

第12回 イトマーケット開催! 4月21日(日) 10:00~14:00

手作りを愉しむ **H** 今回のテーマは **HEART-i** イトコー愛 国際的に **i** 今回で12回目を迎えるイトマーケット

芸術的 **A** 「親手作りコーナー」「ミニ子ども工務店で体験しよう」

イトコー駐車場 **E** リフォーム、リユース、リミックス、リペア etc...

モデルハウス **T** 伝える (tell) 豊川有機農業の会さんの「農家カフェ」とカフェ爾今さんと愉快的仲間たちの1 day cafeがあります。

エコショップ **R** 地球環境と食 **3R**を考える 豊根村産で採れた木の实を使ったドライフラワーアレンジコーナーなどもあります。

3会場 で同時開催 **詳細は開催間近のホームページ、またはエコショップ備付のマーケット案内をチェック!**

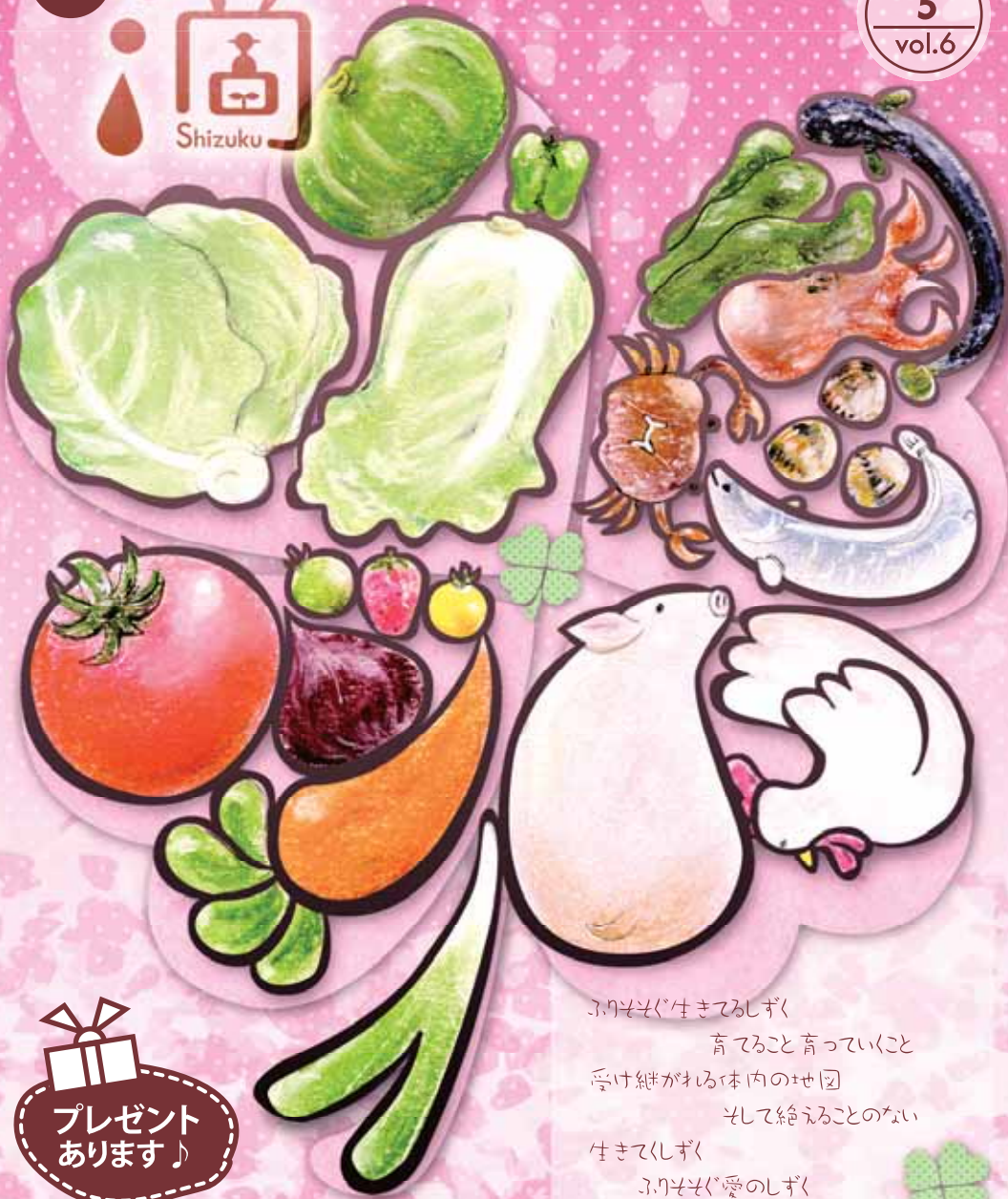
季節誌

地産地消で生産者と消費者をむすぶ

2013. 3

2013. 5 vol.6

しずく



ふりそび生きてるしずく
育てること育っていくこと
受け継がれる体内の地図
そして絶えることのない
生きてしずく
ふりそび愛のしずく
終わらない永遠のサイクルへ

2013.3 Presented by Shizuku project

プレゼント
あります♪

It has published thanks to your cooperation. Thank you!



季節や自然を味方にしたり、
近くの山の木を活かしたり。
生きること、暮らすことそのものを愉しみ
日々よるこびを熟成していく住まいを。
1日1日を丁寧に紡いでいく、手ざわり感のある家。
それが私たちイトコーがおとどける、
住まいのありかたとかたちです。

**OMハイブリッドソーラーを
ご体感ください!**

イトコーモデルハウスは従来のOMソーラーに
太陽電池を組み合わせたハイブリッドソーラーシステム。
太陽熱+太陽光により、暖房・発電・給湯・換気の4つの機能を果たし、
夏には地中熱を利用した採涼システムを備えております。

近くの山の木が、家となり、土地に永く息づく。
OMソーラーシステムを使い、
自然の力を生かす自然とともに共存する家

「穂の国の家」モデルハウス

豊川市諏訪西町2-248
営業時間/10:00~18:00 定休日/水曜日
※お仕事帰りにもお立ち寄り下さい。(時間はご相談下さい。)

ITOKO
STYLE
モデルハウス

ふりそびてくやさい日差しの中、
春風で心をほぐしてみませんか?

イトコースクエアへお越しください。

無料 4/12(金) エコショップ健康講話 モデルハウス(予約制) アロマで生活習慣病予防 10:00~12:00 瀧崎 順子さん (予約〆切・4/5)

500円 4/14(日) モデルハウスコンサート14:00~17:00~ ナイロン兄弟withモデルハウス 吉タリスト松橋 貴さん + フラメンコ吉タリスト待井裕太さん

2,000円 4/25(水) エコショップ健康講話 モデルハウス(予約制) 東洋医学でわかる体質とお栄養生活 10:00~12:00 前兼久 俊一さん (予約〆切・4/18)

オーエム **OM** ソーラーの家

ハロー よい空 0120-86-4191 豊川市諏訪西町2-248

イトコーの家 株式会社 **イトコー**



クラスターマネジャー 横山順子さん
豊橋の「食」と「農」を連動、創造させ
全国に発信する心強いアドバイザー

豊橋の青じそをブランドとして全国へ。 地元メーカーと農家の最強タッグ「AOZISO JAPAN BRAND」

住所：豊橋市西幸町字浜池333-9 お問合せ：0532-44-1111 (青じそ加工研究会事務局)
(株式会社サイエンス・クリエイト内) <http://www.tsc.co.jp/cluster>

青じそ加工研究会各社の情報 > <http://chisanchisho.dochubu.com/2011/07/18/aojisovol1/>

メーカーと農家、二人三脚の開発

食と農を扱う業種を連携し新しい価値創造で、次世代に継承できる地域産業を生み出していく食農産業クラスター推進協議会。その一環として新商品開発部門に属している「青じそ加工研究会」別名、「AOZISO JAPAN BRAND」。全国一の青じそ産地「豊橋」。その約100の生産農家と、地元食品加工メーカー10社が青じそを使ったオリジナル商品を開発し、競争力を強化、価値ある地域ブランドとして新販路・新顧客の開拓を図ることを目的とし活動している。生産農家は50年の技術を活かし豊橋ブランドの顔として超減農薬、徹底された安心安全な青じそを栽培。一方、食品メーカーは1業種1社で厳選された各業種のスペシャリストたちが集結し切磋琢磨。商品開発に励み厳しい商品審査で退会した会社もあったが、この地域ならではのブランドを創っていくという信念で、幾度も試作と改良を重ね、他社には真似のできない青じそ商品を作り上げた。

終わりのない努力とチャレンジ

開発中には、青じそ生産者と食品メーカーがお互いの現場を視察し意見交流、常に高品質を維持するための加工技術の向上など商品開発とは別の視点でも様々な強化を行った。パイプ役となった横山さんの働きかけやアドバイザーあってこそ実現したことだと関係者は話す。商品は地元、東京などでの試食やアンケートを行い、商品強化と販路拡大に努めているという。地元の活性化と地産地消に貢献しながら進化し続けている「AOZISO JAPAN BRAND」は、2013年から「プレミアム」という新しいジャンルへの挑戦に突入。横山さんの多忙な日々は続く。



生産者と消費者を
地産地消でむすぶ

季節誌 しずく vol.6

2013.3 > 2013.5

■しずくTIMES P1

■豊橋市 / 青じそ加工研究会事務局

■旬のしずく P2-P3 地産地消推進隊

■豊橋市 / 山本 剛司さん

■地のしずく P4-P5 地産地消応援隊

■田原市 / 株式会社 G・ファーム
鈴木 美仁さん

■豊橋市 / 和広ハム
(和広産業株式会社)
谷口 友康さん

■味のしずく特別編 P6 地産地消実践隊

■豊川市 / 米のたや
野田 博司さん

4月29日はしずくの日



「季節誌しずく」が
新しい小さなしずくを落とします。
賛同して下さる方を募集中。
地産地消について
皆さんで語らいませんか？

情報はFacebookで発信予定♪

コードオアシスあつみ「旬との出逢いシリーズ ~あさり~」春編

砂利と砂だからその地で育った渥美産のあさり。
殻が黄色っぽいものがおいしいんです。
ぜひ、海のめくみいっぱいのふっくらとした身と美味しさを味わってください。

お世話になったあの方に
お返しをする最高のチャンス!
ふっくらとした身と甘みが日本一と評判!
渥美産のあさり贈りませんか?
ご注文はお早めに!
5月上旬まで!
(天候により入荷減の場合有)
2kg 2,400円 3kg 3,600円
発泡スチロールに箱詰め全国発送!
各店の鮮魚コーナーで承ります!

人気
No.1
ギフト



福江店 田原市古田町エゲノ前125
TEL.0531-33-0543

田原店 田原市田原町西1番地 セトファール内
TEL.0531-24-0711

宿 豊川市宿野佐平山56
TEL.0533-78-4541

毎週火曜日 豊川有機農業の会 朝市開催

山田店 豊橋市山田町字西山1-1-1
TEL.0532-37-5281

全店【営業時間】AM9:30~PM9:00



旬の提供者
今回の

身が大きく、これから最もおいしいシーズンを迎える「渥美のあさり」。寒空の2月から漁師さんが採った自慢のあざりが次々と「カネリ水産」に届けられる。ここで、各サイズ選別、大型水槽で砂だしされ、最終チェックの後、アツミの店頭と並ぶ。みそ汁や吸い物はもちろん、天ぷら、フライ、茶碗蒸し、おすすめはあざりの旨みだしを活かしたあざりうどん。パスタにも最適です。

この時期が本当の食べ時~渥美のあさり

旬の期間
3・4月

あさり

毎週金曜日朝市
豊橋有機農業の会
いのちつながり いちば
あつみ山田店駐車場
午前8:30~午前10:30
<http://toyohashiyuki.jugem.jp/>

至名古屋	アピタ	大池南
豊橋郵便局	上立塗橋南	至三ノ輪
高師口	慶応大学	南坊神社
だいがくまえ	ヒマラヤ	ヒマラヤ
至田原	小松	至北山

鉄分・ビタミンB12
貧血気味 低血圧、妊産婦さんに最適な食材

しずく プレゼント♪



- プレゼント応募/希望の商品名と住所、氏名、年齢、電話番号、本誌への感想やご意見など明記の上、メール「present@shizuku.info (件名にプレゼントと明記)」もしくは下記までハガキでご応募下さい。〒440-0013 豊橋市西小鷹野3丁目6-6「しずく企画室」宛 締め切りは2013年5月末日。
- 発表は当選通知もしくは商品の発送をもってかえさせていただきます。
※ご応募頂いた個人情報については今回のプレゼント企画以外での目的には使用しません。

present.1

5名様

初登場のサンテバルク田原
旬採ダイニング「moguさん」から
「お食事券」!

■応募の条件■

美味しいバイキングを
おながいっぱい残さず
食べて頂ける方。
※当選ハガキ1枚につき1名様分となります。

present.2

2名様

地のしずく登場の
「G・ファームさん」から
「オリジナルキャラクター
LOCO POINT キーホルダー」

■応募の条件■

大切に使用していただける方
※メール便でのお届けになります。

present.3

5名様

季節誌しずくの
「しずく企画室」から
大好評!の
「しずくエコバッグ」

■応募の条件■

お買物に使っていただける方
大切に使用していただける方
※メール便でのお届けになります。

4/21 「季節誌しずく」イトコーマーケット出店決定

今までの掲載協力者さまの野菜や商品を販売予定♪

※イトコーマーケットの詳細は裏表紙をご覧ください。



昨年、くくむガーデンで好評を博したパイナップル。店内にパイナップルの香りが広がるほどだという



これぞ産直！ 流通規格にはない 本物のお客様規格



vol.6



■豊橋市 山本 剛司さん

プロの「農家」というより「産直農家、又は、個撰農家です」という山本さん。売り先やダンボールの資材手配など全て自分でこなし、産直のプロとして多種多様な農産物を取り扱う。きゅうり、ほうれん草などの定番野菜、生花、時にはパイナップルを手掛けることも。この時期は人気のいちごを出荷している。

今回の旬のしずく

あきひめ ほか

豊橋市の産直プラザ吉田方、くくむガーデン、食彩村で味わうことができる。

産直農家だからできる オーダーメイド生産

先代(実父)がいちごを手がけ、大手スーパーやケーキチェーン店へ卸していた。山本さん自身も手伝いながら生花にも力を注いでいた。時代が流れ、いちご需要が他へ移りつつあった頃、夫婦で産直を中心に取り組ようになった。「産直は自分たちのスタイルに合っていて、直接、お客さんの声を聞いて、「お客さんの要望にあったものを」をコンセプトにいわゆるオーダーメイドでもやっています。」と山本さん。生産量を決めて余分には作らない。その為、急な要望には応えられないが、収穫できる時期を逆算して依頼に応え、最高の仕上がりで提供できるそう。

農家さんといえば決められた規格を基準に同じものをたくさん作るイメージが一般的。それとは逆に「少ない量、いわゆる規格外れと言われる物でも本当に欲しいお客さんがいればそれも規格。秀品も同じことではないか…。」確固たる考えがありながら、「何でも作るから「農家さん」じゃなくて『百姓』だよ。」と笑顔で話す、とても気さくな山本さんにお話を聞いた。

地産地消の思い



収益を考えると、まず東京に市場が向く。流通手段であるトラックを基準に梱包箱が決まり、農産物規格が決まり、それを生産者が作る。自ずと野菜は地元のお店には並ばなくなる。「やはり、地元の方へ食べてもらいたい！」が一番にある、地産地消は本当に賛同。自分の思う規格をしっかりと設定し、パッケージある必要があった産直ならではの「もの」を売っていきたい。そして、輸入品に負けないよう、変化している現在の食の形に添ってやっていくことも大切と感じている。「常に先を見据えた山本さんの熱い思いが伝わった。」



「同じ品種で同じつづの大きさで同じ色のいちごを50個」という細かな注文も応えている。品種改良も行い、常に挑戦、手がける種類は多く、知識と技術でお客様の要望に応えられる体制を整えている。農薬や化学肥料も安全性を確保、サプリメント的な役割に頼ることなく、有機質管理を行っている。これも、様々な知識があるからできること。「欲しいものを欲しい人に届ける規格」こそが、山本さんならではのオリジナルスタイル。「こんな買い手と生産者、対面に近い状態だから本当の安心に繋がるのではないか。」と話す横顔がとても印象的でした。

【編集】オーダーメイドという農業の違ったスタイルに驚きました。生産意欲や今後の農業のカタチに対する考え方、とても熱かったです。

近隣の人とのつながりから自然と地産地消が生まれるので、必ずしも「地元産」



和広ハム 和広産業株式会社(植田工場)

豊橋市植田町字関取32-2
Tel.0532-25-8450

- 営業時間 / 9:00～18:00
- 定休日 / 日・月曜日
- mail / info@wako-hamu.co.jp
- HP / www.wako-hamu.co.jp/
- Access



メーカーとしての一般販売よりも全国の販売店、飲食店、スーパーなどのオリジナルオーダーで作るハム・ウインナー・ベーコンを多く手がける「和広ハム」。大手では対応できない小ロットでもきめ細かな対応を基本に、提案なども行っている。酪農家、食肉加工業者、販売店、消費者すべてがひとつの笑顔のサイクルになればとの思いで、開発依頼されたお客様が納得して安心、安全でおいしい商品を提供できるよう試行錯誤を重ね、商品を開発している。(10kg～相談可能、お気軽に。)

元祖 田原ポーク「ハム・ウインナー・ベーコン」

田原ポークを使ったハム・ウインナー・ベーコンはG・ファームと和広ハムが共同開発したオリジナル商品。田原ポーク特有の脂の甘さを考慮し、従来のスパイスなどを使わず、とことんオリジナルを追求してきた自慢の商品。道の駅 あかばねロコステーション内「笑楽豚工房(わらとんこうぼう)」や豊橋 ほの国百貨店 地下「直営店」ほか、G・ファームオンラインショップ(<http://taharapork.jp/>)でも購入できる。



今回のしづくサポーター

味を再現するため
本場のヨーロッパから
取り寄せるミックススパイス

※写真はいま一つです。

青じそウインナー

全国一生産量の豊橋の青じそを田原ポークに混ぜた自慢の一品。地産地消の代表的商品のこちらは「ほの国百貨店」や「あかばねロコステーション」で購入できる。

豊橋
田原

滴

Shizuku

地の滴 地産地消応援隊



今回の食材



「株式会社 G・ファーム」の 田原産 田原ポーク

一般飼料の輸入トウモロコシなどを使わず、人の食べる食品加工で出る廃棄されるはずの麦類のパン、米類の酒かす、いも類の皮などを独自に配合した液体飼料「リキッドフィーディング」と、天竜川水系の地下から汲み上げた水を活性化させた「π(パイ)ウォーター」を与え、飼育されている「田原ポーク」。豚舎は24時間温度管理、豚舎移動しないことでストレスを軽減。常に気を配り、愛情込めて育てられた豚は脂が甘く、質の良い肉が特徴。



鈴木 美仁さん

「若い豚を知らずして、食を語る無かれ。」と語る鈴木さん。安全で美味しい豚を育て、日本の食文化を守りたい、そんな強い志を持ち未来の国産豚を見据えている。

昭和53年創立。先代の意思を継ぎ、飼料の原材料、飼育法を守りつつ販路拡大のために尽力する鈴木さん。地元の活動はもちろん、豊橋駅前の活性化が周辺のパワーにつながると、ほの国百貨店に出店協力する。自分の代で農業大国だからこそできる三河ブランドの確立を目指す。





マクロビ玄米ランチ
(毎日限定20食) **1,380円**
ドリンクセット +200円
ドリンク・デザート +400円

メイン+数種類の旬の野菜料理。玄米ご飯と共に肉・卵・牛乳・魚介類など動物性食品と砂糖を使わない、お野菜だけのランチやスイーツが人気です。お野菜は地元でとれた、新鮮な無農薬・無化学肥料のものを出来る限り使っています。

VEGECAFÉ LOTUS
ベジカフェ ロータス
豊橋市西岩田6-16-12
Tel.0532-69-0880
●営業時間/9:00~19:00
●定休日/月曜日
●P/16台
●HP/ www.vegcafe-lotus.com/



びわ種加工品 天神宝
原材料がびわの種でできています。1日10~20粒を目安に数回に分け、手軽に噛んでも召し上がれます。
目や鼻にくる花粉症やアレルギーの様な症状には、昔から民間療法としてびわの種が用いられてきました。眠くならないのでオススメです。

地元の無農薬野菜を販売

玄気 げんき 豊橋店
豊橋市西岩田6-16-11
Tel.0532-69-0655
●営業時間/10:00~19:00
●定休日/月曜日
●P/10台
●HP/ http://genki-shop.co.jp/

豊橋・豊川・蒲郡・田原・新城
あなたの近くの地産地消実践店や商品をご紹介します

味の滴 地産地消実践隊

VEGEBY こどものためのベジごはん 春便
地元企業のコラボでつくるやさしい食事のじかん

「豚肉と豆腐のハンバーグ」
(写真のハンバーグ4個分)
●もめん豆腐 半丁(120g)
●玉ねぎ 50g
●塩 30g

「野菜と豆腐のホワイトソース」
(写真の分量で4個分)
●大根 60g ●玉ねぎ 30g
●豆乳 100ml ●白味噌 小1/2
●塩 少々 ●生地(小麦粉)大1
●オリーブ油 適量

お野菜は7倍煎から5倍煎へ、つぶつぶ、手でつぶせるバナナの硬さ、舌でつぶす食べ方ができて、少し余剰が出てくる頃かな。

使用食器 iwan ランチ皿・iwan スプーン・フォーク

互事になれて食語に手を出す頃、いいわんなら安心

ごっくん期 もくもく期 かみかみ期 ばくばく期

トウモロコシからできた **iiwan** 人と地球にやさしい食器

育つ 作る 使う 還る

iiwan 御産から成長に合わせて選べる6アイテムがセットになったiiwanギフトセットは、御産祝いにピッタリです。

どんなアイテムが入ってるの?

取っ手付きのおちやわん

答えの続きはコチラ

詳細・ご購入は→http://hoei-bp.com/

株式会社 豊栄工業 HOEI Industry Co. Ltd. 新城市川田字新間平1-369 TEL.0536-22-0895

米のだやができる 地産地消

お米の地産地消と言え、基本は地元の米食文化を大切にすること。実は、その原点の水田には自然環境と生活環境を守る大切な効果があります。

- ① 雨水を受け止めて水害を防止する効果(ダム役割)。
- ② 水田に溜まった水が蒸発することで気温の上昇(ヒートアイランド)を抑える効果。
- ③ 稲の光合成によって酸素を作り空気をきれいにする効果。
- ④ 水田の水は土壌に浸み込み、地下でろ過され、きれいな地下水を作る効果。

このように私たちの環境にとっても良い循環をもたらしてくれる大切な水田を米屋の立場だからこそ出来る活動で守ってまいります。



お米を通して地産地消を実践する「のだや」
のだや店長が玄米生活を推奨する真意と今後の展望について聞いた

米のだや「玄米Life」のすすめ

野田 博司 米のだや店長

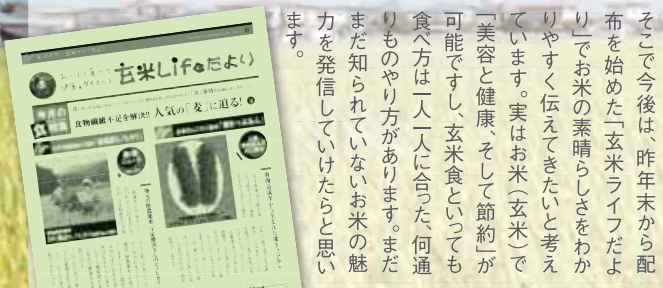
「おいしく食べて健康&ダイエット」のキーワードのもと、昨年満を持してスタートした「玄米ライフ」の真髓に迫った。

「お米は白米で食べてはもったいない!!」

お米(玄米)はパーフェクト食品と言われるほどビタミン、ミネラル、食物繊維をバランス良く含んでいます。しかし、白米にすることでその95%を米ぬかとして取り除いてしまっています。栄養価を取り除いておいて、代わりに高価なサプリメントで補う食生活の矛盾。美味しい食べ方、楽しみ方をちゃんと伝えきれなかった米屋の責任であると反省しています。



米の未来は子どもの未来につながる。「玄米ライフ」について熱く語るのだや店長。



店頭配布で好評を頂いております

玄米Lifeだより
のだやのお話からお米の話題などなど

3月末頃から店頭にて配布中!

●あらびき玄米 ●分つき精米 ●胚芽つき白米 ●ピカピカ白米

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)

農林水産大臣賞 受賞店

お米一筋 **のだや**



- 大人……………1,480円
 - シルバー(70歳以上)…1,000円
 - 子ども(小学生)…800円
 - 幼児(3歳以上小学生未満) 500円
- 田原市野田町芦ヶ池8
Tel.0531-24-5400
- 営業/11:00~15:00 (入店ストップ 14:00)
 - 木曜定休
 - 8名以上、40席まで予約可能
1部/11:00~12:30
2部/13:00~14:30
予約は原則として平日のみ

この日は他に、かぶのポターージュ、手作りパン、手作りデザート(どうまい牛乳を使ったプリン)、アオサのグラタンなどなどいっぱいありました！

農業王国「田原」野菜の魅力を mogu(もぐ)で存分に!

3月の田原のお花がいろいろ！
「もぐ」ではたくさん取り扱っています。



STAFF 河合さん

「サンテパルクたはら」では産直で販売されている新鮮野菜をふんだんに使った料理を提供するバイキングレストラン「旬採だいにんぐmogu(もぐ)」が大人気。目の前に広がる芦ヶ池を望む明るく広々とした空間でお食事が楽しめます。素材を生かした野菜中心のやさしいお料理に、魚や肉、パスタなどの麺類、自家製パン、豊富なデザートとドリンクなど、常時約50種(材料によって変わるメニュー+20種)が並びます。シルバー料金もあり、どの世代の方にも楽しんでいただけます。お食事の後はmoguのお料理をヒントに「産直広場ふれあいのMori(もり)」の豊富な野菜でもう一度ご自宅でお楽しみ下さい。

お食事の後は「産直広場ふれあいのMori(もり)」の美味しいお野菜をご自宅でお楽しみ下さい。



田原の魅力いっぱい!



サンテパルクたはら(田原市芦ヶ池農業公園)3月よりチューリップフェア開催中!

くくむガーデン

4月17日(水)~21日(日)

周年祭開催!

14:00以降で来店の女性のお客様限定
ホットドリンク1杯ご注文につき、2杯目の
おかわりを無料でサービスいたします。

毎週木曜日
レディース
デー

くくむカフェ

単品 580円
セット 830円

豊橋産いちごがたっぷり!
田原鈴木養蜂さんの「春の花蜜」を使用

◆まねがましい! 地産地食のモーニング & ブランチ

- モーニング/9:00~11:00
- ブランチ/11:00~14:00

豊橋市向草間町字北新切95
TEL.0532-46-6509

定休日: 毎週火曜日(4月・5月は無休)
詳しくはHPのチラシをチェック!
<http://www.kukumu-g.com/> メルマガ登録はこちら

HPを是非チェック!!

くくむガーデン 検索

豊橋・豊川・蒲郡・田原・新城 味の滴 地産地消実践隊

あなたの近くの地産地消実践店や商品をご紹介します

地元の食材を 取り入れた 変わり種せんべい

品質保証

食材のもつ素材のよさを活かしたおせんべいの開発、日々、試行錯誤しながらおいしさを追求しています。安心安全はもちろん、天候や気候に応じて配合を変えるなど味と品質を守り、丁寧に仕上げています。

とまと

きやべつ

赤しそ

あおさ

その他色々

変わり種 煎餅 石黒商店

蒲郡市三谷町東丁1日3 TEL.0533-68-0065
c-ishiguro@sk.aitai.ne.jp

くくむガーデンさん、ほの国百貨店さん(4月1日より)、まちなかマルシェ(不定期)、などで好評販売中!