

国の農業委員会制度が大きく変わり、伊東市でも動き始めました

農業の活力創造

変わる農業 変える農業

農業の活力創造で健康と保養、実りの多い伊東市に

国そして伊東市の求める農業の活力創造とは、農家のためだけではなく国民・市民の健康的な暮らしを維持するための重要な施策です。健康的な暮らしのためには「食べ物は大切」とは言え、人それぞれの好みや習慣・主張・考え方など様々です。

そこで伊東市農業委員会では、市の農業の現状を伝えることに加え、市の主要産業である観光と保養にもつながる「農業の魅力」を再構築することで、農業だけでなく、市民に活力を起こすことを目的に、この広報紙を発行し、充実させていくこととしました。

レストランやホテル直営の農地と農家、来訪者・子供達の体験農業、のんびり農作業で新進のリフレッシュなど、創造の種は尽きません。

いとう味ぷりぷり

受け継ぎたい伊豆の歴史

ダイダイ寿司

ダイダイ寿司(5人前)

・米 2.5合 ・小鰯 15尾 ・ダイダイ酢(ダイダイ果汁 100cc 砂糖 20g 塩 5g)

- 1.鰯は3枚におろし、皮付きのまま一列に並べ塩を振る。
- 2.そのまま30～40分置き、ダイダイ酢で振り洗いする。
- 3.洗った鰯をパットに並べ、鰯が隠れる程度にダイダイ酢をいれ20分程度つけ置き、皮を剥く。
- 4.皮をむいた鰯をさらに20～30分ダイダイ酢に漬ける。(生に近い方が良い場合は省いてもいい。)
- 5.炊きあがったご飯にダイダイ酢と、刻んだダイダイの皮を混ぜ合わせる。
(ダイダイの皮は白部分が残らないように薄くむき刻む。細切りでも良い)
- 6.酢飯を握り、上に鰯をのせ、その上に刻んだショウガ、ダイダイの皮を散らす。



日本一の収穫量を誇る熱海、伊東のダイダイ。ダイダイの実は成熟しても実が落ちず、翌年結実した実と混在することから、代を重ねる縁起の良い果物としてお正月飾りにも使われていますが、かつては、どんと焼きの時、そのお飾りのダイダイだけを寿司屋に売ったりするほど、伊豆のお寿司とダイダイは切っても切れないものでした。

酢は18世紀以降に関西で発祥して、その後関東に伝わりました。それ以前はダイダイが使われていて、伊豆でも江戸時代以前からダイダイの果汁を酢の代わりにしてお寿司を作っていたのです。家庭ではめつきり作られなくなりましたが、受け継ぐべき伊豆の歴史「ダイダイ寿司」を、ぜひ作ってみてはいかがでしょうか？

呼び方も味のうち

だいこんじんのめ

(だいこんじんのめ・だいこんじんめ・だいこんじ)

大根と里芋とイカの煮物。漁師町ならどこにでもあるであろうこの料理を、伊東の荻地域を中心に「だいこんじんのめ」「だいこんじんのめ」と呼びます。新井地区で「だいこんじんめ」鎌田、玖須美では「だいこんじ」と呼ぶ人も…由来は「ダイコン汁」が訛ったものでもと言われるこの呼び名。どれも伊東独特のもの。伊東の文化。

イカのワタを取り除き、輪切りにして、ゲソと野菜と一緒に煮込む。味付けは出汁に醤油、酒、みりん、砂糖。

おかずにもなる、お酒にも合う。

呼び方も含めて伊豆の恵みと歴史を詰め込んだ、冬になると食べたくなる料理です。



オーベルジュ・タン

Auberge Le Temps

伊東市十足 614-187 TEL: 0557-45-5181

<https://www.le-temps.jp>



地元野菜を楽しむ

自らも菜園に立つシェフが作る料理は、「新鮮さ」という最大の武器を生かすだけでなく、手間加えてさらに素材の味が引き立つように調理されています。

口のなかでほんのり優しい香りと甘味が味わえるカボチャポタージュ。和風料理専用ともとられがちな素材のサトイモをムースに仕上げて、レモンとオリーブオイルのソースと紫野菜のゼリーを添える。工夫次第ではデザートにもなる？

地の野菜の持つ魅力をふんだんに引き出した料理の数々は、今日も観光客を魅了し続けています。

地場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～



「二升瓶のハチミツ」って（笑）
誰が買うんだこんなもの？あの熊か？あのハチミツ大好きな熊なのか？
あつ、「池の米」がある、池地区は寒暖差が激しくて米の栽培に向いているとか…そういえば、この間初めて池地区の米を食べたとき、お寿司にしたから冷めた米だったんだけど甘かったなあ…その事を



玄米餅



池地区の米

レモングラス

農家の方に伝えたら、異口同音に「冷えてもうまいのがうまい米、温かい時はなんでもうまい」といったのが印象的だったなあ…
「レモングラス」まであるよ、伊東って思った以上にいろいろな物がつくれるのね…
地場の野菜が一杯で、行きがかり上農業に関わった農業のしろうとにとってはとても楽しい場所でした。



いで湯っこ市場

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

営業時間 9:00～17:00 定休日 毎月第3火曜日 ※臨時休業することがあります



地図

管理栄養士＋農家

管理栄養士の知識を生かし畑から食を豊かに

浅岡茉里さんは管理栄養士です。野菜や花を育てながら自分の専門分野とドッキングさせて「食と農」の豊かさをアピールする挑戦をしたいと、ふるさと伊東に帰って来ました。

悩みは「農」の部分。作物を自分で育てた経験が足りず、まずは自分が畑に立ち、作物とにらめっこして野菜の力を体感してみる毎日です。

今年のテーマはサツマイモ。四国まで勉強に行きました。手助けは父。苗づくりの専門家です。そのかいあって約千平方メートルで育てたイモの生育は上々です。



浅岡茉里さん

農業のさらなる可能性を求めて

萩坂昌也さんが、宇佐美の実家のイチゴ農家に帰ってきたのはおよそ12年前。

二年ほどたったある日、イチゴのパック詰めをしている最中に、農家の長時間労働と収入が合わないことに疑問を感じ、イチゴの単価を上げようと、イチゴ狩り「イエス！ストロベリー」をスタートさせました。

少しでも収穫量を上げるためイチゴを上下二段で栽培。しかしながら、限られた面積で採れる量も決まっているので、お客様を断ることも…それでは、せつかく来たお客様に申し訳ないとカフェもスタートさせ、そこで冷凍されたイ

チゴをそのまま削る果実100%のかき氷をメニューに加えることで、形の悪いイチゴも消費できるようになりました。農家の収入を増やすというビジネスに関して日々真摯に取り組んでいます。収入も安定してきて、次の目標は法人化です。

イチゴをそのまま削った果実100%のかき氷



観光＋農家

イエス！ストロベリー

静岡県伊東市宇佐美1036-1 TEL:0557-47-0230
営業時間 9:00～16:30(カフェは16:00ラストオーダー)
<https://yes-strawberry.com>

※イチゴ狩りシーズンは休まず営業しております。
閉園期間中は、ホームページをご確認ください。



新規就農を応援します！

農業に興味がある方、農業をやってみたいとお考えの方は、各種支援制度等をご案内しますので、お気軽に農業委員会事務局までお問い合わせください。
(伊東市農業委員会事務局:0557-32-1735)