

柏やさい通信 創刊号



— 柏の野菜の魅力を発信 —

- 柏産農産物の情報を提供
- 農家と飲食店の出会いの場
- 地元柏産農産物を使ったメニューの紹介

【「柏やさい通信」の創刊にあたって】

原発事故に伴う風評被害対策や地産地消を推進することを目的として、市内の農業団体や商工業の関係者団体と行政が連携した、「アグリコミュニケーションかしわ委員会」が発足し、柏産農産物のかしわの農産物販売促進キャンペーンなどを展開してきました。

これまでの取り組みとしては、飲食店と農業者を対象に、柏で生産される様々な野菜や加工品に関する情報交換や商談に向けたニーズを知る機会として、農産物の展示会「食メッセかしわ」を3回開催してきました。また、飲食店が直接市内の畑や温室を回り生産者と交流する「農家ツアー」も実施しているところです。

柏市では、「かぶの収穫量が日本一」、「旬の野菜が年間を通して作られている」など、地元柏産農産物の情報がまだまだ知られていないのが現状です。そこで、「柏ではどのような野菜が栽培され、旬の野菜は何か」など、飲食店の方々に地元ならではの、新鮮さや美味しさ、豊かさを実感していただきたく、柏産の野菜や果実、加工品、農家の取り組みなどを積極的に紹介していきたいと考えております。

この「柏やさい通信」は、来年3月までの間、毎月1回の発行を予定しています。飲食店の皆様に柏産農産物の魅力をお伝えするため、「柏産農産物の情報」や「農と食のイベント紹介」、「食メッセ」や「農家ツアー」などのご案内を発信していきます。



全国でも柏市でしか栽培されない根芋。全国で唯一の出荷組合がある、JAちば東葛・柏マルカ出荷組合（根芋出荷組合）の組合長、石井一男さんの畑でお話をうかがいました。石井さんのお宅では、お父さんの代から根芋の栽培を行っているそうで、「大正時代には栽培が始まっていたのではないか」とのこと。石井さんご自身も、栽培歴45年を超えるベテランです。根芋栽培の特徴は、昔ながらの米ぬかと藁の発酵熱を利用して保温、発芽させることにあり、使用する資材は米ぬか、藁、粃殻のみ。化学肥料や暖房設備などは使用していません。その為、発酵度合いを見極める勘が重要で、10年くらいは経験を積まなければ習得できないとおっしゃっていました。

現在、生産農家は6軒。生産者の高齢化が進むなか、伝統的な農法をどう伝え残すのか。

組合長の石井さんによると、年々生産農家は減少傾向にあるといます。卸売市場での取引量も二十年ほど前と比べると半減しているそうです。一般的に馴染みの薄い食材であり、独特のアクがあることから、調理法が難しいことも根芋普及のハードルを上げる要因なのかもしれません。現在、柏市内で栽培農家は6軒となりました。生産者の高齢化が進む一方で、伝統的な農法や食材として利用されてきた根芋を食文化として伝え残す工夫も、必要なのではないかと感じました。



石井さんのお宅で、日頃農家で食べられている一般的な根芋料理をご紹介します。

根芋は独特のアクがあり、そのアク抜きが調理のポイントとなります。

①写真左上：加熱するとアクが抜けるため、最も簡単な方法は適当な大きさにカットしてお味噌汁の具などとして煮込む方法です。独特のシャキシャキ感はありませんが、トロトロの食感が魅力です。

②写真左下：甘酢漬けや、酢みそ和えも古くからの食べ方だそうです。この場合、短冊切りにした根芋をお酢を入れたお湯でさっと湯がいてアクを抜くか、濃いめの塩水に浸けてアクを抜きます。写真の甘酢漬けは、塩水に浸けてアク抜きした根芋を、甘酢漬けにした一品。シャキシャキの食感と甘酢がよくあい、箸休めには最適です。

③写真右：こちらはお惣菜。短冊切りにした根芋を豚肉と一緒に炒めて、醤油とみりんで調味したものです。炒めて加熱することでアクが抜け、適度な食感も残っています。淡泊な味の根芋は、肉との相性もよく、中華風の味付けて炒めたりと、農家では日々のお惣菜としても食べられています。



(根芋のコンポート・トマトのジュレとバニラアイスを添えて)

シャキシャキの食感を残したまま、しっかりと根芋のアクを抜いてデザートに使用。アク抜きのために火を入れる加減が絶妙です。隠し味に生姜を使用した根芋のコンポートは、新感覚の根芋料理に仕上がっています。



シェフ：菊池宏志さん

【Gastronomie 銀花】

柏市柏5-3-24

04-7160-2300

和洋折衷の落ち着いた店内で、フレンチの技法をベースにした料理とワインが楽しめます。

《直売所紹介》 今採り農産物直売所 かしわで

住所：柏市高田100番地

電話：04-7141-6755

営業時：10:00~18:00（水曜定休）



今月のおすすめ野菜

空豆、スナップエンドウ、絹さや、いんげん、
大根、春キャベツ、人参、新玉ねぎ

【お知らせ】

●次号予告

次回6月号では、全国的にも有名なトマト農家の深野さんをご紹介します。

●イベント情報

- ・5月17日（日）子育てフェスタ（柏駅前にて）
- ・5月24日（日）拡大版手の市（柏神社にて）

☆募集中☆

問い合わせ：（株）農菜土 tel：04-7137-7318

- ・5月30日（土）、31日（日）空豆収穫体験
- ・6月27日（土）、28日（日）枝豆収穫体験

問い合わせ：柏市農政課 tel：04-7163-1143

- ・7月1日（水）農家ツアー（しょうなん編）
- ・7月6日（月）農家ツアー（かしわで編）

【編集後記】

みなさん、はじめまして！

フードコミュニケーターの森脇菜採です。

この度、「柏やさい通信」の創刊にあたり、取材・編集を担当することになりました。

「フードコミュニケーター」とは、食を通じて人と人をつながたいという思いから生まれた肩書きです。生産者と消費者、そして事業者のみなさんが近くに共存する柏の環境を活かし、この通信を通じて飲食業に携わるみなさんと生産者である農家の方々の橋渡しができれば嬉しく思います。

今後とも、
どうぞよろしく
お願いいたします！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成27年5月20日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7163-1143