

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

冬の 彩り を 慈 し む

蜜づけにする、酢につける。昔からある食品の保存法ですが、伊東の野菜や果物で作れば、お土産として観光に役立つ可能性もあると思います。ご自宅で自分用に作るのももちろん楽しい!地産地消、伊東に生まれたことを楽しむ生活。ちょっとした組み合わせで伊東の農業はまだまだ可能性があると思います。今号は彩り保存食の特集です。

瓶の中の彩り



冬

の弱い日差しは、夏のキラキラした太陽が照らし出す鮮やかな色に比べ、景色の色がなくなるような錯覚を覚えさせる。それはそれで季節を感じさせてくれて好きだけど、最近その色のない景色に自分の生活が重なるような気がして、なんとなく女子として危機感を覚える。休日に誰からも誘われず一日中寝ているのは年頃の女子としてどうなんだろっつ。このままでは心にまで彩りがなくなりそうな気がする。何か料理でも作るつと念発起して布団から這い出る。何も入っていない冷蔵庫に落胆しながら、

重い心で軽いメイクをすませる。マスクをしているとメイクが簡単でいい。こっちは口ナ様々だ。

車に乗込み『いで湯ここ市場』に向かい、着いてすぐにお弁当のある場所に行く。これでお昼ご飯はゲット。お昼ご飯にありつける充足感にレジをすませそうになるけれど『心に彩りを』『充実した休日を一』『という本来の目的を思い出し、ダメダメと初心に戻り野菜のコーナーを見回す。

さすが冬だけあって柑橘が沢山。野菜も色々あるし何を作ろうっ？



鮮やかなオレンジ。色とりどりの柑橘達。すべてを房の状態にし、水500mlに重曹を小さじ半分ほど入れて弱火で1分ほど煮る。薄皮が溶けたら鍋を火からはずし、流水と共に残っている薄皮を取り除く。それが終わったら、別の鍋にみかんを入れ、水500mlと砂糖を200グラム入れて2回沸騰させる。出来上がりを数房づつ不規則に煮沸した瓶にいれてシロップをなみなみと充たしたら『伊豆柑橘のコンポート』の出来上がり。数種類の柑橘の食感の違いが楽しめるのが自家製ならではよね。もつとはカラフルに仕上げよう。イチゴやキウイは生のまま入れて同



じょうに水500mlと砂糖200グラムで作ったシロップを冷まして瓶に注ぐ。レインボーカラーで美しい。これは冷蔵庫に置いて一週間ぐらいいしかもたないかな？アイスに添えたりヨーグルトに加えたりして食べるのが楽しみ！

料

理と呼べるほどのものではないけれど、出来上がりを見ると心が躍る。あたしの休日充実してきたんじゃないっ？さうだ、今年のバレンタインデーはこれを贈ろうかな？オリジナルのラベルを付けたらカワイイかも？なんてことが一瞬頭をよぎったが、彼氏でもない男性にラベルまで手作りして贈ったら重すぎると女子に贈っても女子力アピールしていると思われそうっ？どうしようか悩む。この程度のことでも悩むあたしの心が面倒くさい。

気を取り直して次に野菜を切り始める。大根、ブロッコリー、にんじん、赤タマネギ、切り終えたらブロッコリーだけレンジで熱して粗熱を取ったあと、全ての野菜と一緒に瓶につめて液体のピクルスの素を投入。簡単オリジナルピクルスの出来上がり。

これも料理とは呼べないほどの料理だけれども綺麗。出来上がりをカレーの付け合わせにしたらお洒落かも、キャベツや赤タマネギはサンドイッチに挟むのもいいかな？そのままお酒のおつまみとして

でも、そもそもそんなに料理が得意ではないあたしにそんな大層な物がつくれるのかな？このままお弁当だけを持ってレジに行ってしまうおつか？イヤイヤ、今日は充実した休日を送る女子になると決めたじゃないか。負けるなあたし！

不毛な心のやりとりを何度か繰り返したあと、簡単に女子力高めに見えるあるものを思いつく。保存も利く。

——これにしよう

買い物ですませて家にむかう。

家に帰ってきてまずはみかんの皮をむく。大きいもの、小さいもの、黄色いものに

食べてしまいそうな気がするけど(笑)

出来上がりの瓶をキッチンに置く。瓶の中の彩りが眩しい。カラフルな保存食ってスアキ。どんな季節も彩りはある。冬の間、この彩りを眺めていられると思つと冬も悪くない。



伊東の野菜や果物はここで買う！

Where can I buy local veggies.



地元生産者直売の野菜や果物、お弁当やパンなども販売

いで湯ここ市場

〒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 ~ 16:00

定休日：毎月第3火曜日 ※臨時休業することがあります

駐車場収容台数 72台

農業(1次産業) × 加工(2次産業) × 販売(3次産業) = 6次産業化

伊東市 6次産業化 推進事業費補助金とは?



農業者自らが市内で生産した農作物を加工して販売し、
新たな付加価値を生み出す6次産業化の取り組みを支援します!

補助対象者

- ・市内の農地を所有又は利用権を有していること
- ・年間の農業従事日数が150日以上であること
- ・自らが生産した農作物等を販売している方

補助金の内容・金額

※各項目について、年度内に1回限りの補助です

① 加工機械の導入、商品開発、販路開拓 又は販売に要する経費

補助対象経費の

$\frac{1}{2}$ 以内を支給

上限

30 万円

② 6次産業化商品を販売するための 市内イベント出店費

イベント出店につき

1 万円を支給

農業をやってみたい方、補助金に興味がある方はお気軽に **農業委員会事務局(0557-32-1735)** までお問い合わせください。

実際に補助金を活用した一般社団法人ひかりの生田代表理事にお話を伺いました!

Q 6次産業化に取り組んでみようと思ったきっかけは?

十足地区にて無農薬栽培したお米を白米以外にも多角的に加工販売できないか考えたときに、栄養価の高い玄米を使った米粉パンに注目しました。また、玄米の味や食感が苦手な子どもでも、パンやクッキーに加工することで食べてもらえるのではないかと考えました。

Q 購入した加工用機械はどのように使用している?

米粉対応小型製粉機やハイスピードミルを使った米粉パン。アロマ抽出装置を使った米ぬかと柑橘類アロマウォーターを配合した美容パック。電気乾燥機を使った米粉ペットフードをそれぞれ加工品として作製し販売しました。また、ひかりビレッジ(カフェ)では、玄米パティや米粉バンズを使った玄米バーガーを販売しており、そのパティやバンズは市内レストランやパン屋さんのご協力のもと商品開発したものです。



玄米バーガー

Q 6次産業化推進事業費補助金を活用した感想は?

加工用機械は価格が高く費用がかかるので、このような補助制度がありとてもありがたかったです。新しいことにチャレンジしてみようと思える良いきっかけにもなりました。今後も市内業者とのコラボ企画を通してクオリティの高い商品開発を目指し、地域活性化に寄与できればと思っています。

ひかりビレッジ

〒414-0044 伊東市川奈1261-174 TEL:070-1463-7867
<https://hikariiro.com>



玄米粉スノーボールクッキー