



公園の中でホッとできる心安らぐ場所へようこそ

赤塚山公園

GOOD-TIME PLACE®

produced by ITOKO

開放感あふれる「あかつかテラス」は、人とのつながりや会話を愉しんだり、自然を感じながらホッとできる場。

「あかつかテラス」内にある「赤塚山公園GOOD-TIME PLACE」は、来られる方が自然と笑顔になる「場」で嬉しい時間を作りあげることを目指しています。東三河で活躍する飲食の方々が出店しています。どうぞお気軽にお越しください。日替りでお店も営業しています。

※営業日はQRからご覧ください。
 あかつか
 テラス
 HP▶

ハロー よい 空気

株式会社 イトコー 0120-86-4191

〒442-0069 豊川市諏訪西町2-248 TEL0533-86-8887 E-mail:slow@itoko.co.jp

イトコHP
 ヒトコモノ
 ONLINE
 Official Site▶

季節誌しづく2023年秋号(第48号) ■2023年9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音羽で「旬! 見つけた!」

ごま油とにんにくの香りがきゅうりを引き立てます

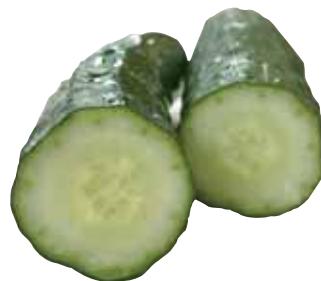


お酒のお供にモ…
場下の塩味はお好みで…

手軽にできて食材もシンプル
多めに作って
常備菜にもぴったり!

特長

- 食べごろ
通年
※品種・地域・栽培方法などによって異なる
- 原産地:ヒマラヤ
- 科名:ウリ科 キュウリ属
- 栄養価:ナトリウムを排泄する役割があり、高血圧に、また利尿作用もありむくみの解消する作用があるとされています。表面の緑色にはβカロテンが含まれ、抗発ガン作用や免疫賦活作用があると言われています。



ごま油と塩こんぶ和え

用意するもの

(2人分)

- きゅうり 2本 ●ごま油 大1.5
- しょうゆ 小さじ2 ●塩こんぶ お好み
- すりおろしにんにく 小さじ1/2

作り方

- ①ヘタをとり、乱切りにします。
- ②ボウルにごま油・しょうゆ・塩こんぶ・すりおろしにんにくを混ぜ合わせる。
- ③②に①を入れて絡める。
- ④30分程漬ませておく。
- ⑤盛り付けてできあがり。いりごまなどお好みでかけても楽しめます。

■ しづくくく / ごま油と塩こんぶ和え P1

■ 旬のしづく / 地産地消推進隊 P2-3
豊橋市/La.Aichi Farm 神田 健二さん・美佐さん

■ 地のしづく / 地産地消応援隊 P4-5
田原市/Kaju burger 水谷 忍さん
田原市/株式会社ナガイタマゴ 永井 隆寛さん
田原市/JA愛知みなみ 泉つまもの出荷組合 山内 研二さん

■ しづくTIMES / 地産地消の小さな流れをご紹介 P6
豊橋市/青果市場大一直営の店 P7
新城市/おむすびや想風 P7
東栄町/Textile Studio ソラ P8

■ 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.48

2023.9 ▶ 2023.11

しづく

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!



グリーンセンター音羽

豊川市赤坂町大日6番地 Tel.0533-88-6600
●営業 9:00~18:00 ●定休 2月・7月第2水曜、盆、正月

お値打ちで新鮮! 発見いっぱい! 産直大好き!



きゅうり

野菜ソムリエPro
アスリートマークマイスター2級
野菜大好き! ゆかりん

グリーンセンター音羽で
見つけた生産者さんに突撃取材!



さらさらの土壌に、今年は600本のきゅうりの苗を植えた。年末までたくさん味わってもらえるようにと力が入る。石黒さんは、きゅうりのピール漬けをよく作ると語る。



みずみずしいピカピカのきゅうり

北側には本宮山がそびえ、畑やハウスが広がる大木町。この地区夫婦2人、主にきゅうりを栽培している石黒朝子さん。先代はトマトと菊を栽培していたが、現在はハウスと露地で使分け、1年を通して少量多品目の野菜を出荷できるようにしている。力を入れているきゅうりは、8月上旬に植え付けをし、年末まで出荷は続く。「近所の子どもたちから『おいしい』と言ってもらえてうれしい。声に応えられるように、自分なりに上手に作ること大切にしている。夏の厳しい暑さの影響が多少あるが、重要な水の管理などをしっかりとやっていく」と石黒さん。ハウス内はきれいで、丁寧さと愛情が伝わってくる。

きゅうり生産者 石黒 朝子さん

きぬさやえんどう、大根、かぼちゃ、ピーマンなどを栽培、いろいろな野菜を作るのが楽しい。

気象変動も味方に… 情熱の「証」

今回の人しづく

■La.Aichi Farm 神田 健二さん・美佐さん

住所／豊橋市西七根町

農園名は「ライチ」と「愛知」から「La.Aichi Farm」と名付けた。愛知や豊橋の味になることを目指し、日々の勉強と情報収集を欠かさない。「こうした時間が今はとても楽しい」という健二さんの熱い想いと追求する時間がすべての美味しさに繋がる。
食べチョク：<https://www.tabechoku.com/producers/24334>
Instagram：@la.aichifarm

「国産の本当においしいものを食べてみたい。
そして皆さんにも食べてもらいたい」から全ては
始まった、神田さんご夫婦に話を聞いた。

二さんと美佐さん。先々代は、海が近いため漁業と農業を半々で営んでいた。当時は1軒に1隻の船を所有していたそう。先代は給食などの牛乳を搾乳する酪農をやり始めた。その後、時代の流れもあり、酪農から露地栽培の農業へゆっくりと移行していく。健二さんは高校卒業後、建築関係の会社に就職。サラリーマンを経て、2007年に農業の世界へ入り、跡を継いだ。現在は数種類の品種を時期をずらしながら、8月下旬から植え付けをはじめ10月中旬から5月中旬までキヤベツを主に、ほかに玉ねぎと、夫婦二人三脚で栽培を行っている。

神田さん夫妻の考える
地産地消

訪れた知多で手に入れた「
イチの2年物の苗木は、それか
ら2年半後の今年、販売でき
る」とに成功。青パパイヤも試

行錯誤の上、無事、実を付けた。露地栽培が多いが、ハウスでは数年同じ樹で作り続ける。ハウスの中は、まるで試験場のようにさまざまなる品種や苗木がそろい、健二さんの行き届いた管理がうかがえる。青パパイヤと熱帯果樹は共に栽培するのに相性も良い。「ただ、霜に弱いため寒い時期には暖房を入れたり、夏の暑さには生育環境を整え人間が合わせるようにしている」と本物の味を届けるために最善を尽くす。「地産地消は大切と思います。消毒をしないで新鮮な状態で届けるために最善を尽くす。」と語る。

健二さんは語る。

今後は全体的に量を増やし、新しい品種にも楽しみながら挑戦を続けていきたいと

【編集】健二さんの追求する情熱に感動。そして、そつと寄り添う美佐さんの姿が印象的です。

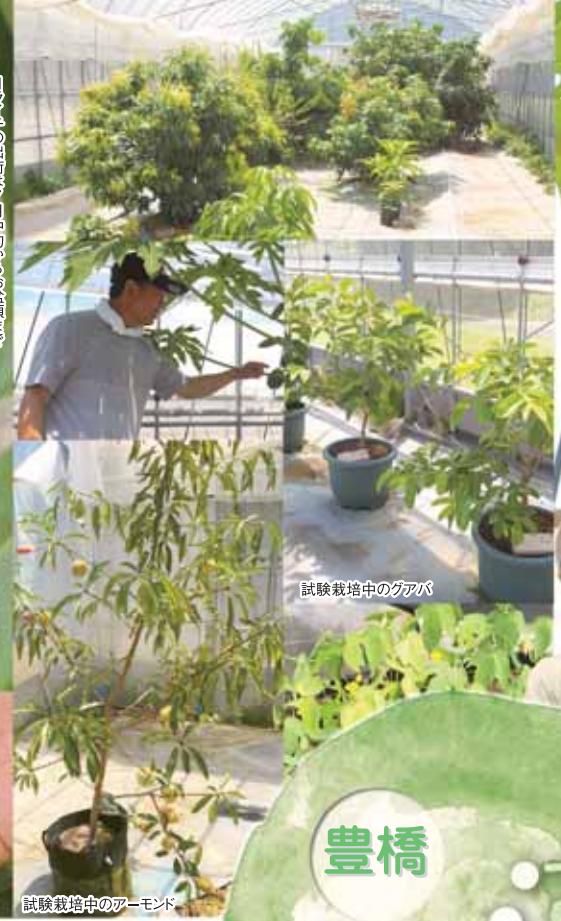
それからはライチの情報を得るためにインターネットからの情報集を中心に行い、国内には栽培している県があることを知り、产地である沖縄へ足を運んだ。同じ頃に青パパイヤとも出会う。昨今の健康志向もあり注目の作物であるため、じっくり育苗から挑戦することに。健二さんは夢中になりました。

青パパイヤの出会いも
しかし6～7年前から、
キヤペツの先行き、「ここ最近の
異常な気候変動、キヤペツと
玉ねぎの栽培以外の期間となる
夏に、何か育てれるものはな
いかと、新たな栽培作物の道
を探り始めた。
そのなか、出会ったのが国産
ライチだつた。「自分が知つてい
たひと昔のライチは、バイキン
で食べた輸入された冷凍の
ライチ。初めて国産のライチ
を食べた時、プリプリした食
感に、みずみずしいさわやかな
甘さの美味しさに驚いた。これ
を作りたいと思った」と健一さ
んに衝撃が走つた。

「届けるために最善を尽くす。地産地消は大切と思います。消毒をしないで新鮮な状態で届けられるから」と語る。

健二さんは語る。
今後は全体的に量を増やし、新しい品種にも楽しみながら挑戦を続けていきたいと

訪れた知多で手に入れたラヂオの2年物の苗木は、それから2年半後の今年、販売できることに成功。青パパイヤも試行錯誤の上、無事、実を付けた。露地栽培が多いが、ハウスでは数年同じ樹で作り続ける。ハウスの中は、まるで試験場のようにさまざまなお品種や苗木がそろい、健二さんの行き届いた管理がうかがえる。青パパイヤと熱帯果樹は共に栽培するのに相性も良い。「ただ、霜に弱いため寒い時期には暖房を入れたり、夏の暑さには生育環境を整え人間が合わせるようにしている」と本物の味を



夫婦2人の農業 新たなカタチの出発へ

氣象変動も味方に

豊橋の南部地域にあたる西



カジューバーガー Kaju Burger

田原市夕陽が浜159
Tel.0531-36-4777

- 営業時間／平日、土日祭日 10:30～15:00
- 定休日／火、水曜日
- 駐車場／あり
- Instagram／@kajuburger
- Shop Access



国道259号線沿い、田原市夕陽が浜にあるKaju Burger。2019年9月にオープンし、地元だけでなく県外の観光客にも人気のバーガー店。オーナーは国内外数々の飲食店を立ち上げてきた水谷忍さん。愛知県津島市の出身で、経営者として長年携わってきたが、常春の渥美半島に惚れ込み永住を決めた。そしてこの田原市で、アメリカにいた頃のバーガーを思い出し、試行錯誤し自身の店を作った。肉は国産でプロテックから挽き、北海道産小麦を使ったパンを手作り。使用する具材もできる限り地元の食材を心掛けている。たまごはしっかり味わえるメニューをはじめ、キャベツの千切りに混ぜ込まれた大葉はさわやかなアクセントで欠かせない存在になっている。



水谷
忍さん

卵・大葉をはじめ、サーモン、豚肉、キャベツ、トマトなど田原産が味わえる。
将来はキャベツパンを作りたいそう。



自販機 Menu

▲エビカツサンド(単品) 500円

- 泉つまもの出荷組合の大葉

※写真はイメージです ※時期によってメニューが変わる場合があります ※食材内容が変わる場合があります

Eat in Menu

●渥美サーモンフライバーガー(セット) 1,360円

●チーズカツバーガー(セット) 1,500円

※セットにはポテトとドリンク付き(店内はさらにサラダ、デザート付き)
※時期によってメニューが変わる場合があります
※食材内容が変わる場合があります

▲たまごサンド(単品) 350円

- ナガイタマゴの卵

天敵を利用した天敵栽培の導入など、香りや美味しさを求めて、あらゆることに挑戦し続けている。

田原 地の Shizuku

地産地消応援隊

今回の 食材 大葉

平成元年に組合が発足した、JA愛知みなみ泉つまもの出荷組合。現在組合員は9名で、通年栽培している。ふわふわと柔らかく、香りも高く日持ちがすると市場から評価を受けている。自家採取・播種といった苗作りから収穫・出荷まで一貫して行い、部内の情報や意見交換を蜜にすることで、途切れることなく出荷できる体制を整えている。また四季を通して安定出荷できる技術も常にアップデートをしている。

大葉は飾りではなく、食材として楽しめるよう、インスタでシェア公開中。

JA愛知みなみ 泉つまもの出荷組合

田原市江比間町 山内 研二さん
Instagram:@izumitsumamono

今回の 食材 たまご

田原市で養鶏業を営んでいる株式会社ナガイタマゴ。もともと渥美半島は養鶏業も盛んだったが、現在、旧渥美町では永井さん1軒となった。三代目の永井隆寛さんは大学では考古学を専攻し、卒業後に実家の農場で1年勉強し、その後アメリカに渡り、農業や養鶏場で研修を受け2年間学んだ。ひよこから育て、鶏の健康を第一に、ストレスのない徹底した環境で約12万羽を飼養している。

海藻など天然由来の成分を主とした地養素を加えた飼料でひよこから育て、辛口と甘味がある卵本来のおいしさを追求している。

株式会社ナガイタマゴ

田原市小塩津町 永井 隆寛さん
Instagram:@nagaitamago

地元で食べれるよう地域への貢献と、養鶏業として卵の魅力や伝えるべきことをSNSで積極的に発信している。



早朝2時間だけのおむすびや 作手の水と空気が作り出すお弁当が人気

●おむすびや想風 ●営業日:平日 ●7:00~9:00(完売次第終了)
●販売場所:[道の駅つくで手作り村]新城市作手清岳字ナガラミ10-2 ●TEL:0536-37-2772
●Instagram:@missosource :@starcafe358 ●X(旧ツイッター):@star cafe

瀬戸から移住



新城市作手にある道の駅つくで手作り村食堂・味彩館前で、おにぎりとお弁当を販売しているおむすびや想風。営業時間は手作り村の営業時間前となる早朝7時から9時の平日で、出勤前や手作り村を訪れた市外の方などに喜ばれているそう。

店主はピザアーティストのMISSOさん。薪の購入で作手に訪れていたが、作手の空気や水に惚れ込み、昨年9月に瀬戸から移住した。縁もあり手作り村で石窯ピザのカフェを出店販売を令和4年2月に始めた。その中、今年2月に火事に見舞われてしまう。



7月18日オープン

石窯ピザのカフェの再建を目指し、7月18日におむすびや想風をオープンした。野菜は地元の旬の野菜を中心に、最初に食べておいしさに驚いたという地元のミネアサヒを使ったお弁当とおにぎりを、1人すべて手作りしている。「イタリア人の友人・マルコスが料理の師匠です。だから味付けはイタリア風。作手は水もおいしいのですべておいしくできる。こだわりは、イチローさんのようにルーティンを大切にしていること」とMISSOさん。1人でありながら、無駄のない動きと丁寧さが料理からもうかがえる。



作手に恩返し



お弁当は日替わりで変わるおかずとおむすびかバターライスの2種と、単品のおむすびが基本のスタイル。メニューはSNSで発信し、8時には道路脇でお弁当の旗を振り、



営業のアピールもルーティンの一つ。「まだ手探りだが、恩返しのためにもがんばっている。地産地消は自然なことで、この水で作るピザのおいしさ、この空気で薪を炊く焼きあがりの違いがすべて証明している。この作手でちゃんと生きていきたい」と語る。

MISSOさんの想いと、作手が作り出す料理の数々をこれからも届け続ける。

おむすびや想風

店主 MISSOさん

「手作りの味、お母さんの味」と掲げ、毎日変わるものメニューはいつも食べてもらえない創作メニュー。9時以降は、手作り村の営業時間に購入可能となる。(完売の場合あり)



豊橋駅ビルに青果市場直営店 旬と新鮮さは市場直営だからできる技

●青果市場大一 直営の店(大一青果株式会社) ●豊橋市花田町西宿無番地(2Fフードマーケット)
●TEL:080-3750-7493 ●休み:1月1日(カロミアに準ずる)
●HP:<https://daiichi-seika.com> ●Instagram:dai1_kalmia

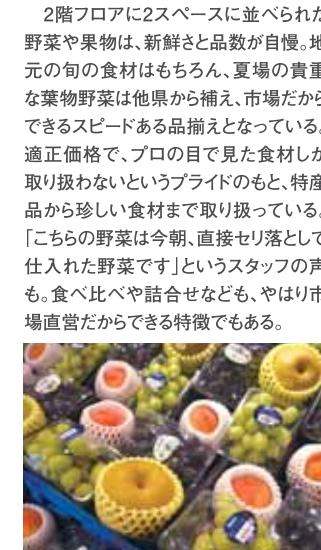
豊橋駅ビルカルミアにオープン!



豊橋駅にある、豊橋駅ビルカルミア2Fフードマーケットに「青果市場大一 直営の店」が8月7日にオープンした。豊橋市南島町に本社を構える、大一青果株式会社が市場直営「伝達ショップ」をコンセプトに出店した。市場のプロだからこそ、「プロが選んだ厳選青果を伝えたい!」「地元の生産者の想いやこだわりを伝えたい!」・プロや生産者だからこそ知っている最高に美味しい食べ方を伝えたい!」「私たちの売り方・伝え方を地元のスーパーなどの顧客企業に参考にしてもらいたい!」の想いが込められている。



市場のプロが作る直営店



青果市場大一直営の店

店長 萩田 朋香さん

昭和21年創業。現在は4カ所で東三河の青果市場の1つとして食を支えている。初の小売りの挑戦となり、東三河の美味しい「うまい」を地元の方だけでなく、豊橋駅を利用する方に届ける。

新たな試みも…

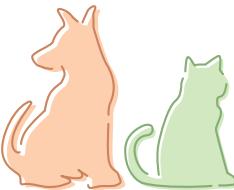


農業大国である東三河の生産者から直接仕入れる食材もあり、旬の美味しさを味わうのもうれしい。たくさん並んだメロンの中でも「これはいいよ」と直接話ながら買えるものありがたい。



また新たな試みとして、季節のカットフルーツ販売、販売単位が少し大きめの市場直営市「だいいち いちばいち」を週2回開催予定。ここからまた新しい食への発信に注目が集まる。

代表取締役の高橋伸育さんが、自らこだわりの焼いも手掛ける姿も印象的。



大切なご家族が
リラックスできるベッド、クッション
受注生産しています。
(仕様カスタムオーダー可能)

予約制

クッション展示場はお気軽にご覧いただけます。

in J. 株式会社

TEL.0533-56-7230



〒443-0007 蒲郡市神ノ郷町中向山51
(国道247号線神ノ郷町南蔵伝交差点50m)



in J. Mind 地元の人と日本でできることを再考し 楽しく自由に 嬉しくなっちゃうものを作っていくたい

蒲郡 繊維のまち「蒲郡」の技術継承と復興で産業の地産地消を!!



玄米と麹ピザ

MEGAMI'S RICEBRAN® KOJI PIZZA

MEGAMI'S RICEBRAN PIZZA

女神の塩麹

ガーリック・シュリンプ

旨でも!次の日仕事でも!いつでも気にせず食べられる!

発芽にんにくを使用したシンプルなガーリック・シュリンプです。

発芽にんにくは、発芽させる時ににんにくのにおい成分を使うため、

においが後に残りにくいにんにくなんです。

やみつきになるピザです!



にんにくぐらしの
発芽にんにく使用



Instagram
@GENMAI_KOJIPIZZA 詳細は、Instagramや電話でご確認ください

地元をはじめ
安心安全な
品質のお米を
全国から



のだや

農林水産大臣賞 受賞店



八幡店【水曜定休】
豊川市八幡町西赤土61-10
TEL.0533-87-4111



豊川 女神の塩麹と発芽にんにくの「ガーリック・シュリンップピザ」登場!

地産地消の小さな流れをご紹介 Shizuku Times



この場所だから伝えられること

染料になる植物も栽培、自然にこだわった草木染め

- Textile Studio ソラ
- 北設楽郡東栄町下田平井42-1
- Instagram:@textilestudiosora_marukai ●X(旧ツイッター):maru-kai_東栄町

名古屋から東栄町へ



北設楽郡東栄町にある廃校保育園を再利用した複合施設内で「Textile Studio ソラ」を主宰する長谷川夏紀さん。草木染めスタジオと機織り機のあるギャラリーのほか、隣接する土地に畑を手掛ける。

名古屋で仲の良かった友人が東栄町に移住したのをきっかけに東栄町を知り、5年前に移住。移住した友人を訪ねて時々滞在するうちに気持ちに変化が生まれ「名古屋で暮らしていた頃は病気がちだったが、自然豊かな田舎に来ると体調が良くなり、私も田舎に移住したいと思うようになった」と話す。



移住して草木染めに出会い

東栄町は移住定住のあせんを積極的に行っているため、移住もスムーズにできた。移住後、地元の人たちの活動で草木染めに出会い、すぐに夢中になり、令和元年11月に雑貨や特産品の販売と共に草木染めの体験ができるショップ「maru-kai(マルカイ)」をオープンした。その後間もなくして新型コロナウイルス感染症の影響を受けたこと、また畑を使って広い場所で本格的に草木染めをやりたかったことから、現在の場所を借りた。畑では綿のほか、藍や茜をはじめとした染料となる植物を栽培する。



Textile Studio ソラ

(左)長谷川 夏紀さん (右)平澤 莉穂さん

草木染めや機織りが体験できる。人が暮らしに利用し肌につける布を見つめ直し、植物から布を作る楽しみを提供。長谷川さんは自身も自然豊かな東栄町に移住してから体調が良くなったことを実感している。

長谷川さんのこれから



衣服の染料が合成染料になったのは明治時代のこと。それまでは天然染料を使い、色だけでなく、植物の成分も着目されていた。ソラでは栽培した綿から糸を紡



ぎ、植物を煮出した染料で糸を染め、機織り機で布に織るという昔ながらの工程を体験できる。「布の原点や植物の力を知ることで、現代の暮らしを見つめ直す機会になれば」と長谷川さん。畑で土や植物に触れ、自然に寄り添った手仕事を和気藹々とおしゃべりしながら楽しむという、人がつながるコミュニティもまた大事にしている。