



コードオアシス あつみ「出逢いシリーズ ~豊橋産 あいち鴨~」

ブランド鴨肉

県内唯一の地元産

特徴

- ケセが少なく、独特の旨みがあり、ヘルシーで美味しい
- 脂肪の融点が低く、冷めても口の中で溶けまろやかな口当たり
- 消化されやすく、もたれにくい

新鮮さが命のさみや肝、もも肉など貴重で珍しい部位も、地元産だからこそ味わえます。

豊橋の過ごしやすい気候の中、大麦、マイコなどを独自配合したエサを与え店々とした鴨舎でのびのび育てられています。肉組織が緻密でコク味が強い、有名な京鴨と同じ種のチエリバレー種。不飽和脂肪酸が他の内肉に比べると多く、ビタミンB2が他の肉類に比べて豊富で疲労回復効果が期待できます。脂がのっているこの時期、年末年始にぜひ味わってください。

鴨鍋や鴨そばなど、あったかメニューにおすすめ。

ATSUMI FOOD OASIS

豊橋有機農業の会 いのち つなぐ いちば

毎週 金曜日 朝市

あつみ山田店駐車場 午前8:30~午前10:30

山田店 TEL.0532-37-5281

http://toyohashiyuki.jugem.jp/

フードオアシスあつみビオ全店・あつみ エビスター浜松【営業時間】AM9:30~PM9:00

福江店 田原市古田町エグ前125 TEL.0531-33-0543

田原店 田原市田原町萱町1番地 セントアーレ内 TEL.0531-24-0711

宿店 豊川市宿町佐平山56 TEL.0533-78-4541

毎週火曜日 豊川有機農業の会 朝市開催

BIO Atsumi

ビオ・あつみ エビスター浜松 浜松市中区砂山町222 TEL.053-456-5550

2014年
鉢花市
12月26~28日

2014年
切花市
12月28~31日
(31日は15:00まで)

2015年
生産者福袋
1月7日(水)
甘酒
あるまい
2015新年初売り

kukumu Garden

豊橋市向草間町字北新切95
TEL.0532 46-6509

■定休日：毎週火曜日
■くくむガーデン・くくむ市場
9:00~17:00
■くくむカフェ
9:00~16:00

詳しく述べる店頭もしくはHPのチラシをチェック!
<http://www.kukumu-g.com>

くくむガーデン 植物園

期間限定 紬姫サーモンバージョンパングラタン登場

パングラタン 570円
ドリンクセット 800円

地産地食の
モーニング&ランチ
■モーニング / 11:00
■ランチ / 11:00~14:00

kukumu Cafe
くくむカフェ
地産地食
産直のカフェだからこそ出せる料理を! 体に優しい
朝市にはアッサッパングラタンをどうぞ!
大好評販売中!

奥三河、設楽町のかけがえのない財産
自然のカラを活かした、ノルウェーなどに
負けない国産「緹姫サーモン」

緹姫サーモン
緹姫サーモン
パングラタン 650円

2015.1/26~2/末

■季節誌「しらずく」2014年冬号(第13号) ■2014年12月20日発行 ■企画・製作／shizuku project(しらずく企画室)

■編集・発行／アイスタイルデザイン 〒440-0013 豊橋市西小篠町3丁目6-6

■URL／<http://shizuku.info>

■e-mail／info@shizuku.info

■Facebook(季節誌しらずく)

季節誌しらずく 検索



田畠ばかりそば畠への第一歩



1週間後にそばの芽が顔を出した



豊根村のそば栽培プロジェクト



収穫直前に鹿の獣害に見舞われそばは全滅



豊根村の生活は自然とどれだけ共存できるかが重要だと清らかな水の流れの豊かさが教えてくれているようでした

**百姓の原則は
畑を耕せ**

豊根村の中でも山深い古真立地区にある久野さんの実家。ダム建設で残された小さな集落で暮らす愛子さんの両親は、受け継がれた母屋の前に広がる畑と茶畠で、極少規模の農業を続けている。もともと豊根村生まれ育ちの武治さんは長年、林業をしていたこともあり、受け継いだ知識や技術に加え、風土、土や気候、獣のこと、野菜などの生育の相性などに詳しい。「作物栽培は適地適作。土地に合った作れるのを作り、作れる時期に作ることが大切。」と強く語る。その基本となる土壤作りに力を入れ、土地の性質と経験で作物に合った土壤を作り出す。徳子さんは、種蒔きの時期や移植のタイミング

百姓の原則は
畑を耕せ

ングが全て頭に入っており、必要な時にはビニール掛けをするなど、早目に細かく調整する。「土がいいと良い作物ができる。おいしいが一番うれしいね」と徳子さん。



有限会社 織九

本店／豊橋市大橋通り3の12
Tel.0532-52-7046

●麸の店：豊橋市花園町91
Tel.0532-56-1570

<http://www.oriku.jp/>

創業は慶応元年。こんにゃくをはじめ、麸、生麸、ラスク、ところてんなど、地元でなじみのある味を守り続けている。「芋の生産者の顔が分かり、地元の大地で育った蒟蒻を地元で食べられる」この特徴を活かす意識や製造面でも取り扱いを変え、いいものを作ろうと試行錯誤した。結果、その甲斐もあり良い蒟蒻ができあがった。今までやってきたこと違い、こんにゃく芋100%はすりおろした段階で毎回色が違う。いつも表情を確認して、風味や歯触りにこだわり、本物の蒟蒻を届ける。

12月29日・30日・31日
本店にて店頭販売実施!!
皆様のお越しをお待ちしております



茹で上げ



こんにゃく切り機

柿畠蒟蒻

「豊橋市石巻地区で栽培されている柿の木の根元で栽培した蒟蒻芋を使用」として、ネーミングされた。板蒟蒻(240g)と糸蒟蒻(200g)があり、シンプルに味噌田楽や、おでんや煮物など、もちもちした食感を楽しむことができる。サンヨネや出店イベントで購入できるほか、オンラインショップで購入可。

<http://www.rakuten.co.jp/oriku/>

豊橋
地の
Shizuku
地産地消応援隊

今回の
食材

「豊橋市石巻産」
こんにゃく芋

豊橋市石巻と言えば次郎柿。この柿の木の下ではこんにゃく芋が良く育つと古くから作っていたものの、いつしか数は減少。石巻の山間の柿畠の土壤は水はけが良く、それでいてある程度水持ちも良い。柿の木の根が空気を程よく通し、しかも保湿できている環境が栽培に適している。こんにゃく芋は3年の年月が必要で、今年初めての本格的な収穫、豊橋産の生蒟蒻芋を使った蒟蒻の生産は豊橋で初めての取り組み。生産日本一の群馬県産と比べても、引けを取らない品質と味が実現できた。



リーフ石巻 川合伸吉さん

約3年前、川合さんが次郎柿で有名な石巻の柿の収穫の手伝いをした際に、古くは柿の木の下で蒟蒻芋が作られていた話を聞き興味を持つ。柿農家は高齢化が進み深刻な状態、放棄地が問題となっている現状を知り、市の働きかけもあり会社員を経て愛知の農業大学で1年研修後、蒟蒻芋を本格的に栽培することになる。

蒟蒻芋を粉にしたものから作るものと、蒟蒻は生の蒟蒻芋から作るものがあり、生の蒟蒻芋から作るとアクリが少なく、食感が違う。「石巻産の芋の性質も可能性はまだ未知数。今後は品数も増やし、手に取って味を知ってもらいたい」と、来年から毎年収穫される蒟蒻芋の未来への思いを強く感じた。





地産地消プロジェクト、とよはしを食べよう! 料理教室から豊橋の農林水産を発信

●豊橋市役所 豊橋市今橋町1番地
●TEL (0532) 51-2464 ●http://www.city.toyohashi.lg.jp/2891.htm

豊橋の地産地消

豊橋市は温暖な気候と豊かな水源に恵まれた、全国トップクラスの農業生産地。代表されるトマト・ミニトマト、スナップエンドウ、キャベツ、大葉、柿など、季節ごとに収穫される野菜や果物の数も多い。現在、地元のみならず首都圏でも豊橋市の食材PR活動を行っているが、地元での地産地消の取り組みは特に力を入れている。その取り組みの一つが、「地元で採れた旬の食材でおもてなしグラン」をコンセプトにした、体验講座「地産地消クッキング教室」の開催。地産地消のメリット、地元の農産物のことを学びながら、旬の野菜や地元の物を使った料理教室で、豊橋市と中部ガスが企画・共催している。豊橋産の米粉を使った教室の体验講座も行われており、手軽に学べ、地元の物を活かせる料理教室として人気を集めている。



目で見て、手に取って、食す

11月27・28日に農業企画課と中部ガスの共催で「地産地消クッキング教室～旬野菜でおもてなしグラン～」が、豊橋市白河町のサーラプラザ豊橋内にあるクッキングスタジオで開催された。2日間行われ、各20名が参加。男性や親子の姿も見られた。



メニューはキャベツ入り肉巻きフライ、秋野菜のバルサミコマリネ、里芋のポタージュ、柿のヨーグルト和えの4品。キャベツをはじめ、ブロッコリー、かぶ、里芋、ミニトマト、柿など、ほとんどが豊橋産。農業企画課・後藤さんから、豊橋は秋・冬にかけて旬を迎える農産物がたくさんあること、石巻産の次郎柿は生産量日本一で今年100周年を迎えたことなど、使われる食材の説明がされた。その後、調理方法の説明を受け、参加者が5つのグループに分かれで調理を行った。

教室を通じて伝えること



講座も回数を重ねるごとに人気となり、夜の部開催時は仕事終わりの姿や20代男性も見られるなど、リピーターも多い。野菜一つでもいつもの自分以外の使い方を知りたい方や、扱いなどを学びにくるそう。豊橋に越されて来た方をはじめ、地元に住んでいても特産が何であるか、地元ではどんな野菜が栽培されているなどまだ認知は低い。食と地元農産物への理解向上に努めると共に、少しでも興味を持つきっかけ作りとして、開催を続けていく。



※モデルハウス内観

やさしい暖かさに包まれながら
おうちのこと、聞かせてください。

**イトコ
ITO KO
STYLE**

イトコは暮らしを愉しむことに、こだわり続けます。
地域の人たちとも積極的な繋がりを育んでいます。
みなさまとの交流の場として、エコショップや
モデルハウスで、様々な教室や講座を開催。
皆さんの暮らしを愉しくなる衣食住の情報を発信します。

イトコの家 検索
www.itoko.co.jp
slow@itoko.co.jp
ハローよい空気
豊川市諏訪西町2-248 0120-86-4191
年末年始休業案内 > エコショップ 12/28(日)~1/4(日)
●モデルハウス 12/31(水)~1/3(土)

詳しくはホームページをご覧下さい。

**ぜほんの
氣づきのお灸講座**

日時 1月15日(木) 10:00~12:00
+ 参加費: 1,500円 + 定員: 10名
講師 是梵治療院 岡村 健太郎さん

**自然の恵みを味わう
南イタリア料理**

日時 1月18日(日) 10:00~13:00
+ 参加費: 5,000円 + 定員: 8名
講師 南イタリア料理 GITA 白井 正幸さん

**正しい靴の選び方講座
(子ども編)**

日時 1月29日(木) 10:00~12:00
+ 参加費: 2,000円 + 定員: 10名
講師 affetto(アフェット)主宰 竹下 育子さん

※写真はすべてイメージです。

豊川 教室や講座満載! 寒い時期だからこそ暖かい室内で自分磨き!

Aji no Shizuku

おもち

餅、赤飯は職人の技術による手作り
米屋ならではこだわりの契約生産者米を使用

お赤飯 御祝 御卒業 御入学

ひそかな人気! / 限定販売

玄米もち
無農薬のもち米使用
1袋・9個入 568円(税別)

年末～2月末

おもちとお赤飯はいつでもご相談ください。
一年中、可能なかぎり対応致します。

豊橋で生まれ育ったお米の
名前が決まりました!
たくさんのご応募有難うございました。

命名 女神のほほえみ
豊川市 伊藤さん



豊川に3店舗 地元をはじめ
安心安全な品質のお米を全国から

八幡店 豊川市八幡町西赤土61-10
TEL.0533-87-4111

千歳通店 豊川市千歳通り2丁目20-1
TEL.0533-89-9255

小坂井店 豊川市伊奈町前山1-15
TEL.0533-78-2750(代)



豊川 厳選したもち米のお餅・お赤飯は豊川の「米のだや」で決まり!



一流的珍重イタリア野菜を全国へ ファットリア葦毛の里

豊橋 葦毛湿原近くの気候が作り出す野菜

●豊橋市岩崎町字利兵71 ●TEL:0532-61-2062(代)
●http://www.iwasaki-net.or.jp/

職業トレーニング実習農園

「ファットリア」とは、イタリア語で「農園」を意味し、近くには県立自然公園の葦毛湿原があることから「葦毛の里」と付けられた。豊橋市の東部に位置する岩崎町にある「ファットリア葦毛の里」。

社会福祉法人岩崎学園が企画・運営する職業トレーニング実習農園で、現在約20名が土壌管理、種まき、定植、間引きなど出荷まで一貫して作業を行っている。栽培は構造化しやすい水耕が中心、珍しいイタリア野菜に特化。野菜を育てるこども大切だがここはあくまで職業トレーニング実習が目的。細かな作業もある中、作業効率を良くするプラス、生徒の訓練のためにあえてと面倒な段階も加える工夫をしている。それぞれの生徒にあった作業を見極め、責任や協調性など学べるよう配慮されている。



付加価値あるイタリア野菜

今から約20年前に、前理事長が旅行先のイタリアで「ルッコラ」に出会ったことが、現在のイタリア野菜を作る原点となつたといふ。当時はネットもまだ発達していなかった時代、イタリア野菜はどのように育てるか、この気候や土壤で育つか、植えて育たないと分からため農業試験場に問い合わせるなど試行錯誤と学習の日々が続いた。

そして苦労の甲斐もあり、現在では周年栽培のルッコラをはじめ、農園の気候や風土、土壤で栽培できるものを増やす事ができるようになり、バジルやコールラビといったなじみのある野菜から、ルッコラ・セルヴァティカ、ブンタレッラ、フィオニキオなど珍しい野菜がハウスを中心に約19種類の野菜が栽培されている。



豊橋からイタリア野菜を

職業トレーニング実習農園とはいって常に心がけていることは、「一流の所で通用するものを作り、プロ意識を持つこと」。現在は地元や関東のレストランからの契約販売が中心で、シェフのニーズに応えて新しい野菜にも挑戦している。そして、その中でもその土地に合ったものを栽培し新鮮なうちに提供ができる地産地消意識も併せて強く持つ。「豊橋駅前で開催される『まちなかマルシェ』に出店できるかぎり限り参加し、品質の良い珍しいイタリア野菜がここ豊橋で作られていることを伝えていきたい。自信ある野菜を作り、生徒の次のステップになるように収入を得られるようになるなど、さまざまな課題もクリアしていく。」と豊橋発のイタリア野菜は生徒と共に次への未来を見据えている。



平成26年11月2日(日)ー

お天気にも恵まれ、「第2回しづく朝市」を開催することができました。約30店舗の出店者さん、足を運んでくださった来場者のみなさんが、それぞれのいちばん星を見つけていただけたかなと思います。たくさんの笑顔、つながりが生まれるのを見ることができました。心からみなさんの笑顔に感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。

しづく朝市に約400名様のご参加を頂きました。ありがとうございました。



たくさんの笑顔とたくさんの食材との出会いのお手伝いができました、次回をお楽しみに。 しづく企画室

THE COOL WORKER
し・ご・と・に・ん

働く人はそれだけでかっこいい！ 意外な一面と気になるお届をご紹介！

FILE.4

●今回、第2回滴朝市でお世話になったGITAさんをご紹介。

スタッフは半年の間、厨房を経験してからホールも担当することで、細かな接客ができるため行っている。仕込みの準備をしながらまかないを作り、11:30の開店を前にスタッフと昼食を共にする。日替わりの食材の確認や説明、店内の出来事など話合いながら、ランチタイム前のひと時を過ごしている。

南イタリア料理GITA
シェフ
白井 正幸さん
2010年8月に豊橋市山道町に
お店をオープン。南イタリア大阪、東京で修行し、地元の食材
を使って本場の味を作り出す。

東三河の食材をふんだんに使い、シンプルな味付けながら野菜をたっぷり使うのが特徴。本場南イタリア・シチリアとブーリア州でやってきたそのまま味わってもらいたいと、旬の海産物をはじめ、ムール貝は三河湾の天然物、野菜は地元有機野菜を使うなど、食材にもこだわっている。