

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

生まれ変わる伊東の農業

「アイランドルビー」

ルビーのように真っ赤なトマトは、光り輝く宝石となるよう期待されている一品です。

実はこのトマト、加熱することでうま味が増し、鮮やかな赤色が褪せることなく、豊かな風味と濃厚な甘みが広がる、加工食専用の品種です。

スープはもちろん、パスタに和えてもよし。手間をかけずにオリーブオイルでソテーにしてもよし。ジャムやピューレ、ソースのような加工品としての可能性も秘めたトマトです。

いま、伊東の農作物が小さな挑戦をはじめています。生まれ変わりつつある伊東の農業をぜひ堪能し、応援してください。



新しい

伊東の楽しみ方

海 のまちの伊東には、刺身や煮付けはもちろんのこと、「青唐タタキ」や「まご茶づけ」など伝統的な魚の食べ方がある。それはそれでとても美味しいけれど、毎回そう言う食べ方ばかりでは面白くない。

アイランドルビーと言う料理用のトマトが最近伊東で作られている。魚が獲れる街でトマトとくればイタリア料理だろう。地魚に「やんも朝市の会」で買った夏野菜たち、それによつと高級なスーパーで買ったムール貝などを加えたら、イタリアの漁師飯、アクアパッツアの出来上がり！

合わせるお酒はと言うと、スクリューキャップで開けられるぐらいの安い赤ワインに、伊東産のパレンシアオレンジヤ、ニューサマーオレンジヤなどとにかく入れて、砂糖を少々。トマト味にぴったり伊東のサングリア。

— ああ、うまい。

二杯目は昨日のうちに切つて凍らせておいたセミノールオレンジヤを氷がわりにシャンパンを注いで、フルーツシャンパン。

凍ったオレンジヤを潰しながらチビチビと、これまたうまい！

これぞ、新しい伊東の楽しみ方

アクアパッツア(伊東野菜たっぷり版)のレシピ

- 【写真の材料】 白身魚 2切 アイランドルビー 3個 ムール貝 4~5個 あさり 5~6個
夏野菜 スッキーニ(黄色/緑) 各1/2本 人参 1/4個 ジャガイモ1個 オリーブ5粒 ケッパー適量
- ・んにく一かけらを包丁で潰したものをフライパンの中で香りが出るまでオリーブオイルで炒める。
 - ・んにくの香りが出てきたら塩胡椒した魚を皮目から入れる。
 - ・皮目が焼けたら、魚介を入れ、ワインを一振。
 - ・アルコールが飛んだら水200cc、オリーブ、ケッパー(なくても可)アイランドルビーを入れて蓋をして煮る。
 - ・アイランドルビーが煮崩れたら、茹でた伊東野菜を入れる。
 - ・塩胡椒で味を整えて、火を止めてオリーブオイルを20ccほどかける。

撮影協力:レガーロテッラ

伊豆に魅せられて

国道135号線から富戸の海側に少し下った小高い丘の上にあるイタリアレストラン「レガーロテッラ」

小関雅彦さん、百合子さんご夫妻は川奈のミッシェルガーデンコート立ち上げに伴い13年前、埼玉から夫婦で伊東に移住してきました。

ミッシェルガーデンコートにて11年間料理長を務めたのち、自分のお店を建てる際に、都会での選択もあったものの、伊豆に魅せられて今の場所にお店を立ち上げました。

オーナーシェフの小関さんは静岡県ふ

じのくに食の都づくり仕事人として静岡県知事から表彰されるほどの腕前。地元食

材と自家栽培した野菜を必ず10種類使った料理を提供しています。

店内は白壁を基本とし、カウンター4席と、木目のテーブルが12席。屋根の梁、壁のアーチ、窓辺から見える雄大な伊豆大島が落ち着いた雰囲気を作り出します。女子会はもちろん家族連れにも居心地

のいいお店です。



地元の野菜を楽しむ イタリア料理 レガーロテッラ



ランチメニュー (一例)



<http://regaloterra.com>

〒413-0231
伊東市富戸 1108-35
TEL: 0557-48-7798

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～



七時五十分に会場に着くと、八時スタートのはずなのに、野菜に群がる沢山の人たちが。人が並んでしまうので、いつも早めにスター



トしているとか：八幡野の地元民でも買い物のハードルが高いと思うほど人気の高い「やんも朝市の会」昨晚抜いたものもあるらしいが、ほとんどの野菜は朝穫れで、獲ってから数時間しか経っていないので素人目にも葉物の葉のピンと張り詰めた感じがわかる。これは都会では絶対買えないな。

アイスプラント初めて見た。卵に「若」という字が書いてあるのは、若鶏が産んだか、老鶏が産んだか判らなう。あるシェフにシフォンケーキなどを作る際に、老鶏が産んだ卵の方が自身が泡立ちやすいから判らなう。ちなみに若鶏は生卵で食べるときに美味しいそうで、なるほど、老いも若きもそれぞれ役に立つ場所がある。朝市で人生を学びました(笑)



八時九分には商品は半分ぐらいになつてました。毎週木曜日と金曜日の朝



アハ、これは、かつてアニメで見たあのウサギが食べていたにんじんだね。葉っぱの部分を持ちながら食べたい(笑) 大根の形がシニール(笑)



のみの開催。八時「前」に行くことをお勧めします(笑)

やんも朝市の会

〒413-0232 静岡県伊東市八幡野1189-163 JAあいら伊豆 伊豆高原支店
営業時間 8:00~10:00 毎週木曜日、金曜日のみ開催



「これ私が作ったからパパやママ、おいしいちゃん、おばあちゃんにもあげないの。私が食べるの」

と、ここでジャムを作った子供は言うそうです。

毎年8月に行われる食育体験、ブルーベリーを摘み取ってジャムを作ります。大人が料理を作って楽しいように、子供も何かを作ることがすごく楽しい。そして出来上がったものは宝物になります。

色と味を確認しながら親子で一粒ずつ摘み取り、その全てを五感で感じながらジャムの完成を夢見ます。親子でこの食育体験を通じて、食べ物を「愛おしく」感じることできたら、食べ物を残したりしないのではないのでしょうか？

小さい頃にこういう体験をした子供は、人の大変さや判る心豊かな子供に育つと思います。どなたでも参加できます。

JAあいら伊豆 夏休み親子食農体験教室

令和元年8月3日(土)

【お問い合わせ先】 JA各支店



伊東市ならではの「強い農業」戦略を！

30年以上、全国各地の農村を取材してきた目で見ると、伊東市は羨ましいほど立地条件と地域資源に恵まれている。

東京駅から直通特急で1時間30分。観光地、温泉、海の幸があり、多くの宿泊施設や飲食店もあり、年間観光客数は今も約600万人に上る。人口約6万8000人も、減少しているとはいえ1980年頃と同レベル。しかも、その約4割は経済的に余裕のある「別荘族」。量的にも質的にも豊かな「胃袋」が地元存在する。

「食べるひと」がいれば、工夫次第で農地は活かせる。大阪府東大阪市の地産地消活動「ファームマイレージ2運動」では、「ひとり毎日365gの野菜を食べると年間128kg、畑の面積に換算すると約7畳分(約11㎡)」と試算する。伊東市の農地は、わずか水田約23ha、畑385ha。面積だけで考えれば、地場産農産物は地域で簡単に全量消費できる計算だ。

そのために重要なキーワードは「地産地消」ならぬ「地消地産」。地域で消費されているものを地域で生

産「する」という意味で、すでにこの視点を地域政策に取り込んでいる自治体もある。伊東市でも、市内農家が連携し、観光・飲食業とつながる「地消地産型」の農業生産と地域流通を構築できれば、神奈川県東の「鎌倉野菜」のような地域ブランド創出も夢ではない。近年は料理人が農地を借りて食材を栽培する「シェフズ・ファーム」など、生産面でも様々な工夫が各地で生まれている。農業の枠を超え、他産業とも連携して知恵を出せば、きっと伊東市ならではの面白い「強い農業」が描けるはずだ。



榊田みどり

農業ジャーナリスト。明治大学客員教授。全国町村会「地域農政未来塾」主任講師。NPO法人コミュニティスクールまちデザイン理事。農政ジャーナリストの会幹事。1987年3月東京大学大学院修士課程修了。学生時代から農村現場を歩き、消費者団体勤務を経て90年よりフリー。農業・食・環境問題の分野で、一般誌・農業誌などで執筆。日本農業賞の架け橋部門審査員、農水省「都市農業の振興に関する検討会」委員、「全国優良経営体表彰」審査員、「中山間地域等直接支払制度に関する第三者委員会」委員などを歴任。共著に「受ければそれでいいのか?」「モノズ」「雪印100株運動」起業の原点・企業の責任(創森社)、「だれでも持っている」粒の種(武田ランダムハウスジャパン)など。

前号の蜂峰についての追記と訂正

お問い合わせがあったのでお答えします。

近年ではこれまでの医療に加え、代替療法として蜂毒に関する薬理効果の研究が発表されており、主に鍼灸師によるのですが経穴を含む皮膚にある副交感神経走行部位に蜂針で刺激を与え治療を進めます。これにより自律神経の調節や自然治癒力の向上が期待されています。

※前号で大川さんは鍼灸師資格を取得しと記載しましたが誤りでした。大川さんは鍼灸師ではありませんが、アピ研究所より資格保持しております。