

愛農消費者の会

いきいき通信

発行(株)愛農流通センター
愛農消費者の会 いきいき通信編集部
知多郡東浦町緒川下出口22-1
FAX(0562)84-2352
ainou_ikiiki@yahoo.co.jp

おいしさの秘密は土づくりに 南知多町・丸山雄規さん



ズッキーニ畑の説明をする丸山さん(右端)

先日、南知多の丸山農園さんで畑見学をしました。丸山雄規さんのつくる野菜は一つ一つが立派、というイメージですが、どうやらその秘密

は土にあるようでした。

丸山さん秘策の土づくりは、動物系^{たい}の堆肥と植物系のぼかしを適度に入れ、土を活性化させます。通常連作しにくい野菜にも、連作障害が出ないそうです。土を触ってみましたが、フカフカでとても健康的な土でした。

冬野菜用には今から堆肥作りをし、日々、点する畑・ビニールハウス、集配場を歩き来しながら、農薬・化学肥料を使わない栽培をしている丸山さんですが、「有機」という言葉が好きではないそうです。理由は、許可された農薬なら使ってもいいから、だそう。有機野菜は必ずしも無農薬ではないのですね。

最後に今後の目標を尋ねると、「オリジナルの野菜を作りたい」、「オリジナルが主流になるように」と言い切った丸山さんの表情が素敵でした。購入者の一人として、有機、もとい、「雄規(ゆうき)野菜」のますますの発展を楽しみにしています。(N)

丸山さんの野菜に惚れたレストラン

シーサイド カプリ

オーナーシェフの樋田英一さんは、私の尊敬する先輩だ。最近のお客さんに野菜嫌が多いことを嘆く。付け合せの野菜は、単なるおまけではないのに。野菜炒めと揚げたポテトは、よく食べる。

野菜を避ける人は、野菜に手を抜いている人だと彼は言う。野菜は、手抜きできる最初の食材だからだ。しかし、土がついたままの丸山さんの野菜には生命を感じる。しおれていても、水の中に入れると「ピン」とする。そういうものしか、彼は使わない。

自分一人のできる仕事を 求めて農家の道に

南知多町・生産者の蟹江太郎さん

美浜にある蟹江太郎さんの農場見学に行ってきました。当日は雲ひとつない晴天で、帽子を忘れたら大変でしたが、畑はちょうど端境期ということもあり移動もほとんどなく、お話をたくさんうかがうことができました。蟹江さんは、新規就農者とのことでしたので、「農業をしようと思った理由」について質問したら、「人に使われるのではなく、ひとりでできることを考え



玉ねぎ畑で収穫体験。奥が蟹江さん。

て」とのことでした。農業高校から、農業大学に進み、その後アメリカで研修生として二年間学んだそうです。研修生としていた農場は、日本人経営の四国ほどの広さの農場で、メキシコ人が四百人ほど働いていたそうです。現地の人たちは、どんな条件のもとでも働きたく、こども達でさえ就労

ビザを不法入手して長時間労働していたとのこと。その後、半年間は農場で人を使う立場として任されていたそうです。蟹江さんのお話にどんどん引き込まれ、こういう体験こそ今の中高生に聞かせたいと思っていました。農業の話からは、遠く離れたものとなってしまいましたが、「働く」ということの意味について、立ち止まって考える機会が頂けた見学となりました。(K)



葉つきの小さい人参が時期になると出る。「価格も安いので、ぜひ使ってほしい」ということで、超簡単なレシピを一つ紹介しましょう。

①葉をさっとゆでる。②バジルまたは大葉、EXバージンオイルと塩適量を①と一緒にミキサーにかけて、ソースの出来上がり③さっとゆでた人参につけて食べる。(森嶋久典)

シーサイドカプリ 知多郡南知多町山海高峰3-4-、Tel0569-62-3791、11:00~21:00、金曜休。丸山さんの野菜や豊浜漁港でとれた魚介類を使ったパスタやピザが食べられます。メニュー詳細は、同店ホームページ(シーサイドカプリで検索)で。

梅酢を隠し味や、調味料に活用 天然酵母パンの海音に聞く梅酢レシピ

人参そぼろ

- ①人参200gをフードプロセッサーにかける。
 - ②それを胡麻油でサッと炒め そこへ梅酢20ccと水20ccを合わせたものをまわしかけ、水分がなくなるまで炒り切ったら出来上がり。
- ※ガスの火は終始中火で。サッと仕上がりますよ。
好みでスリゴマをたっぷり入れても美味しいですよ。
ちらし寿司や三色丼に♪

人参ペースト

- ①人参を適当な大きさに切り、柔らかく蒸す。
- ②マッシャーやフードプロセッサーでペースト状にし、白みそと梅酢で味付けする。パンに塗ったり、パスタにかけたりすると美味しいです。

※いずれのレシピも、愛農消費者の愛知県半田市にある天然酵母パンと手作り惣菜の店「海音^{かのん}」さんに教えていただきました。お店のお惣菜の具材として使っているそうですよ。

「いのちつなげよう! ~3. 11からのメッセージ~」

- ①映画『幸せの経済学』上映会+ワークショップ
7月13日(土) 午前9時30分~正午、午後1時30分~4時の2回。ワークショップの進行役は午前が名古屋NGOセンター国際理解・開発教育委員長の滝栄一氏、午後はNPO泉京・垂井理事の神田浩史氏。
- ②『福島 六ヶ所 未来への伝言』上映会+島田恵監督トーク
7月20日(土) 午後1時30分~4時30分、午後5時30分~8時30分 の2回。
《両日上映会 共通事項》
【会場】刈谷市産業振興センター7階小ホール(愛知県刈谷市相生町1-1-6、TEL0566-28-0555)
【入場料】各部一般999円(高校生以下600円)
【託児】有料、要予約
【予約・問い合わせ】
城内さん soratomo22@gmail.com
090-3457-3699
磯貝さん 080-1612-0637

「子どもも大人も一緒に学ぼう 聖なる性の性教育」

作家でカウンセラーの夏目祭子さんを講師に、心豊かで思いやりに満ちた愛と性の意識の育み方を学ぶ。

日時: 7月6日(土) 14:45~16:45

会場: 大田公民館和室(東海市太田町蟹田112、名鉄太田川駅下車すぐ)

対象: 小学生高学年~大人

参加費: 大人3,000円(夫婦・パートナーは二人で5,000円)、小学生1,000円、中学生1,500円、高校生・大学生2,000円。(当日参加は+500円)

申し込みは北岡ますみさん(090-6083-7429、maruttochikyclub@gmail.com)まで。申し込み締め切りは、6月25日。

ネットでバックナンバーが見られるように!!

愛農流通センターのインターネットのホームページ(HP)がリニューアルされ、いきいき通信のバックナンバーが見られるようになりました。今年1月号以降のものが載っています。見逃してしまった方は、HP(あいの流通センターで検索)をご覧ください。

実物のバックナンバーも在庫がありますので、必要な方は注文書通信欄や電話で各営業所にご連絡ください。

なお、いきいき通信は毎月中旬に発行しています。

編集後記

先日、消費者の会スタッフで、南知多町の野菜生産者、蟹江さんと丸山さんを訪ねました。野菜作りへの思い、若いころの話、家族のこと・・・紙面に書ききれないほどいろいろな話が聞けました。始めて知ることも多く、「へーえ!! そうだったんだあ!!」と驚きの連続。お土産に収穫した野菜を沢山いただきました。みなさんも、一緒に生産者に会いに行きませんか?(じ)

