

With コロナ時代を地産地消で乗り越える
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

寒風を楽しむ

温暖な伊東とはいえ冬は寒い。しかし、その寒さと風がつくり出す味は格別。干すことで長期保存を可能にし素材を長く楽しむ。秋の味覚を冬に楽しんだり、伊東らしく海鮮と合わせたり、、今回の農業委員会だよりはガストロノミーツーリング(地元の食や自然、歴史文化を知る旅)にもぴったりの、冬の風が創り出した伊東の食文化、冬の農業の楽しみ方を紹介します。

風が作り出す味



冬

の軒下に丸太一本ダイコンを吊す。からっ風の中さらされた大根は徐々に水分を奪われて、細く堅くなつて行き、ついにはゴボウのような細さになる。これが冬のこちそう。

まずは味噌汁をつくる。

金目鯛を買ってきてアラで出汁をとる。今回は身ではなくこの出汁が主役。今となつては高級魚となつてしまつたが、金目鯛はかつてどの家庭でも普通に食卓にあがる魚だつた。深海魚である金目鯛は濃厚な出汁がとれる。その濃厚な出汁にギリギリまで薄く切つた干し大根を投入。熱い汁に晒されてカラカラに乾いた大根が、金目の旨みを吸い上げどんどん大きくなつていく。しっかり大根に出汁が入つたなと思つたら、最後に味噌を入れて出来上がり。

宇佐美や伊東駅周辺ではあまり聞かないが、川奈から赤沢にかけて育つた人達が口を揃えてこのダイコンの味噌汁がたまらないと言ふ。確かにこれはたまらない！普通、大根の味噌汁と言えば細切りや银杏切りだと思ふ。輪切りの、ましてや干し大根。よもやこんな

食べ方があつたとは、伊東の食文化は奥が深い。

秋に干した柿は細切りにして、なますと和える。風により水分が飛び、甘味を増した柿が酸味と混ぜり合つてえも言えぬ味となる。

漬物もちよつと凝つてみた。三年物のたくわんと二年物のたくわん、軽く塩漬けをして、水分が出たぐらいの時に酢と砂糖と合わせたピクルス。素材は同じでも三者三様の味わい。ピクルスはさっぱりして食べやすい。二年物のたくわんはフレッシュな味わい。これが三年物ともなると、発酵が進んで香りももう高級なチーズのよう。塩はきいているけれど、香りと旨みがそれを上回る。

これに精米したての白米。

シンプルだけど贅沢な地方暮らしの醍醐味。寒風が創り出す伊東の食文化。



野菜の森で出会う



理も自分の畑の野菜を中心に作られる。

人気メニューの「むーみんの森の三種セツト」をはじめ、料理にはこれでもかというぐらい野菜がトッピングしてある。鈴木さんいわく、ウサギのように野菜を沢山食べてもらいたいから(笑)とのこと。

ソースも野菜をペースト状にして煮詰めて作るなど、既製品は一切使わない。ピーツで作った自家製のドレッシングは売って欲しいと言われるほどの人気だ。

お客様は地元的女性客が多く「野菜の味が濃いね」とか「野菜が嫌いでもここの野菜だけは食べられる」と言われるそう。人気の程がうかがえる。



地元の野菜を楽しむ

遠笠山道路を国道に向かって走り大室高原の交差点を右に折れ、少し坂を降りると目的地の「むーみんの森」が見えてくる。



このお店を開いて7年の鈴木さんは、店のシェフであると同時に農家でもある。

店名のそれはキャラクターのそれではなく、お店をオープンする前に飼っていたウサギの名前で、そのウサギに安全で美味しい野菜を食べさせたくて無農薬で野菜を作り始めたのが、農業を始めたきっかけだそう。もちろんお店で提供される料



日替わりランチ(一例)

やさしい料理の台所 むーみんの森

〒413-0231 静岡県伊東市富戸1095-184
 営業時間 11:30~14:30(LO) 17:30~21:00(LO)
 営業日 火・水・木・土・日 定休日 毎週月金曜日
 TEL 0557-51-4765



伊東の野菜が買いたい!

Where can I buy local veggies.



撮影日: 1月14日

宇佐美小学校の近くに、創業73年を誇るこだわりの八百屋さんがある。

創業以来宇佐美駅前通りに店を構えていたが2004年に移転し、現在は3代目の内野雄司さんが、ひとりで切り盛りしている。

「安心安全で新鮮な地元野菜を食卓に届きたい。」

かつては「まちの八百屋さん」として、市場から仕入れた野菜を販売していたが「ご縁によりはじまった市内の断食道場などへの納品をきっかけに、他店との差別化を図り、取り扱う農産物を、無農薬、減農薬、有機肥料、無施肥など、一般的な栽培よりも、害虫取りや雑草取りなど、多くの労力が必要とする自然志向で栽培された地元農産物」に新した。

店内に並ぶ野菜は、内野さんが直接園地に出向き、信頼関係を築いた農家さんから仕入れるこだわりの逸品で、訪れたこ



の日も、「カブ」「小松菜」「レモン」をはじめ、「聖護院大根」「金美人参」「ケール」「黒キャベツ」など、珍しい旬の地元農産物が並んでいた。

店頭販売や配達をはじめ、週1回の宿泊施設での出張販売、さらにはSNSを駆使した広告戦略で宅配サービスを展開したことにより、地元だけでなく、全国に伊東産農産物のファンを増やしている。

内野さんは「市場に回りにくい農家さんの想いの詰まった地元農産物の新たなおいしさを、一人でも多くの消費者の方々に知ってもらいたい。近年の自然志向の高まりで、若い生産者さんも増えているので、農家と消費者との架け橋になつて、地域農業を応援したい」と話す。

GREEN INFIELD やおやの内野

〒414-0001 静岡県伊東市宇佐美1808-6
 店頭販売時間 不定(あらかじめ電話等にてご確認下さい)
 電話: 090-8860-6302 Email: yaoya1808@gmail.com



新農業委員・農地利用最適化推進委員をご紹介します

令和2年7月に伊東市農業委員会における委員改選が行われ、農業委員14人、農地利用最適化推進委員8人が新たに選任されました。任期は令和2年7月20日から令和5年7月19日までの3年間です。

農地等に関するお悩みごとについては、お近くの農業委員・農地利用最適化推進委員までご相談ください。よろしくお願いたします。

農業委員・農地利用最適化推進委員地区担当名簿

担当地区	委員区分	氏名	担当地区	委員区分	氏名
宇佐美地区	農業委員	杉本 憲也 杉本 肇	伊東地区	農業委員	土屋 光枝 中村 隆史 堀井 裕三
	農地利用最適化推進委員	稲葉 拓也 和田 実		農地利用最適化推進委員	太田 順久 政木 淳
富士見・小室地区	農業委員	青木 公江 伊代野 裕二 黒岩 秀雄 増井 一樹	対島地区	農業委員	太田 宏 <small>会長</small> 長田 直己 佐藤 周 竹安 秀人 <small>副会長</small> 日吉 義茂
	農地利用最適化推進委員	伊代野 重之 高橋 仁志		農地利用最適化推進委員	小川 淳一郎 高橋 玄

農業委員と農地利用最適化推進委員の役割

農業委員	農業委員会総会に出席し農地の権利移動や転用等に係る 許認可業務を行う
農地利用最適化推進委員	農業委員会総会に出席し農地の権利移動や転用等に係る 意見を述べる

農地を貸したい!
売りたい!

移住してきたので
農業を始めたい!
農地を借りたい!

農業委員会ってどんなことをするの?

- ・農地パトロール
- ・担い手への農地集積、集約化
- ・遊休農地の発生防止、解消
- ・新規就農、新規参入の促進
など

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。

新しいNOSAI静岡が誕生しました

2021年1月、静岡県内の3つの農業共済組合が合併し、「静岡県農業共済組合(NOSAI静岡)」が発足しました。

伊東市を管轄とする「静岡県東部農業共済組合」は「東部地域センター」と名称を改め、引き続き業務を行っています。新しいNOSAI静岡を、どうぞよろしくお願いいたします。

NOSAI静岡から、農家の声をお届けします

新しいNOSAI静岡の発足にともない、WebサイトとNOSAIオフィシャルメディア「のうさいChannel」をオープンしました。収入保険にご加入されている方の声をご紹介します。



<https://www.nosai-shizuoka.or.jp/>



NOSAI 静岡

NOSAI 静岡 東部地域センター

〒410-2124 伊豆の国市原木 857-2 / TEL055-949-1063