

地産地消で生産者と消費者をむすぶ

# 季節誌 滴 vol.2

しずく

Shizuku

2012.3

からだの中にかいてあるたいせつな地図  
遺伝子にかかれた地の言葉  
生まれ育ったこの大地、頬にあたる風、体をめぐる水...  
あなたのすべてをつかさどるあなたのしずく...  
きえないからだの記憶のサイクルへ

Presented by Shizuku project  
2012.3

It has published thanks to your cooperation. Thank you!

### たべ米 ぱりふわ あかちゃんせんべい

200円(税込)



豊川市 大進堂製菓

小さなお子様安心して食べられる赤ちゃんせんべいがないかと考え、音羽米を使い豊川市のおせんべい屋さんで作りしました。サクッとした歯ごたえですが、口に入るとすぐにとけてしまいます。消化吸収もたいへんよく、胃にやさしいので離乳食をはじめた赤ちゃん、小さなお子様のおやつ、お年寄りのお茶うけまで安心してお召し上がりいただける昔ながらの赤ちゃんせんべいです。今、こだわり農場ドットコム一番の人気商品です。

### おわん麩

300円(税込)



岡崎市 麩屋藤商店

焼麩は小麦粉とグルテンをまぜて練り上げ、焼き上げたものです。麩は植物性の高タンパクで低カロリーな食品なので、カロリーを気にする方に最適です。子供の栄養補給にも是非どうぞ。即席のお吸い物に、玉子焼きに。

### 玄米われせん

お徳用250円(税込)

岡崎市 福祉施設 愛恵

玄米100%とこだわりの塩で作ったお菓子です。油を一切使用していないので、玄米の香ばしさが風味と味を引き立てます。中華のおこげのように料理のアクセントにも使用できます。

こだわり農場  
ドットコム

# 音羽米

音羽米とは...

音羽の里では100人を超える生産者が町ぐるみで安全な米を作り、近隣で食べる「地産地消」を実践しています。これからも変わらず共存できる環境空間、守ってゆきたい...

「安全で豊かな食」「安心で豊かな暮らし」それが音羽米の誇りです。

<http://homepage1.nifty.com/otowa/>

### こだわり農場とは...

地元でとれたお米を地元で加工して地元で販売できないか、そんな当たり前の「地産地消」を考え、できたのがこだわり農場です。

こだわり農場 鈴木の「音羽米」や「麦」「豆」はもちろん、

素材それぞれの品質・風味を大切に体にやさしく仕上げたお菓子も販売中。

ぜひ、地元の味をご賞味ください。

こだわり農場

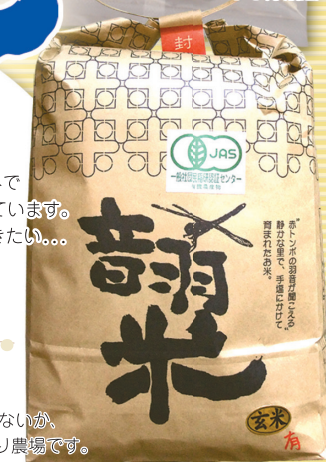
検索

米・麦・大豆  
作っています



### たべ米 はなせんべい

200円(税込)



## こだわり農場 鈴木

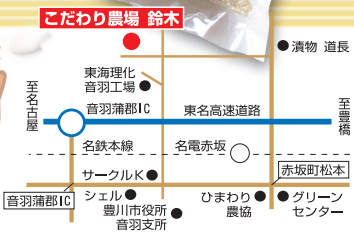
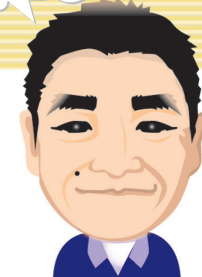
〒441-0201 豊川市萩町上林54

●電話/0533-87-3884 ●FAX/0533-95-3784

●受付時間/9:00~17:00(ネットショップは24時間受付中)

●ネットショップ/<http://otowamai.com/>

●ブログ/<http://kodawari.dosugoi.net/>





生産者と消費者を地産地消でむすぶ

# 季節誌 しずく vol.2 2012.3

## 旬のしずく／地産地消推進隊 P2-P3

愛娘の皮膚病を克服 生命と農法のリンク  
■豊川市／カネイチ農園 市川靖雄さん

## 地のしずく／地産地消応援隊 P4-P5

廻屋農園・MEGURIYA「自家菜園野菜」  
加藤万晴・由希子さん夫妻

## 味のしずく／地産地消実践隊 P6-P9

・小澤功二さん・今泉健次・次子さん・せさみさん  
・hanareさん

## ちょっと情報 しずくかわら版 P9

Shizuku Times



熱心に耳を傾け、質問をする参加者の皆様

3月4日(日)豊川市諏訪西町「エコショップイトコー」で豊川有機農業の会の説明会が行われました。豊橋有機農業の会にならい定期朝市や一般の方の参加できる収穫祭、料理教室などのイベントを企画予定。豊川での発足となった同会、これからの豊川市の有機農業の未来を左右するとあって有機農業に関心の高い関係者が多数参加しました。



発起人は創刊号の巻頭を飾っていた「ベジモ愛知」の代表の小林寛利さん。熱い思いを胸に船出した「豊川有機農業の会」について一言伺いました。

「豊川有機農業の会」は、有機農業を通じて笑顔あふれる街づくりに貢献してまいります。皆さまのご愛顧をよろしくお願ひ致します。いよいよ3月20日に設立を迎える「豊川有機農業の会」の今後の活躍に、とても期待が膨らみました。

健康に暮らせる家づくりに取り組む中、きれいな空気で暮らせるOMソーラーシステムを採用し住まいを建てています。

住まいのほかに衣食や地産地消にもこだわり、エコショップを通じて様々な情報を発信しています。

小さなエネルギーで快適に暮らすことを「種の国の家」モデルハウスで体感して下さい。お仕事帰りでもご覧頂けます。昼間とはひと味違う雰囲気も是非！お気軽にお立ち寄り下さい。

オーム OMソーラーの家

株式会社 イトコー 豊川市諏訪西町2-248 10:00~18:00 水曜定休

www.itoko.co.jp 0120-86-4191

自然素材でつくる、自然エネルギーで暮らす。

エコショップ イトコー

家づくりや人との出会いの愉しさが集うところ。毎月定期的に「暮らし方教室」を開催しています。見学自由です。お気軽にお立ち寄り下さい。

**イトコーマーケット開催**

4月22日(日) 10:00~14:00 小雨決行・雨天中止

今回で10回目を迎えるイトコーマーケット

今回のテーマは **HEART-i**

手作りを愉しむ H | 芸術的 A | リフォーム リニューアル リミックス リペアetc... I | イトコー愛 国際的に i | 伝える (tell) T |

地球環境と食 E | 3Rを考える R |

イトコー駐車場 エコショップ モデルハウス

布小物やアクセサリーなどの手作りを中心とした出展ブース。エコショップ、モデルハウスでは、マクロビオティックなどの1day cafeがオープン。親子手作りコーナーでは、間伐材を使って愉しむ内容をご用意。

**3会場で同時開催**

エコショップ イトコー 豊川市諏訪西町2-245 0120-86-4191

営業/10:00~18:00 定休/祝日・水曜日

## しずくイベント インフォメーション | 4月22日(日) イトコーマーケット開催

すぐにはじめられるカンタン自家製「ぬか床」  
お家で漬けた地元野菜の「ぬか漬け」をお家の食卓へ

お肉やお魚のぬか漬け焼などいろいろ使い方が可能

日本 伝統スローフード

つげ太郎ぬか ¥1,365  
米ぬか、白たま(小麦を含む)、みりん、粗糖  
※豊川市減農薬米「音羽米研究会」の米ぬかを使用

4月22日のイトコー開催「イトコーマーケット」に出店予定。ぜひご利用下さいませ！

**漬物本舗 道長**  
豊川市萩町下大田面83-1 TEL. 0533-87-5537  
●営業：9:00~18:00 不定休  
http://www.bea-hi-ho-ne.jp/michinaga

通信販売「道長のんほいショップ」  
http://www.nonhoi-shoppi.com/  
インターネットでも商品を購入していただけます



完熟にんじん・りんごジュース



広がる畑に並ぶいくつものビニルハウス。たくさんの太陽の光を浴びて、自慢のミニトマトは育つ



# 愛娘の皮膚病を克服 生命と農法のリンク

今回の旬のしずく

## ミニトマト、にんじん

「やすおくん家の完熟ミニトマト」。つばめ食堂、さんぽ道、アークリッシュホテル、くむガーデン、さわやか、知久屋（順不同）で食べることが出来る。また、宅配も予約受付。  
TEL・FAX / 0533-93-2883  
(PM6:00以降受付)

この他にも、原子が形作られる前の状態を秩序正しく整えられる。また、今、注目の「リコピンの栄養価は通常のなんと1.5倍も含まれる」という。

「次女の病気をきっかけに取り組んだ治療法と、農法がうまくリンクして、人間も植物も同じなんだと改めて思い知らされました。」と市川さん。今までのこだわりを一つ一つ捨てることで見えた不思議なことや、そこで得た感動を喜びと共に、作り手と消費者が喜びをわかち合う関係ができればと語った。

「編集段階々に実ったトマトの美しさ、味・驚きの連続。様々なことを学んだ取材でした。」



### 農法の取り組み

市川さんは可能な限り農業化学肥料を使わない農法を行っている。現在は、堆肥にマイナスの電子を打ち込んで作る肥料を元に、アク、えぐみの少ない「セイシヨウ式農法」を採用。この農法の場合ミニトマトが育つ土の温度は19℃とあたたかい。これにより、本来野菜の持っている自然の役割を引き出してくれるので、できたミニトマトはコクのある甘みで、日持ちもよい。色が濃く、皮が薄いなど特徴は目に見えてわかる。

「QFRケイ酸カルシウム」を試験中。現段階で、すでに良好な結果が出ているとのこと。この改良剤は市川さんを通じて発信され、試験をしてくれる方を募集中。詳細は直接お電話で連絡を。

### 市川さんが思うこれから...

「これまで様々なことに取り組んできた。EM農法に始まり、BMW農法、日韓自然農法などあれが...これがいよいよ...と堆肥を入れれば土は良くなる」と信じ、県と共に5年間にも及ぶ継続試験を行った時のこと。1年目は収穫量も上がり、食味もよくなった。しかし、2年目は横ばい、3年目には収穫量が減り、味も悪くなった。土と堆肥の土壌分析を行い、結果、PHが高く、リン酸過剰、土壌のメタボリックに当たる結果に驚いたと言う。

「自分の畑の土のことを十分に知らないのでは何も始まらない」ということに気づき、全体のバランスが大切であると知るきっかけになりました。この世は大地、水、熱、空気の4つのエレメントで成型。場所を持つパイプレーションがあり、この環境に生きる人間はその環境で育った食物と同調しやすい。近くで育ったものがよりよく三河地方、東海地方であればと考えています。」と市川さんは話す。

### 地産地消の思い

天と地の恵みに感謝し、ミネラルバランスの良い土でこころを込めて育てあげたミニトマト、にんじんを栽培。地球環境から育み、「美味しさと健康」を追求。とにかく多くの方に栄養満点の野菜を食べてもらいたいと願い、それを実践している市川さんを紹介。

今回の人しずく

### ■カネイチ農園 市川 靖雄さん

お子さんの皮膚病をきっかけに、食事療法、鍼灸、デトックスなどあらゆる治療法を試し、エドガー・ケーシー療法により完治する。生命のこと、食べ物のことを原因から追求し、霊性の向上に取り組んでいる。



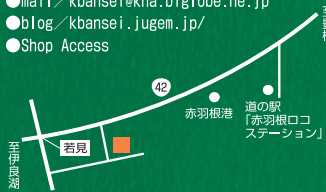


Organic & Macrobiotic MEGURIYA

MEGURIYA

田原市若見町権証地80番地  
Tel.0531-45-3069

- 営業時間 / 11:00~16:00 (Last order 15:30)
- 定休日 / 火・水・木 (料理教室開催日はお休み)
- mail / kbansej@kha.biglobe.ne.jp
- blog / kbansej.jugem.jp/
- Shop Access



渥美半島、田原市で昨年8月オープン。同年10月からランチを開始。自然栽培を基本に、マクロビオティックに基づいた玄米菜食を提供している。またカフェとして本日のスイーツも人気。遠方から訪れるリピーターも多い。

- 料理教室のご案内
- マクロビオティックを楽しむクラス
  - 初級クラス
  - 中級クラス
- ※お問合せ、お申込みは上記お電話にて

Present! うれしいプレゼントあります!

## MEGURIYA Lunch

めぐりや玄米菜食ランチ ¥1,380 (ドリンク付)  
ランチスイーツセット ¥270 (定価から50円引)

食材に肉・魚・卵・乳製品等の動物性食材と白砂糖は使用せず、自家菜園の自然栽培野菜が中心の「めぐりやランチ」。メインとなる植物性材料にはオーガニック素材を可能な限り選び、味付けに昔ながらの製法で作られた調味料を使用。お米は田原産無農薬コシヒカリ、雑穀、海藻、豆類をふんだんに使い、シェフの気まぐれながら、旬をしっかり取り入れたこだわりのボリュームランチ。(期間ごとにメニュー変更)



大姜と白菜のスープ



パン



玄米ごはん

人参サラダ

朝穫り菜花のきまぐれ

大根の塩糰子トマト煮

冬のかぶのグラタン



「おいしい。」「シンプルに調理。」「余計な調味料を使わない。」「体にいい、元気でいられる。」「健康があり、幸せになる。」「食が変わると人生が変わる。」このスタイルを多くの人に伝えていきたい。



加藤 万晴・由希子さん夫妻

シンプルに料理して野菜の命をいただく。これはとても自然でも幸せとても。この幸せをわかちあいたくて...加藤夫妻。

# 田原地の滴 Shizuku

地産地消応援隊



今回の食材



## 田原産「廻屋農園」の自家菜園野菜

農業生産法人で2007年11月から研修生として自然栽培(農薬・肥料不使用栽培)に携わる。その美味しさにすっかり虜になり自然栽培を選んだとのこと。今は様々な知識を深め、農耕における人間の工夫や発展を尊重し、自らの畑で収穫できる喜びを噛み締め、雨・土・太陽・風...大いなる自然の恵みに感謝し、心を込めて提供している。



はじめよう気持ちいいベジライフ ベジライフフェスタ 4.14(土)・15(日)

●10時~17時  
●豊橋サイエンスコア  
●マクロビオティック、ベジタリアン、天然酵母パン、マクロビオティック、オーガニックなお弁当、スイーツ、スローフード、オーガニック食材の販売、自然食品の調味料、食材の販売、有機野菜の販売、オーガニックコットンなど

由希子さんが講師として参加

ヒノヒカリ  
 契約栽培  
 店頭(米のだや)  
 他: 小麦、大豆、野菜  
 今泉健次・次子  
 新城市矢部字慶蔵地18  
 Tel. 0536-22-0600



新城

豊かな自然の中で大切に育てられたヒノヒカリ

自然豊かな新城の山間でこだわりの無農薬・FFC農法のお米を契約栽培している今泉さん。有用微生物を活性に働かせるFFCエースと健康飲料のFFCパイロゲンを利用し、田んぼの土と水を活性化。そこで育てた安心・安全なお米は高エネルギーで生命力も強い。他にも自家製無農薬小麦で作られたうどんも好評。



おすすめレシピ  
 おにぎり  
 煮込みうどん

掲載いただいたみなさまからのプレゼント♪ Present!

しずく  
 春号の  
 プレゼント

カネイチ農園さんからのプレゼント

引き取りに来ていただいております

その時おいしい♪ミニトマト  
 詰め合わせ1kg

5名

※詳細は当選通知にて

MEGURIYAさんからの  
 プレゼント

お食事5%OFFチケット

1名

※1グループ様1回限り使用可能

●プレゼントご応募/住所、氏名、年齢、電話番号、希望の商品など本誌への感想やご意見など明記の上、メール[[present@shizuku.info](mailto:present@shizuku.info)] (件名にプレゼントと明記)もしくはハガキで豊橋市西小鷹野3丁目6-6「しずく企画室」宛までご応募下さい。締め切りは2012年5月末日。たくさんのご応募お待ちしております。～♪  
 ●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。



味の商 Shizuku  
 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

豊橋・豊川・蒲郡  
 田原・新城

未来を背負う大切な子どもたちのために  
 食の安全を最優先に!

全国から探した安心・安全なお米、とびっきり美味しいお米、珍しいお米が常時30種類以上あります。お好みの玄米をその場でピカピカ白米や胚芽米(3分～9分づき)、あらびき玄米などに精米でき、あなたにピッタリのお米にきっと出会えます。

つきたて新鮮 計り売り 店頭精米の店 ZKQより精米します。

●あらびき玄米 ●分づき精米 ●胚芽つき白米 ●ピカピカ白米

おいしく食べて健康なダイエット 玄米Lifeプロジェクト始動!

放射測定器で全てのお米を安全確認しています  
 model 2241-2型  
 米国 Ludlum Measurements 社製 超小型モードとスクリーンモードと 1 家庭に最適な表示4桁デジタルの LCDディスプレイ

安全な仕入れ、店頭での安全測定二重のチェック  
 ■お米は毎日食べるもの、絶対に安全でなければなりません。仕入れるお米は、安全が確認されたものだけを仕入れます。  
 ■更に、最新型の放射線測定器を設置しました。すべてのお米の安全を確認いたします。  
 ■二重のチェックを確認することで、お客様への安心・安全をお届け致します。

鑑定士のいるお米屋さん 農林水産大臣賞 受賞店

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 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)

小松菜他

直接契約

有機栽培

連絡方法: 電話

小澤功二  
 豊川市萩町後田口41  
 Tel. 0533-79-4675  
 携帯. 090-7680-2980  
 E-mail /  
 8zn3ry@bma.biglobe.ne.jp



おすすめレシピ  
 ●煮びたし



豊川  
 収穫時期  
 通年

これから楽しみ。こだわり野菜をみなさんに...

夏にはホテルが飛び交うほどきれいな水が流れ、段々に広がる畑が印象的な豊川の山間にある畑。まだ始めたばかりで、たくさんの人たちに支えられながらも楽しく自慢の野菜を育てている小澤さん。これからはビニルハウスでの栽培も始め、自分の農業の幅を広げていこうと準備を進めている。



毎年大好評の地元産あさりや貝類が続々入荷中。特に瀬美半島から届けられる「あさり」は今が一番大きく、身がつまり旨みも凝縮され、旬を味わうには最高の食材。店頭ギフトも昨年に引き続き発送できます。(予約受付)


**FOOD OASIS ATSUMI TIMES**



**毎年好評 伊良湖直送 あさり(貝類)続々入荷**

**鮮魚** ピチピチの鮮度と地元の魚にこだわり、地域一番の売場に

いつも新鮮な旬の魚が並び、活きのいい売場を目指し、地元産にこだわり、伊良湖市場よりとびきり新鮮な魚を毎日直送。その魚を使った寿司や惣菜、こだわりの塩で仕上げた干物など加工品にも力を入れています。



**ATSUMI 山田店**  
FOOD OASIS  
豊橋市山田町字西山1-1  
TEL.0532-37-5281

至名店 至北山

至名店 至北山

**「心」と「味」でおもてなし**


「心」と「味」。「温かさ」と「おいしさ」。この両方でお客様におもてなし、それが私たちが掲げる「心と味でおもてなし」の精神です。

毎週月曜日に「食」日記を配信中。 <http://www.foodoasis.jp/>

**ATSUMI MIND**


生産者の顔が見える安心 国産を中心に確かな安全

生産者がわかる地元産「あつみ牛」あつみポークを中心に、幻の和牛「高知県・土佐の赤牛(あかうし)」や加工品も数多く取り扱っています。「あつみポーク」のワインナーやハムなどオリジナル商品の品揃えにも力を入れています。



**青果** 新鮮・安心・食のとれたてを産地からいきいき直送

お店の顔とも言える野菜や果物は、お客様が最も旬を意識する商品。地元はもちろん、全国各地の契約農家さんから旬のものを直送していただき、安心・安全でおいしいものをお届けいたします。



**毎週金曜日 有機朝市**  
豊橋有機農業の会  
いっしょにやっばい

あつみ山田店駐車場  
午前8:30~午前10:30  
<http://toyohashiyuki.jugem.jp/>

**ATSUMI 宿店**  
FOOD OASIS  
豊川市宿町佐平山66  
TEL.0533-78-4541

**ATSUMI 福江店**  
FOOD OASIS  
田原市吉田町エゲノ前125  
TEL.0531-33-0543

**ATSUMI 田原店**  
FOOD OASIS  
田原市田原町東1番地 セントファール内  
TEL.0531-24-0711

全店(営業時間)AM9:30~PM9:00

日本一のフードオアシスへの決意...お届けするのは「とれたて」をぎぎぎ「へんりたり」

季節の野菜(地産、自家菜園)

音羽産(玄米)

ランチあり

予約可能

■ベジ&薬膳Cafe  
ナチュラルキッチンせさみ  
蒲郡市府相町端廻796  
Tel.0533-67-3318

- 受付時間/9:00~17:00
- 定休日/月曜日
- P/10台
- HP / [sesami.fc2web.com](http://sesami.fc2web.com)
- blog / <http://kxesame.exblog.jp/>
- mail / [kitchen\\_sesame@yahoo.co.jp](mailto:kitchen_sesame@yahoo.co.jp)



オススメメニュー

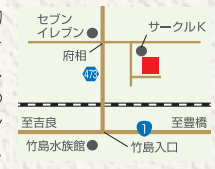
- 薬膳玄米粥モーニング 飲み物+200円
- 玄米旬菜ランチ(菜食メニュー)950円
- 薬膳美肌スープ餃子ランチ950円
- 薬膳玄米粥600円 ●体質別薬膳茶480円

**蒲郡**  
モーニング  
ランチ

落ち着いた雰囲気の中で味わう、身体と心が喜ぶメニュー



お蔵を改装した静かな癒しの空間のせさみ。地元の旬の野菜とこだわり食材を使った菜食ランチや、生薬をここと煮込んだスープやお茶、自家製ナチュラルスイーツなど、体と心が喜ぶおいしいメニューが楽しめる。2階にはアーユルヴェーダなど体をケアするサロンもあり、身体の内側からトータルに活性化してくれる。



しずくに掲載いただいた農家さん、お店・しずくからちょっとお知らせ。

Shizuku Information

**しずくかわら版**

**募集** 初めての有機農業~育てよう、おいしさと安心~  
仲間をつくって楽しく学べる有機農業スクール

- 4月~6月 基礎クラス
- 7月~9月 夏実践クラス
- 10月~12月 秋冬実践クラス

有機野菜・無農薬野菜の宅配サービス  
ベジMO(地域密着野菜の宅配)

**VEGIMO愛知**

お問合せ ☎0533-95-3335

今回、ミニトマトで登場の市川さんよりお知らせ

ミニトマトの収穫・吊る下げ作業など  
(7月下旬~8月末までの期間はお休みとなります)

求人

- 時給/750円~
- 時間/9:00~12:00 (週3日以上出勤される方希望)
- 資格/学歴・年齢・経験不問
- 待遇/手袋支給、季節の野菜支給あり
- 応募/お気軽に下記までお電話下さい。

TEL.0533-93-2883 携帯 090-9926-2621

カネイチ農園 豊川市豊津町釜ノ口84

**募集**

しずくであなたの「熱い思い」をお話下さい

■お問合せ・取材掲載のご依頼はこちらまで

**しずく掲載店・掲載商品募集**

地産地消による新しい出会いを...「しずく」は地産地消のパイプ役になりたい!との思いを受け止めていただいた掲載店様のご協力の元、第2号も無事発行となりました。小さなしずくでも広がれば、波紋に...これからも多少でも役にたつと考えています。そこで、地産地消に力を入れている農家さま、酪農家さま、水産業者さま、飲食関係者さまからの掲載商品を募集中。自薦、他薦は問いません。ご連絡をお待ちしています♪

■お問合せ・取材掲載のご依頼はこちらまで **しずく企画室** E-mail: [info@shizuku.info](mailto:info@shizuku.info) Tel.0532-61-8705

掲載店以外の方からの掲載ご要望も受付けております。

にんじんなど

田原産

地元農家

ランチあり

community cafe hanare

田原市赤石1-19  
Tel.0531-22-4050

- 営業時間/Lunch 11:30~14:00  
Community(ルーム使用可能)  
9:30~11:00, 14:30~17:00
- 定休日/日~火曜日  
(祝日の場合は、振替なしで営業)  
臨時休業の場合もあり。必ずお問合せの上お越し下さい。
- Blog / [community8cafe@hanare.dosugoi.net](http://community8cafe@hanare.dosugoi.net)

オススメランチメニュー

- おもてなしごはん 650円
- 田原野菜カレー 650円

**田原**  
ランチ  
cafe

ひとつひとつの野菜に感謝。味わいながらゆったりと



hanareは保育士が運営するcafe。100%手作りのランチは野菜の味わいをそのまま活かしたどこかほっとするメニューが並び、ベビーマッサージ・グッズ販売のほか、育児サークル・ママ友親睦会など、サークル活動にも利用可能。座敷&キッズルーム&オムツ交換台も完備され、赤ちゃん連れでも安心してくつろげる。

