

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

試作品 2
冷製ブルーベジソウズ



試作品 1
ディップソース



ビ バ 次! 産 業

「農業 + 観光」

急勾配の土地が多い伊東市は大規模な農業には向きません。ですので、日常生活で使う野菜は北海道などに価格競争で負けてしまいます。しかしながら、観光地である伊東市は『お土産』という需要があります。

人は生活に使うものは1円や10円単位で考えますが、お土産になると500円、600円と100円単位で考えるようになります。

同じ商品でも、使われ方が変わると価格の感覚が変わります。

観光地ならではの農業が伊東の農業を変えます。アイデアと感性に自信のある方チャレンジしてみませんか?

六次産業化

おみやげ

に挑戦

新年度となり、この農業委員会だよりも新たな始まりとなります。これまでの紙面は観光地伊東ならではの「農業+観光」の視点から紙面作りをしてきました。

その土地に根付いた料理を楽しむ「ガストロノミーリズム」に呼応して、先人達が橙果汁を酢の代わりとして作っていた「ダイダイ寿司」を紹介したり、伊東市が栽培に力をいれている調理用のトマト「アイランドルビー」を使って地魚と合わせるアクアパッツアを紹介したり、地元の野菜をビジネスの武器として使っているレストランを掲載し、地元野菜を買う場所が分からないという人の為に地元野菜の販売所も掲載してきました。

少しは伊東市農業の可能性を感じていただけたかと思えますので、今度は【観光地の農家】として具体的に何が出来るのかを考えていきます。さて伊東市は観光そして保養地としての経済活動で維持されています。と、言うことはそれに付随する農業の工夫をしていくことはとても大切なこととなります。「地消地産」、まずはおみやげに利用されるものを栽培することから考えてみます。



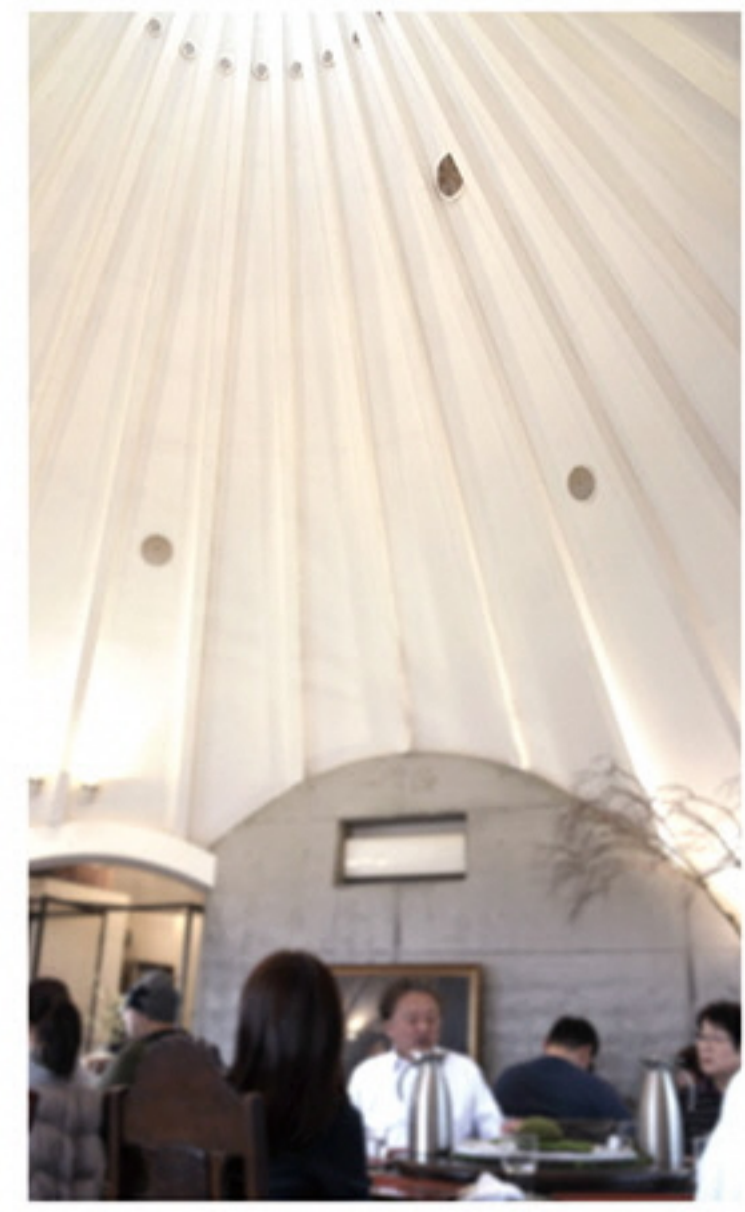
おみやげの定義はいろいろあるのですが、買ってでも人にあげたいもの、おいしい・珍しい・その品にまつわる物語性などが考えられ、ネーミングも大切です。

今回は市内の専門家「株式会社いとう白子」さんにおみやげについてのイロハをお聞きした中、試験的にある野菜の栽培を始めました。

写真は紫色のジャガイモ「シャドウクイーン」の種芋の植え付けです。お菓子やジャム、お惣菜にも可能性があります。またこの他にもサツマイモとカボチャで糖度の高い品種も栽培し、加工の専門家に判断をいただき本格的なおみやげに繋げて行きたいと考えています。もちろん栽培・加工・販売者がそれなりに潤う工夫が大事です。そしてそれには多くの農家の力が必要ですし、加えて販路や応援してくれる市民の力も大切となります。

伊東の農業の活性化にはそれにかかわる関係人口の増加が最大の励みです。
応援よろしくお願いします。

伊豆高原野菜ととんがり帽子



国道135号沿いの八幡野から池地区を通る県道112号中大見八幡野線沿いにあるキノコの傘の様な屋根が建ち並び風変わった建物のレストラン。

まるで姉妹のように仲の良いオーナーの須磨信子さんと藤岡幸子さんのお二人がどうしても伊豆で暮らしたいと10年前に東京から移り住み3年前にオープンしました。

昭和30年代の日本の家庭料理を、そして世界各国の家庭料理を作りたいとの思いで始めた二人が作る料理は、「伊豆高原やんもの朝市」で仕入れた野菜を10種類以上使った野菜を主としたヘルシーなメニューで女性に人気です。

鮮度を保つために朝市で仕入れた野菜は必ずその日に調理して提供。新鮮な伊豆高原野菜が様々な料理となりお客さんを楽しませています。

眼下には大島と利島が相模湾に浮かんで見えるのどかな場所で、営業時間は12時から15時。全て予約制になっており、予約方法は左記の携帯番号にショートメールでのやり取りです。

若手の建築家に設計を依頼した建物は外見からすると小さく感じますが、中に入ると壁が天上に昇って行くような感じの作りで見た目よりも広く、カウンター席とテーブル席で18人ほど利用が出来ます。

地元の野菜を楽しむ



JIKKA
〒413-0234
静岡県伊東市池字原 890-6
TEL:080-5007-8444
営業時間：水、木、金、土
12:00~15:00

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～



家さんが持ち寄っているんだらうから新鮮さは間違い無いよね。しかし「荻産」ってなん

農業協同組合だから野菜があってもおかしくない。でもさ、どうやって買うの？ やっぱ受付にもつていくの？ ドアの向こうにはピシッとした制服で受付業務を行う綺麗なお姉さんたちがいて、メガネが超似合いそうな男性陣がその後ろに控えているわけでしょ？ ややもするとクールな雰囲気さえ漂う金融機関で「これください」っていうの？ やっぱり番号札とって並ぶべきかな？ なんか考えただけでもシニールすぎて笑っちゃう(笑) まあ、買えば全てわかるということを買ってみよう。



なく(あたりまえか・笑) 全身ピシッとした綺麗な受付のお嬢さん(想像より若い)がこちらにどうぞと声をかけてくれた。言われるがままに受付にいき、100円を渡す。金融機関でほうれん草って端から見たらさぞやシニールな絵面だろうな(笑) 税込100円って安い。店舗の中にも干し椎茸や、ぐり茶、お米、ジャムなどが売っていました。

JA あいら伊豆 荻支店

〒414-0053 静岡県伊東市荻154-1
営業時間 平日のみ 8:30~16:00

てピンポイントな(笑) 地元中の地元だよ、ね、「伊東産」よりさらにローカルな表現は滅多に見ないよね(笑) ほうれん草を片手に中に入ると向けられる視線が気になるのはビビって気後れしているせいかな？ (笑) 番号札は取る必要は

自分が育てた枝豆でビールが飲めるかな？

編集会議で「農業を始めるきっかけを与えられる記事ができないか？」という話から広がり、編集部で唯一の素人の自分が家庭菜園をやってみないかと白羽の矢が立った。とはいえ、日々パソコンの前にいるのが日課で、食べる方は大の得意だけど作る方になろうなんて気持ちはさらさらなかった自分なので多少の動機というか、自分のメリットがないと作る気にはなれない。何かないかと思案を重ねていると「自分で作った枝豆でビールを飲む」という企画が頭に浮かび、ああ、これは読む人に受けそうだなあと思うと同時に、農家の人曰くちょうど時期的にもいいらしい。これはやるしかないと思案を引き受けた。

初日(一日目)



幸いにも我が家には前の住人が畑をやっていたと思われる土地がある。ある土曜日、スコップで土を掘り起こしながら雑草を抜く。大した広さではないけれど、運動不足の体には結構つらい。どうして雑草ついでさへ恨めしい雑草がこの日はさらに恨

めしい。大方抜き終わり土地の広さを測ってみると2.6m×2.9mなので大体7.5㎡ということが分かった。汗だくの自分の不健康さが身に染みながら初日終了。

次の日の朝、パソコンの前に座り「枝豆の育て方」で検索する。サイトによって書いてあることが違うが、おおよそ苦土石灰と堆肥をいれれば良いということがわかる。土壌のpHは6.0〜6.5にするらしく、それを測る機械があるのも知ったけどそこは華麗にスルー。苦土石灰を1㎡あたり100〜150g入れると書いてあり、7.5㎡だから、750gから1kgちよい入れればいいのねって考えてホームセンターに行く



基準が20kg売り、小さいのを探すと、5kgと20kgの値段がほぼ同じ。農業何かおかし(笑)堆肥もいろいろ種類がありすぎてわからず途方にくれたので、最後の手段の農家の方に電話。言われた堆肥を買って家に戻る。

二日続けてスコップを持ったのなんて何年ぶりだろう?と、いか人生で初めてかもしれない。買ってきた5kgの

苦土石灰を計りもせず1/5程度ばらまき、スコップで混ぜ合わせる。これで1週間ぐらいたったら堆肥の出番らしい。

八日目

「畝(うね)」

素人が農家のまねごとをやるとして、これほど心躍るものはないだろう。これが出たら結構「見た目は」プロっぽい。まずは肥料をまぜあわせ山を作る。左右と上部を平らにするときに板を使うとサイトに書いてあり、その通りにする。世の中知らないことだらけである。知らない事だらけと言えばサイトに「播種」と書いてあり、調べたら「種まき」の事だった。そこは「種まき」でいいと思う。曲がった畝にプロとのほど遠い実力を痛感するものの、「農業をやっている感」に自己満足。



種は1種類では面白くないので「枝豆」と「茶豆」を買ってきた。袋を開けると大豆が出てきて焦る。冷静になり当たり前だと思いき直す。カラス対策に上から不織布をかぶせて発芽を待つ(つづく)



種は1種類では面白くないので「枝豆」と「茶豆」を買ってきた。袋を開けると大豆が出てきて焦る。冷静になり当たり前だと思いき直す。カラス対策に上から不織布をかぶせて発芽を待つ(つづく)

老後の備えは万全ですか?

国が支える担い手積立年金

メリットいっぱい!

農業者年金

に加入しよう!

3つの要件を満たせばどなたも加入できます!

- ▶ 60歳未満
- ▶ 国民年金第1号 被保険者
- ▶ 年間60日以上農業従事