



伝統の日本食・玉子焼きを鮭職人がひとつひとつ時間をかけて焼き上げました。

しっとりカステラ風 高級玉子焼

ふと思い出すのは、60年も前の子供の頃の記憶。

カステラ店の職人がおやつにくれた、焼きたてのカステラのしっとりとした口当たり。それを日本料理で表現できないかと考えたのが、『陸のカステラ』の出発点です。お菓子のカステラのように甘くなく、それでいて魚介類を多く加える鮭店の玉(ぎょく)ともまた違う『陸のカステラ』が、どうぞ皆様の食卓に新しい喜びをもたらしますように。

陸のカステラ 1箱

2,980円(税込)



多良布久 大將
いさお
平岡 位佐夫さん

昭和10年創業の「多良布久」を昭和38年に先代より受け継ぐ。平成25年5月に引退、現在は素材本来の味を活かした料理を広めるために県内外で活躍中。



藪本さん家の天然系自然薯掘り体験!

本物の山芋
“自然薯”
収穫のお手伝い!!

11月7日に藪本さん家の自然薯掘りのお手伝いに行ってきました。自然薯を折らずに収穫できるか!!今回初めての挑戦で藪本さんにアドバイスを受けながらデリケートな自然薯を一本一本丁寧に掘り起していきます。慎重に掘りましたがやっぱり途中で折れてしまいます。柔らかくて華奢な自然薯は、1メートル以上縦方向に育つため、途中で折らずに収穫するのはある意味職人技といえる技術でした。優良微生物を活用した有機農法で栽培している苦労や想いなど、藪本さんが愛情を込めて育てている自然薯に感謝です。お土産に頂いた自然薯は粘りが非常に強く味は濃くてとてもおいしかったです。

自然薯は草木の生い茂る水と空気のおいしいすばらしい大自然の中、猪や獣たちと共存しながら育ちます。山芋科では他に例のない滋養強壮強精といったすば抜けた効能をもっています。

藪本 庄一



12月のお知らせ

ベジハッピー出店します!

お問い合わせ: 0883-52-1643
(ナカガワ・アド株式会社 あど畑事業部)

●徳大ファーマーズマーケット

日時: 12月12日(土) 10:00~15:00
場所: 徳島大学常三島キャンパス助任の丘
テーマ: 「徳島に永続する
新しい文化をみんなで作る」

●とくしまマルシェ

日時: 12月27日(日)
9:00~15:00
場所: 新川町ボードウォーク
(徳島市東船場町1丁目)

ナカガワ・アド株式会社 あど畑事業部
ベジストーリー編集部

〒779-3602 徳島県美馬市脇町大字猪尻字若宮南131-2
TEL.0883-52-1643 FAX.0883-52-2080



とくしまマルシェ出店中
ベジハッピーブースへ
是非お越し下さい!

紙質: 上質 90kg



youtube

vol.
6

生産者とあなたをつなぐ野菜マガジン

Vege Story

目指せ!世界農業遺産 ~つるぎ高校生が学ぶ にし阿波の素晴らしさ~
カステラ風の高級玉子焼
ベジハッピー収穫体験 第1弾 ~藪本さん家の自然薯~
12月のお知らせ



食べる幸せ、育てる喜び。野菜で広がるハッピー生活。



目指せ！世界農業遺産 ～つるぎ高校生が学ぶ にし阿波の素晴らしさ～



私たち、つるぎ高校3年生はワークショップに参加し林先生の授業を受けました。

ひろあき 林 博章先生

鳴門渦潮高校教諭。
2011年に鳴門海峡と渦潮の世界遺産化、
2012年に徳島剣山系の世界遺産化を提言。
現在徳島剣山世界遺産支援協議会副会長。
市民・行政・各産業界と連携し地域創生のため、
さまざまな活動を展開しておられます。



徳島県立つるぎ高校
商業科3年生

★世界農業遺産って？

世界農業遺産(GIAHS: Globally Important Agricultural Heritage Systems)とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり発達し、形づくられてきた農業上の土地利用、伝統的な農業とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性に富んだ、世界的に重要な地域を次世代へ継承することを目的に、国連食糧農業機関(FAO)が2002年(平成14年)から開始したプログラムです。

★にし阿波地区の取り組み

私たちの地元は今、過疎化や高齢化が進み、町に元気がありません。人口は減り、観光地も数えるほどしかなく、県内をはじめ全国の方からもあまり注目されることもありません。

しかし、剣山系の地域にはとても素晴らしい伝統的な農法があるのです。山間部特有の傾斜地を利用した農業や干物の生産など、昔から伝わる農法でたくさんの農作物が作られています。この伝統的な農法が世界農業遺産に認定されれば、町の活性化に向けた起爆剤になるはずですよ。



★剣山系の代表的な農法

剣山系の農業は、山間部特有の急こう配な傾斜地を利用するため土砂の流出を防ぐ知恵と技術が必要になります。そこで、剣山系では、昔から「コエグロ」を作り利用してきました。「コエグロ」とは、カヤを円すい状に積み上げたもので、これを冬の間乾燥させ、春に土と混ぜ合わせます。

カヤ式農法で作られた農作物は
平地で作られたものより
栄養価が高く、味もおいしい!!



<カヤ式農法の利点>

- ① 土砂が流れにくい。
- ② 保温性、保湿性が高い。
- ③ カヤは表面堆肥となる。
- ④ 生物多様性の宝庫となる。



世界農業遺産の食材を求めて

小豆



つるぎ町一宇の標高750mの山間部で栽培された小豆です。伝統農法であるカヤ式農法によって作られ、平地のものよりも栄養価が高いと言われています。また、一宇のしゃくなげ市で販売される一宇産の小豆を使用した「貞之丞だんご」はファンが多く、すぐに完売するそうです。

そば米

祖谷で採れたそば米です。祖谷地方は昼と夜の寒暖差が激しく、そばの栽培に適しています。祖谷は土地がやせているため、寒冷地を好み、やせ地でも生育するそばの良質な産地となりました。



鮭職人 平岡さんに調理を学ぶ!

平岡さんが営む鮭処『多良布久』は完全予約制となっています。これは、食材にこだわっているからです。平岡さんは徳島の食材が一番おいしいとおっしゃいます。また徳島は土が良いと教えていただきました。土がやわらかいため、野菜がストレスなく育ち、まっすぐ根を張るのだそうです。味付けは、手を加えず素材の良さを引き出すそうです。また、調味料にはそれぞれに役割があるため、「さしすせそ」の順番を守らないと良い味は出せないそうです。おいしい素材を選び、その素材の味をお客様に味わってほしいとおっしゃっていました。



とくしま食材フェアに参加!!

今回世界農業遺産について学んだ事を生かして、剣山系で採れた野菜や祖谷産のそば米を使用した徳島の郷土料理のそば米雑炊を多良布久ブースで販売しました!



～多良布久 平岡大将の塩梅の世界を体感～



一宇産の小豆を使用したぜんざいの試食コーナーでは、塩が入っていないものと塩が入っているものをお客様に食べ比べてもらいました。塩が入ることで甘さが引き立つと多くの方がおっしゃってくださいました。塩の加減によって料理の味が大きく変わることがわかりました。

初めての販売だったので緊張していたのもあり、思っていた以上に接客に苦労しました。珍しい野菜の種類が豊富で味や調理方法もそれぞれ違うので、お客様に説明することは大変でしたが、笑顔で帰ってくださるとすごく嬉しかったです。

