



季節誌しづくは東三河の各市より後援をいただいております。

後援/豊橋市・豊川市・田原市・蒲郡市・新城市

カフェのようなコワーキングスペースからもっと気軽に、新しい一步を

TOCOTOCO
co-working space

空き家リノベーション
produced by イトコー

「子育てと仕事」子育てと働くことを、もっと密接に。「近所と子育て」がつながるコミュニティをつくりましょう。

仕事 コミュニティ 子育て

QRコード:

築52年の古家を新たな発想でリノベーションしたコワーキングスペースtocotoco。ちっちゃな子がとことこ走り出すような、そんな姿を見守り、時には後押しし手を携え、夢が動き出す傍らにいたい。「TOCOTOCO」は走り始める人・走り続けている人を応援します。あなたにとって、ここがそんなとこになれますように…。

TOCOTOCO Lunch Time EVENT

大人気三河牛ハンバーガーのキッチンカー「アーリーグッド」とお洒落なスパイスカレー店「コジゴロ」が企画する **4月16日(金)** **ランチタイムイベント開催決定!** 11:00~16:00

凸decoboco凹とは
「凸も凹も向き合いつながるトコ」

凸と凹が向き合うとカタカナの「トコ」になる。デコとボコ、違う二人も向き合う気持ちがあればつながれる。TOCOTOCOはそんなコワーキングスペースだと言うことを、みんなに知ってもらいたいそんな願いを込めて企画したランチタイムイベントです。コワーキングスペースって何?何ができるところ?この日はそんなハードルをポンと飛び越えて気軽に遊びに来て下さい。

無風+無音。心に、体にやさしい冷暖システム
'F-CON(エフコン)'を是非体感してみてください。

無風+無音のF-CON(エフコン)が作り出す住環境では、エアコンの当たりすぎで感じる体のだるさ、肌の乾燥、のどの不具合などはありません。それはまるで森林浴のような空間。ストレスを感じることなく、心に、体にやさしい環境は、リラックス感・集中力のアップにも繋がります。

コワーキングスペース トコトコ 〒440-0069 豊川市諏訪西町1丁目138 Tel.0533-79-2210 営業時間 月~土曜日 9:00~17:00

■季節誌「しづく」2021年春号(第38号) ■2021年3月20日発行 ■企画・製作 / shizuku project(しづく企画室)
■編集・発行 / アイスタイルデザイン 〒440-0068 豊橋市東郷町27番地16 もみの木の家1F
■URL / <https://shizuku.info> ■e-mail / info@shizuku.info ■Facebook(季節誌しづく)

しづくスタッフのJAひまわりグリーンセンター一宮で「旬! 見つけた!」

さっと炒めてできあがり!たくさん食べれます



おかずや
前菜・お弁当にも!



特長

- 食べごろ
11月頃から翌3月初旬頃
※品種・地域・栽培方法などによって異なる
- 原産地:日本
- 科名:アブラナ科アブラナ属セイヨウカラシナ種
- 栄養価:特徴のピリッと香る辛み成分のアリレインチオシアネート(イソチオシアニン酸アリル)が含まれています。抗菌作用などの効果があるとされています。またビタミンC、B2、Aなどのビタミン類が豊富。



わさび葉とベーコンの炒め物

■用意するもの

(2人分)

- わさび葉 約100g位
- ベーコン 2枚
- にんにく 1個
- オリーブオイル お好み
- 塩・こしょう お好み

■作り方

- ①にんにくはうす切りにする。わさび葉はさっと洗い2・3cmぐらいにざく切りにし、ベーコンは1cmぐらいに切る。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを加え、弱火で香りがたつまで炒め、ベーコンも入れてさらにじっくり炒める。
- ③ベーコンに火が通ったら中火にし、わさび葉を入れてさっと炒める。
- ④しお・こしょうで味を整えできあがり。

■ しづくく / わさび葉とベーコンの炒め物 P1

■ 旬のしづく / 地産地消推進隊 P2-3
田原市／河合製茶工場 河合 陽子

■ 地のしづく / 地産地消応援隊 P4-5
田原市／スズキヤ食堂 鈴木 孝祐さん
田原市／パッチファーム 中川 貴文さん・倫子さん

■ しづくTIMES / 地産地消の小さな流れをご紹介 P6
豊橋市／食農産業セミナー

■ しづくの「ミチシルベ」 / 野菜入図鑑 P7
豊川市／牛田 真里子さん

■ しづくTIMES / 地産地消の小さな流れをご紹介 P8
豊橋市／トヨクネ株式会社 金田 久さん・大月 裕介さん

■ 味のしづく / 地産地消実践隊 P9
豊橋市／豊川市／蒲郡市／田原市／新城市 協力店・協力企業さま

生産者と消費者を
地産地消でつなぐ

季節誌
しづく
vol.38

2021.3 ▶ 2021.5



協力

ひと・夢 いいね。
JAひまわり

新鮮で安全・安心な農畜産物の提供を目指して!
「年間を通じて消費者が望む新鮮な農畜産物を直接販売」
野菜大好きな主婦の私も、もちろん常連です!

お値打ちで新鮮! 発見いっぱい! 産直大好き!

今回グリーン
センター一宮で
見つけた食材は
こちら!



わさび葉

野菜ソムリエPro
アスレクトーインスター2級
野菜大好き! ゆかりん

グリーンセンター一宮で
見つけた生産者さんに突撃取材!



野菜畑3反、みかん畑3反、田んぼがあり、1年を通じてさまざまな農産物を手掛けている。東上町の高台にある圃場には、肥沃な赤土が広がる。



わさび葉生産者 今泉 幸代さん

ふわっふわでみずみずしい、風味豊かなわさび葉

すぐ裏手に本宮山があり、自然豊かな中で農業に携わり45年になる今泉幸代さん。結婚し、嫁ぎ先の両親から学び農業を受け継いだ。元々実家は農業を営み、子どもの頃から土を触っていたため、すぐに農業に馴染むことができたそう。就農当時はスイカやレタスを栽培していたが、技術を身に付けていたが、愛着を持ったことから、JAひまわり園芸教室に通つた。「そこでわさび葉を作り始めた」「苗作りから丁寧に育てているため、愛着を持つて出荷しています」と今泉さん。独特のやさしいピリッとした風味が心地いいアクセント。サラダだけでなく、しゃぶしゃぶや天ぷらもおすすめ。

わさび葉のほか、夏のピーマン、冬のみかんに加え、にんにく、バセリ、水菜、春菊など栽培している。

食卓に「とよかわ」を。地産地消で地域農業を応援しよう!

田原

vol.38

旬の
滴

Shizuku

地産地消推進隊

渥美茶継承と チャレンジ 消えない挑戦精神

フレーバーティーはお土産にも
ぴったりと人気の一品

今回の旬のしづく

お茶、フレーバーティー
キャベツ、カリフラワーなど

道の駅 めっくんはうす
道の駅 ロコステーション
サンテパルクなど

独特の空つ風と太陽の光をたっぷり浴びる茶畠

アイデアと工夫で
乗り越える

お茶農家の妻として知多から嫁いだ陽子さん。陽子さんの実家は知多の特産でもあるタマネギを栽培する兼業農家。農家ながらお茶は全くの別世界で、最初は大変だった。そう。栽培手入れはほぼ1年を通じて行い、4～5月にかけて摘み取りと加工となり、その日に摘み取った茶葉はそのままに加工しなくてはならないため休みなしのフル稼働。

しかし、ペットボトル茶の登場や急須のない家庭が増え家庭でお茶を飲まなくなったりや、「東日本大震災」以降茶葉の製造を始めた。また5年前より、べにふうきなど紅茶の製造にも踏み切ったほか、地元のイチゴやレモン、自家栽培したローズベルをを使った紅茶のフレーバーティーを完成することで新鮮な分野も見えた。

田原市野田町で代々お茶畠を受け継ぎつつ、時代の流れに沿う新たなことに挑戦し続けている河合さんにお聞きした。

お茶、野菜、
地産地消とこれから

「野菜の栽培は、実家から送られてきた。パコロスやサボイキャベツなど、イタリア野菜が美味しいことをきっかけに、自分もおいしい野菜を作りたくなって挑戦した。冬はサボイキャベツやブチウール、芽キャベツなど、夏は白ナスやズッキニなどを作っています」と陽子さん。見かけない野菜を作っている姿を見た周りの方から「こうしてみたら」「声をかけられる」とも多いそう。

「お茶も野菜も手をかけないとおいしいものはできない。子どもと一緒に。今後はお茶をもっと家庭で飲んでもらいたいです。ここから地産地消の良さも発信していきたい」と空つ風吹く畑を見渡す陽子さんは語る。

〔編集〕お茶畠一町歩、野菜畠一町歩の二足の草鞋で、毎日汗を流す二夫婦。お茶も野菜も愛情いっぱいなんです。

自慢のサボイキャベツ



渥美半島のお茶
「渥美茶」の存在

Suzumi no Shizuku 2 しづく

渥美半島は太平洋に面し、温暖な気候であることから、近年は野菜や花の栽培において農業大国として全国でも知られている。その中、渥美半島では昔からお茶の栽培が盛んだったが、現在は2軒。その1軒が野田町にある田原市自園銘茶河合製茶工場。ここ野田町は北側の山を背に、南側から太陽をたっぷり浴びることでき、土壤もお茶の栽培に適した赤土が広がり、以前はこの辺りでも何軒もの生産者が栽培をしていたそう。

河合製茶工場は現在二代目である河合茂幸さんと陽子さん夫妻が主に受け継ぎ、先代と共に栽培から摘み取り、加工・仕上げまで、家族による貢生産を行っている。しかし、お茶の需要低迷の流れもあり、お茶だけでなく、10年前よりキャベツなど畑の農産物の出荷も始めた。

今回のしゆく

■河合製茶工場 河合 陽子さん

知多から田原市へ嫁ぎ、お茶、野菜、加工を手掛ける。河合さんのお茶は、気候や土壤の恵みを受け、甘みがあり渋みの少ない緑濃いお茶。フレーバーティーは地元の農産物を使うのがこだわり。野菜は、目と味で楽しめるイタリア野菜を中心

に育て、産直でも人気となっている。





スズキヤ食堂

田原市赤羽根町四貫目93-1

Tel.0531-36-4846

●営業時間／ランチ 11:30～14:00(L.013:30)

夜 18:00～22:00(L.021:00)

●定休日／月曜日、不定休あり

●席数／カウンター、テーブル席

●instagram.com/suzukiya_shokudo/

●駐車場／あり

●Shop Access



道の駅口コステーション近く、田原市赤羽根町にある、丼とお惣菜・お酒と自然派ワインのちいさな食堂「スズキヤ食堂」。

オーナーシェフは、調理専門学校を卒業後、イタリア料理店などで修行を重ねた鈴木孝祐さん。修行後独立し、田原市内にイタリア料理店をオープン。後に、奥さんの実家のある赤羽根町に移り、実家が営む老舗うなぎ屋「鈴木屋」を手伝いながら、2018年7月に「スズキヤ食堂」をオープンした。

ランチは丼ぶり類とスパイスカレーなど、夜は一品料理とビオワインや焼酎などさまざまなお酒が楽しめる居酒屋。地元の野菜や魚介などの食材を季節で楽しめるメニューも力を入れ、今までの経験を活かしたお店づくりが地元の方からも人気を集めている。テイクアウトも人気で、スパイスカレーは自虐期間中に生まれた自慢のカレー。



オーナー 鈴木 孝祐さん

Lunch (テイクアウトあり)
※その他ランチメニューあります
本日のスパイスカレー ¥1,100
しらす2色丼 ¥880
自家製ローストビーフ丼 ¥1,050

Dinner

おまかせカルバッチョ	¥880
ペのスパイスカレー	¥770

その他一品料理各種

※おすすめメニュー

お店情報など最新情報は
インスタグラムで更新中。
※野菜や食材など、
時期によって変わります。



Motto Check!!

小麦粉を使わず、約10種を混ぜた
オリジナルスパイスを使った、
辛さを抑えたスパイスカレー。
パッチファームさんの季節の野菜を
添えます。

田原

地の



Shizuku

地産地消応援隊

Motto Check!!

じゃがいも、ネギ、かぼちゃを主に、葉
にんにく、ピーツ、にんじん、ブロッコ
リー、水菜、サニーレタスなど、定番の
野菜から珍しい野菜まで彩り豊かな
旬野菜を年間50種類以上栽培。



今回の 食材

貴文さんは田原市赤羽根町出身、倫子さんは徳島県出身で、二人は大学時代の同級生で農業を学んだ。結婚を機に赤羽根に移り、渥美半島の太陽の恵みと暖かな気候、地域資源を活かした農業を起点とし、面積の広い畑の間にできた小面積の畑を利用。現在14カ所の畑を年間栽培サイクルを組んでいるそう。それぞれの畑の特徴を考え、地元の資材である牛糞・豚糞・米ぬか・剪定枝などを使った自家製肥料で土づくりをし、農薬を使わない安心な野菜を栽培。今後は、季節に合わせたテーマを決めて提供をしていきたいと二人の温かさも伝わってくる。

HP:<http://patchfarm.biz/>

パッチファームの笑顔になる野菜3つのポイント!

①栽培期間中農薬不使用・化学肥料不使用の野菜づくり

- ②お客様と顔の見える関係づくり
- ③地域の資源を利用した土づくり



Motto Check!!

販売先は「フトドア」アシスあつ
み田原店ほか、ネット販売によ
る旬の野菜セットや個別注文
も購入可。



Chi no Shizuku 6

お野菜万歳♪
季節誌しづく推薦

野菜人銘鑑

牛田真里子さんの野菜

しづくスタッフが出会ってしまった「逸品」を自由に紹介する企画。「東三河でこんなものを作っていたとは?」的な情報のお届けです!

牛田さんの圃場はとにかくきれい。野菜と野菜の列の間はもちろん、面した道路からの雑草の侵入も防ぐため、道路側も雑草がない状態になっています。お義母さんからの教えもあり、育てている野菜と共に気を払っているそうです。最初に牛田さんにお会いしたのは約8年くらい前ですが、その当時と今も変わらない圃場のきれいさでした。こうした細かな配慮が野菜にも伝わっていることがわかります。

しづくスタッフの「感動したこと」

現在7反半の畑を管理。お義父さんに種からトラクターのことまで教わった牛田さんの大根、にんじん、ねぎ、とうもろこし、小松菜、かぶ、キャベツの7品種は豊川市が認定している「豊川市こだわり農産物」の認定を受けている。これは、農薬及び化学肥料を低減した安全で安心な野菜として、認定シールを貼り販売できる。肥えや播種時期、害虫のことなど「毎年毎年、学ぶことがたくさん」と、笑顔の牛田さん。

オススメは「大根サラダ」

千切りした大根に新たまねぎのスライスを、和風ドレッシングやマヨネーズと一緒に簡単サラダに。

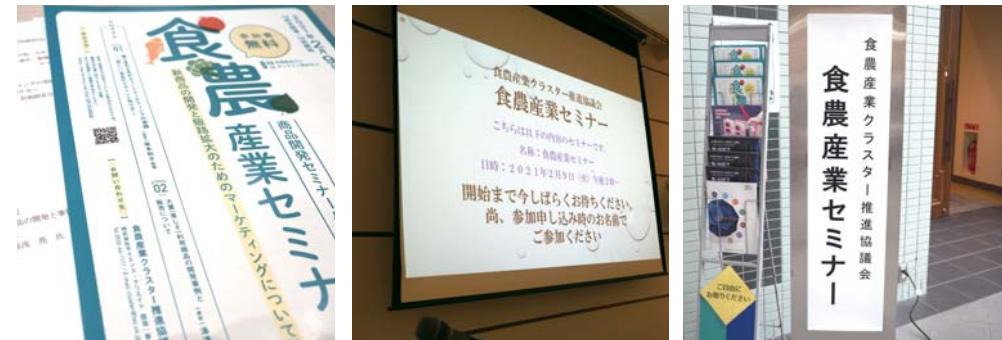
「しづく」野菜人銘鑑 Vol.11

豊川 牛田 真里子さん

農業に携わるようになり、約15年。受け継いだノウハウを元に独学で学んできたことを、毎年試行錯誤しながら挑戦。お孫さんをはじめ、リピーターも多く人気ある野菜は、JAひまわりグリーンセンター一宮に並ぶ。

販売先:JAひまわりグリーンセンター一宮

大根は春大根しか作らない。手間はかかるが自家の大根は甘くてみずみずしい。



食農産業セミナー 新商品開発と販路拡大のためのマーケティングについて

- 開催場所: 豊橋サイエンスコア ●豊橋市西幸町字浜池333番地の9
- 主催: 食農産業クラスター推進協議会事務局(株式会社サイエンス・クリエイト)
- TEL: 0532-44-1111 ●HP: <http://www.tsc.co.jp/index.html>

毎年開催されており、今回は商品開発セミナーを2部構成。大学教授講演と、今年度の大葉利活用検討会の締めくくりとして第4回大葉利活用検討会として企業による講演を開催。

フードマーケティングの実践と大葉利用商品の開発と販売



因とは」をはじめ、「欲しい要素とは」、商品コンセプトをデザインからアプローチする商品開発について、ニーズとインサイト、研究結果から見えた理論、パッケージデザインの工夫、ブランド戦略など、興味深い内容の1時間となった。ブランドの重要性の特徴をどう表すかについては、日頃見なれている商品でも研究による数字で表した結果を元に説明がなされると、改めて実感することができた。質疑応答では「なかなか聞くことのない内容で勉強になった」という声が聞かれた。

第2部は、ヤマサちくわ株式会社営業推進室の湯浅亮氏による「大葉(青じそ)利用商品の開発事例と販売について」と題した講演。

蒲鉾(竹輪)の歴史、豊橋ちくわの始まりといった基本的な内容からスタート。そして豊橋市を中心とした東三河で全



症の影響もあり、「少しでも助けになれば…」と昨年夏には「青じそギフトII」のセットを販売を期間限定で販売に踏み切ったそう。

講演を通じて専門的なブランドマーケティングから、取り組みを経た実際の製造販売の生の声が聞くことができた。





MEGAMI RICE BRAN
GRANOLA COOKIES
女神のはほえみの米ぬか グラノーラクッキー^{MEGAMI RICE BRAN}
NODAYA ORIGINAL BRAND "MEGAMI RICE BRAN"
腸まで届け食物繊維! / 癒くなる
米ぬかクッキー
女神のはほえみの米ぬかをたっぷり使った、食物繊維・栄養豊富なグラノーラクッキー。グルテンフリー。おやつやデスクのお供に…
○ MEGAMI RiceBran
NODAYA ORIGINAL BRAND



2月14日令和3年産 女神のはほえみ「種もみご祈祷」鹿島神社奥宮にて
作る人、食べる人、関わる人全ての幸運を願って今年も行って参りました。ご祈禱種も
みで今年も「無農薬の女神のはほえみ」を育てます。また、開催が危ぶまれている東京オ
リンピックですが、日本選手の活躍を願って「勝負米」を奉納させて頂きました。

ほのくにが Happy ❤ つながる 女神プロジェクト 活動報告随時紹介! [f](#) [女神プロジェクト](#) 検索
農林水産大臣賞 受賞店 豊川で2店舗 地元をはじめ安心安全な品質のお米を全国から
お米二筋 のだや 錦糸士のる 豊川市八幡町西赤字61-10 小坂井店【土・日曜定休】
お米屋さん TEL.0533-87-4111 豊川市八幡町西赤字61-10 小坂井店【土・日曜定休】
TEL.0533-78-2750(代)

豊川 女神のはほえみ「グラノーラ」新登場でライスプラン商品さらに充実!



三河自家製滴楽部



以前開催した
教室の一例



しづく Love 会員募集

「季節誌 しづく」が地産地消に興味のある方を対象にコミュニティを作りました!その名も「三河自家製滴楽部~みかわじかいしづくらぶ~」。地元の食材を使って自家製を学び、日頃の食卓を豊かにすることを目的に「お家でできる地産地消」を楽しみながら体得していきます。今後も魅力あふれる教室など開催する予定です。会員さまにはイベントに関する情報を開催前に一般の方より先に「しづくメルマガ」にてお知らせします。生活の中に手作りの味や技を加えてみませんか?

●入会ご希望の方は携帯または「季節誌しづく」のHPから●
携帯またはeメールにて「club@shizuku.info」まで空メールをお送り下さい。空メール確認後、こちらから入会案内を送ります。
※返信メールが届くよう、応募の前に「@shizuku.info」をドメイン解除してください。また、迷惑メールなどに振り分けれないか等ご注意ください。

「季節誌しづく」だからできる
楽しい地産地消のイベント満載!



自家製教室開催はメールにて
しづく会員に先行配信されます!

三河自家製滴楽部へご入会下さい!「季節誌しづく」が連絡します!

地産地消の小さな流れをご紹介 Shizuku Times

トヨタネ株式会社

栽培支援部 研究農場 金田 久さん
栽培支援部 研究農場 大月 裕介さん

豊橋市東高田町にあるトヨタネ株式会社研究農場。1969年に開設、2020年5月に新事務所完成。育てられた野菜は、豊橋市東七根町にあるJAあぐりパーク食彩村で販売中。

栽培することで見えた架け橋の存在

栽培された野菜は産直でも人気に…

- トヨタネ株式会社 ●豊橋市向草間町字北新切12番地1 ●TEL:0532-45-4137
- 研究農場 ●豊橋市東高田町371 ●TEL:0532-41-2007
- HP:<https://www.toyotane.co.jp/>

創業50年 地元種苗会社



創立1968年、2018年に創業50周年を迎えたトヨタネ株式会社。東三河を中心、種蒔から収穫、技術、施設といった、今まで廃棄していた野菜も3年ほどあらゆる地域の農業全般を支えている。

事業内容は苗生産、栽培試験、種苗資材や肥料の販売、栽培システムやハウスの設計や施工、養液栽培専用培地「ココバッジ」といったオリジナル商品の販売を取り扱っている。また、主となる種や苗の販売において、高品質の苗を安定的に届けるために創業の翌年には研究農場を開設し、栽培試験が実施されている。



研究農場での栽培



販売することにより、種苗メーカー、生産者、消費者との架け橋となる存在になった。「種や苗を売るだけでなく、直接野菜を販売する魅力や生産者とのコ



ミニケーションもより深くなり、地産地消のあるべき姿も見えた」と金田さんと大月さん。トマトをはじめ、子持ち高菜やパプリカ、ミニきゅうり、筋なしきぬさやなど年間を通して野菜を栽培。より産地に適した野菜や品種を見極め生産者に提案することで、東三河の産地の底上げにも力を入れている。