

伊東の農業を知る、そして楽しむための農業委員会だより



# 農業と 地元愛

## 「地元愛が伊東を伸ばす」

最近、観光業界で「ガストロノミーツーリズム」という言葉がにわかに脚光を浴びてきています。[ガストロノミー：食事・料理と文化の関係を考察すること] 地元の食や、自然、歴史文化を知る旅のことです。豪華絢爛な料理が受け入れられていたバブルの頃と違い、少しずつですが昔からの伊東の食事や、地元の素材を使った料理を食べたいという欲求が増えてきました。その動きは農業を、漁業を盛り上げます。地元愛が伊東を伸ばす日がやってきました。



# 厄介者で究極の地元



## シシ鍋(牡丹鍋)レシピ

お湯3カップに対して、料理酒大さじ4、みりん大さじ2、みそを大さじ4~5杯と臭い消しの生姜を加え、溶けるまでよくかき混ぜてスープをつくる。薄切りのイノシシ肉、具材をいれて煮込む。イノシシ肉は弱火で長時間煮る方がおいしい。

イノシシ肉が購入できる場所(商品が無い場合もあります)

(有)工藤精肉店

〒414-0002 伊東市湯川1-11-15  
TEL：0557-37-5040

いで湯っこ市場

〒414-0045 伊東市玖須美元和田 715-26  
TEL：0557-44-5050

山田水産

〒413-0232 伊東市八幡野 1238-4  
TEL：0557-51-7662

# 鍋を作る

ここ20年余りで伊豆の山はシカとイノシシに占領されてしまった。オオカミと言う天敵を明治時代の初めに絶滅させてしまったことが最大の原因、加えてハンターの激減と高齢化も影響しているようだ。獣らにとつて山の食べ物には限界がある。そこで里山・畑で食料をあさることになつた。これは農家にとつては大問題！わなの会と猟友会で必死に応戦し、二年間で千頭以上を埋設処分している。

とはいえ、時には一部の仲間の間でシカ肉・シシ肉に舌鼓を打つ。シカ肉の方はヘルシーなタンパク源として静かなブームだが、シシ肉にオリブオイルとガーリックでサイコロステーキにするのが一番うまい。

そしてイノシシ。野生のイノシシの脂身のうまさは市販の豚肉などでは味わえない深い旨み。新鮮な地元の白菜とネギ、そして池地区の酒と味噌まであるのだからこれ以上のお膳立てはない。材料全て地元産の**究極の地元鍋**というこう。

厄介者が山の幸として恩返しかな？

池地区の酒米で作った

純米酒 「池」

お酒の蔵元は、全国で千四百。農業が盛んで湧水が豊富な地域に存在しています。

地元伊東市で発売している純米酒「池」はそのラベルに杉山、安立、稲葉、池谷、小川など集落の代表的苗字が書かれ、地酒を象徴するユニークで素朴なラベル。もちろん天城山の名水で育てた池地区の酒米です。地酒の奥の深さはところによつて味が変わる地産地消の旨さです。伊豆半島はアジ、サバ、ブリなど青魚に合うお酒が好まれてきました。「池」は酸度が少ないのが特長です。

純米酒「池」は伊豆高原の川奈酒販さんが富士錦酒造に特別委託した伊東市内だけで販売されているオリジナル日本酒です。

お正月は地元の酒をぬる燗でどうぞ。地元愛に乾杯を！





# 教師から農家へ

天城の山々から吹き下ろしてくる風、季節の移り変わり旬の食材、それが農家カフェ&レストラン「風の詩」

大室山の麓に位置する十足(とおたり)に有り、主にランチを主体として、野菜ソムリエのオーナーシェフ小川賢治さんと富子さんご夫妻が営む。

以前の二人は教師をしており、先祖から受け継いだ田畑をどの様に維持していけばいいのか農家の長男として悩んでいた折に、農業の6次産業化を知り、教師を早期退職。農業の知識・技能を身につけ伊東市認定農業者となり、調理師免許及び野菜ソムリエの資格も取得して2016年2月にレストラン「風の詩」をオープン

しました。

店内は17名のテーブル席と少人数用の和室の作り。

自家栽培は勿論の

事、親戚の野菜、柑橘栽培農家からの供給も受けて野菜まんじゅう、ケーキ、ゼリー等の加工品も製造し販売する。

伊東市民はもとより、伊東に観光で来られ立ち寄られた方達や、伊豆高原の別荘に来た人達の評判も良く、リピーターの多い愛される野菜ソムリエの店です。

地の物を使って家庭料理を提供したいとの思いから、営業日以外は米作りや野菜作りを行っており農繁期には臨時休業もあります。



## 地元の野菜を楽しむ 風の詩

農家カフェ & レストラン  
http://izu-kazenouta.sakura.ne.jp



ランチメニュー(一例)



〒414-0052  
伊東市十足267-11  
TEL:090-5002-6745  
営業時間：金、土、日、月  
11:30~17:00  
農繁期には臨時休業もあり



## 地産の野菜が買えるところ

～農業のしろうとによる伊東野菜探訪～



減農薬、無農薬の野菜が百円とか二百円とか。都会だったら全く考えられない目を疑うこの値段。農家の方に聞くと直売だし、計算するのが面倒くさいからって...いいのかそれで(笑)



池地区の街道沿いのログハウス。そこで毎週土日祝日だけ行われる野菜の直売会。八時半からなのに八時十五分に人が並んでる。ここは前号で紹介した

「やんもの朝市」と違って、八時半までは売らないよと言っている(笑)「マンガジ」ってなんだろうって思ったら青唐辛子の種類らしい(笑)見れば分かると言えれば分かるが、普通は品種じゃなくて、商品そのもの



のならまだしも、「どうやったらうまく育つの？」と聞いている。どうやら家庭菜園をやっているらしい...そしてそれにちゃんと答えてるし(笑)それをやっては商売あがったりじゃないかと心配する(笑)まあ、どちらかというと老後のはげみにやっている感じもしくはない。



販売している方も、買う方も楽しそう。今回は伊東の野菜の奥深さというよりは、人の奥深さを知りました。



## 野菜直売所

〒413-0234 静岡県伊東市池889-33  
営業時間 8:30~15:00 頃まで  
毎週土曜日、日曜日、祝日のみ開催





# 農業、始めました

市内の勤務先を退職後、ゼロから農業を始めた篠原憲さん（70歳）。

死ぬまで農業の面白さを追求し続けたいという篠原さんに、農業を始めるまでの経緯や農業の魅力を語っていただきました。

## 農業を始めたきっかけは？ ①

最初は農業をやるうなんて思ってもいませんでした。ところが、知人の畑の一部（約30㎡）を手伝っていたときに、野菜の種まきから収穫までを自分の目で見て肌で感じることで、「これなら自分でもできる！」と野菜を作る喜びを味わえたことから農業に対して一気に興味が湧きました。

## 農業技術や知識はどこで身に付けた？ ②

J Aあいら伊豆の農作物栽培講座を1年間受講後、トレーニング圃場を3年間利用しました。農協の指導員や知人農家さんから教えてもらいながら、自分で本を読んで肥料や栽培方法について勉強しました。多種

### 農業を始めるための流れ

#### ① 農業を始めたいと思う

#### ② 農業技術の習得

- ・農家での研修
- ・市民農園
- ・JAトレーニング圃場
- ・その他講習や研修等

#### ③ 農地を借りる(買う)

- ・市、JA、農業委員会へ相談

#### ④ 農業スタート！

多様な野菜を作るのが好きで、今では年間130種類の野菜を栽培しています。

## どうやって農地を探したの？ ③

トレーニング圃場の利用期間が終了するときに、知り合いを通じて、「高齢で農業を続けられない人がいるから畑を借りてくれないか」という話がありました。その農地を、公的機関を活用して借りてから徐々に規模を拡大し、現在では全部で2148㎡の農地を借りています。

## 農業の魅力とは？ ④

『栽培から収穫まで、まるで子育てをするように愛情込めて育てたものを、誰かに食べて喜んでもらう。失敗することも多いけど、思う存分チャレンジできる。こんなに面白いものはない。』



### 2 農業技術の習得

## 農作物栽培講座

野菜コース・柑橘コースの2コースの講座があります。

定員数：各コース20名(両コース受講可)

受講期間：令和2年4月～令和3年3月

カリキュラム：各コース毎に年間カリキュラムを設定

受講料：年間各6,000円(開講式時に徴収)

※中途脱退による受講料の返還はいたしません。

受講申し込み：JAあいら伊豆営農生活課

TEL:0557-45-6585

(定員になり次第締め切らせていただきます)

### 3 農地を借りる(買う)

20a → 10aへと農地の賃借、売買の要件が緩和されました。

下限面積の改定がされました。詳しくは下記農業委員会事務局までお問い合わせください。

農業経験ゼロだった私が、今では暇さえあれば野菜のことばかり考える毎日です。

「やり方次第で伊東の農業はまだまだ可能性がある」と力強く語る篠原さん。農業の面白さや楽しさが一人でも多くの人に伝われば…と願いながら、今日も野菜作りに励んでいます。

農業に興味のある方、やってみたい方は、お気軽に農業委員会事務局(0557-32-1735)までお問い合わせください。