代まで幅広く、代々阿刀神楽が受け継がれている。団長を務めるのは、岩森憲雄さん。「みんな舞うのが楽しいよ。」と、鳴り響く笛や太鼓の音色を聞きながら若手の指導にもあたる。取材に伺ったこの日は、子供神楽の練習日でもあり、意欲的に取り組む姿がその楽しさを物語っている。お姫様役をやりたい女の子、学校の部活と両立しながらの高校生男子による「荒神の舞」など、若い力も育っている。昭和55年12月には、文化庁から「記録作成の措置を講ずべき無形の民俗文化

財」の選定を受けている阿刀神楽。毎年10月15日に近い日曜日が秋祭りとなるため、その前日の土曜日の夜に奉納される。現在、阿刀明神社と中の森神社で一年ごと交互に舞われるが、今年は阿刀明神社にあたる年で10月10日(土)の夜となる。舞殿で舞う十二演目と、豪華絢爛な衣装に、他の神楽とは異なる言立ての発声や太鼓の打ち方。秋祭りには是非、古き良き阿刀神楽の魅力探訪に戸山を訪れてほしい。

吉山の旬

吉山産バターナッツの パンナコッタとジャム

濃厚な
バターナッツを
使った
パンナコッタ!

手作り
ジャムとの
相性も抜群!



※バターナッツの分量は正味です。

バターナッツのパンナコッタ

材料(4人分)

バターナッツ	160g
*牛乳	120cc
*生クリーム	200cc
*グラニュー糖	40g
板ゼラチン	6g
※粉ゼラチンの場合は同量	

1. バターナッツを茹でて取り出し金皿に入れる
2. ★も入れ、沸騰寸前まで加熱し火を止め、水で溶かした板ゼラチンを入れ、とがす。
3. 2を熱いままミキサーでまわしこす。
4. 器にそそぎ、冷蔵庫で半日固める。
5. 仕上げにバターナッツのジャムやホイップクリーム、ミントで飾り完成!!

バターナッツのジャム

材料

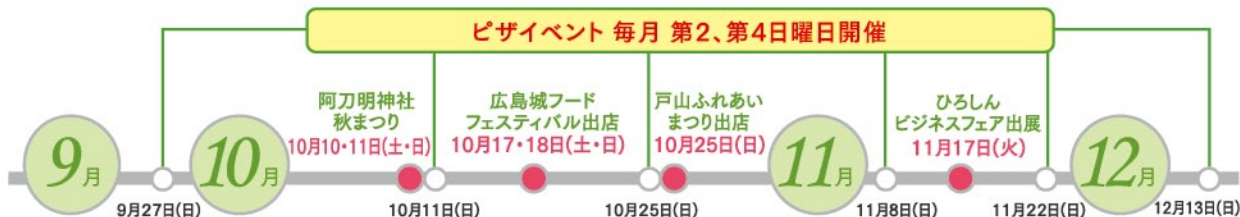
バターナッツ	150g
グラニュー糖	50g
シモンパウダー	適量

1. バターナッツを細かく刻む
2. 1と水70ccを入れ煮ながらグラニュー糖半量を入れる(よくアゲをこす)
3. 残りのグラニュー糖を入れ煮詰めの濃度をつける。(トトロになるまで)シモンパウダーを入れる
4. しっかりと冷まし完成!!

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。

ピザイベント 毎月 第2、第4日曜日開催



イベントス情報 ①



好評! ワインセミナー

弊社、(株)EVENTOSの主な業務内容は【食のエンターテイメント業】。レストラン事業、ケータリング事業、農業など食にまつわる様々な“楽しさ”“美味しさ”を提供しております。

その食を彩るキーワードの一つとして『ワイン』があり、上質なカジュアルを堪能できるワインダイニング「和飲家ビストロ・イベントス」、ワインが好きになる目で見、飲んで楽しめるワインショップ「グラン・ヴァン18区」などを運営しております。

食を愛する皆様のワインライフをもっと豊かに!をテーマに、ビストロ・イベントスでは毎月第4月曜日19時30分よりワインセミナーを開催しております(約2時間程度)。

店長兼ソムリエの山岡が毎回テーマに沿ったワインを4~6種類選び、ワインにまつわる基本的なお話や小ネタを聞いていただきながら実際にお試し頂きます。

おひとりで参加された方も、いつの間にかお隣と仲良くなり、ワインや料理の話で盛り上がっている光景を見ると、ワインという飲み物の素晴らしさを再認識せずにはいられません。まさにワインのワは「和」「輪」「話」ですね! ワインにご興味をお持ちの皆さま、ぜひ一度参加してみたいかがでしょうか?

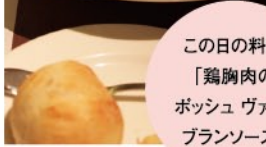
※ワインセミナーの詳細についてはビストロ・イベントスにお問い合わせください。



毎月第4月曜日
19時30分~
ワインセミナー
開催



この日の料理
「鶏胸肉の
ポッシュ ヴァン
ブランソース」



店長兼ソムリエ山岡のやわらかい口調で
ワインもおいしく



和飲家
ビストロ・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

column (株)EVENTOS 和飲家ビストロ・イベントス店長兼ソムリエ 山岡 英樹 Hideki Yamaoka

和 飲家 ビストロ・イベントスの店長兼ソムリエの山岡英樹です。

私がワインの魅力にとりつかれたきっかけとなったワインは、イタリアの「キャンティ」というフィレンツェの近郊で造られるカジュアルな赤ワインです。

それまでワインと言えば甘口のドイツ産ワインくらいしか口にしていなかったのですが、キャンティの、辛口ながらも軽やかでフルーティーな味わいに、「赤は渋い」と思っていた私は一瞬で虜になってしまいました。

その時一緒に食べていたピッツァ・マルゲリー

タとの相性の良さは今でも覚えています。それ以来、ボルドー、スペイン、チリ、オーストラリアと色々なワインを飲み続けてきましたが、やはり時々にはキャンティを飲みたくなる衝動に駆られます。

ワインを今から始める方にもぜひとも飲んで頂きたいワインですし、まだ残暑の残る日には少し冷やして飲んでも美味しいワインです! ソムリエというと高級ワインに難しい表現をする堅苦しい人間というイメージをお持ちの方も多いかもしれませんが、それはごく一部! 多くのソムリエの正体は、日々(手ごろで)美味し

いワインと美味しい料理を求めてやまない食いしん坊なのです。

編集後記

暑さ寒さも彼岸まで。と昔から言われています。ここ数年「暑い」「寒い」がはっきりしていませんか。特に暑いのは通り越して熱い!と書きたくなるほどです。そのぶん春、秋といった間の過ごしやすいつ時期をありがたく感じてしまいます。秋は実りの季節。夕暮れに漂う、魚を焼く匂い、あそこにもここにも柿や栗の便り。寒さに向けて、美味しいもので元気にいきたいですね。(田坂)