

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

# 農業を飲もう



伊東市の主要な農産物「柑橘」は江戸時代、1678年頃には栽培の記録が残っています。そして今では様々な品種が栽培されるようになりました。そんな柑橘を同じく主要産業の観光とうまく組み合わせることができたら、農家にとっても観光従事者にとっても良いことではないでしょうか?例えば、柑橘はお酒との相性が抜群。オレンジジュースを使うカクテルなんて数え切れないほどあります。今回は農業と飲料について考えます。

# 伊東の柑橘の味わい方



□ 口ナウイルスが世界を一変させ、新しい生活様式の中、世の中は多少の窮屈や閉塞感と共に生きている感じがする。でも、そんな時だからこそ、楽しむ心だけは忘れてはいけないと思う。なんて都合のいい解釈をふりかざして、扈さがりから飲み始める罪悪感を消す。

## まずはビールから。せっかく伊東に住んでいるんだから、ひと味違った飲み方をしよう。某ビールを飲む際に本場メキシコではジョッキの縁に塩をつけて中にライムを絞りその上から注ぐ飲み方をしてみると聞いたことがある。今日はそのスタイルで行くことにしよう。

この時期に伊東の「青」レモンをまずはグラスの中に絞りその上からジールを注ぐ、うーん、新感覚！おいしい！季節に応じた柑橘で飲むことができるのが伊東に住んでいる特権。

お次は同じくメキシコの陽気なお酒、テキーラ。テキーラと柑橘を使ったカクテルと言えばなんと言つても「テキーラサンライズ」。紙パックの100%オレンジも手軽でいいのだけれども、普段やら

ないことをやるのは楽しいし、絞る手間も味わいの一つと、オレンジじゃなく伊東の「早生みかん」を絞り始める。伊東のみかんは酸味が強い。それゆえに、シロップを使うこのカクテルとは相性抜群。やっぱりフレッシュはひと味もふた味も違う。まさに伊東なりではの味だ。

## 「伊東のテキーラサンライズ」の出来上がり。

伊東のミカンは温州みかん、寿太郎温州、不知火、はるみ、ポンカンと沢山の種類が作られている。味わいの違うみかんで作つたり、時にはブレンンドしたりして……なんていうのも面白そう。贅沢だなあ。

## 最後は禁じ手の「冷凍みかん

サワー」といきますか！ ウォッカにソーダを加えたグラスに、昭和の鉄道旅に思いを馳せながら、凍らせておいた冷凍ミカンをムキムキ。凍つたままを投入。軽く潰しながら飲む。これぞ昭和の旅情の味？ 柑橘とお酒を楽しめる伊東の暮らしに感謝しながら、はじめから失つてなどいない楽しむ心を取り戻します。明るい内から飲むお酒つてどうして美味しいのでしょうか（笑）

# 海辺で味わう農の恵み

愛されるお店となつた。

開放感の中に木のぬくもりが溢れる店内では、日替わりランチメニュー2種類が提供され、朝市等で仕入れた地元新鮮野菜を見てから、そ

の日の献立を決める、というオーナーのこだわり。また、隣接するベーカリーでは、南伊豆産のオーガニック米粉やブルーベリーなど地元農産物をふんだんに使用したグルテンフリーの米粉パンが人気を呼んでいる。

山下さんが力強く話す。「このお店は、地元農家さんあつて

の店。今年も長梅雨や

猛暑といった極端な天

候の中、安定して地元野

菜を生産し供給してく

ださり、地元農家さんに

は感謝してもしきれな

い。これからも農家さん

の応援団として、地元新

鮮野菜の魅力を多くの

方に伝えていきたい。」

赤沢の海辺には、伊東

の農業を食でつなぐ、地

産地消の貴重な架け橋

がある。



## 地元の野菜を楽しむ

伊東市南部、赤沢海岸の目の前に、新鮮な地元野菜で「身体想いのこはん」を味わえるカフェがある。

一〇一年三月十一日、オーナーの山下由香さん姉妹が、アレルギー体質等の自身の経験を踏まえ「肉類や白砂糖、小麦粉や化学調味料を使用せずに、素材の味を最大限生かして地場産の野菜で美味しい料理を提供したい。」といふ想いでオープンした。

以降、東日本大震災や新型コロナの影響など、幾多もの困難に直面しながらも、確実にファンを増やし続け、今や8割が地元のお客さんで賑わう、地域に

静岡県伊東市赤沢24-2  
営業時間※ 11:30~15:00(ランチは14:00まで)  
営業日※ お問い合わせください TEL 090-9173-7018  
※現在新型コロナ拡大防止対応で、変則営業形態となっております。  
詳しくは、直接お問い合わせください。

## Organic Cafe M2 (エムニ)

〒413-0233 静岡県伊東市赤沢24-2

夏の終わりも近づいた8月の金曜日、朝、鎌田のメイン道路で信号待ちをしていると、緑地で「地元のお野菜」と書かれたのぼり旗が目に止まる。

## 伊東の野菜が買いたい! Where can I buy local veggies.

立ち寄ってみると、目にも鮮やかな新鮮な地元野菜が、店先の陳列棚に所せましと並べられ、次々と来店客の買い物がごへと運ばれていく、まさに農家直送の直売所。

実はここ、JAあいら伊豆伊東支店が今年2月に設置した、毎週木金だけ開かれる朝市」のつきよう新鮮市」だったのだ。



撮影日時: 8月21日



## J A あいら伊豆 伊東支店

〒414-0037 静岡県伊東市桜ガ丘2丁目2-10

朝市開催時間 毎週木金曜日(祝日除く)  
8時30分~15時(売り切れ次第終了)



くりで地元農家を応援し、農業と地域との架け橋になりたい。」

木村剛史支店長のこの想いに端を発し、鎌田・岡地区を中心に、現在、およそ

10軒の農家が、旬の地場農産物を出荷している。

直売所の存在は□コミで広がり、地元客を中心着実にファンを増やし、今や農家にとって大きな販路の一つへと成長した。

出荷農家からは「近くに直売できる場所ができてありがたい。」、消費者からは「採れたての

新鮮野菜が手軽に手に入るのでうれしい。」

週2回、この場所が、地産地消で伊東の農業を支える、貴重な存在の一つとなっている。



自分が育てた枝豆でビールが飲めるかな？

十七

種を植えてから早十日。待てど暮ら  
せど、なかなか芽が出てこない。さす  
がに不安になつて農家の人に電話をす

ると、水をあげすぎて腐つてないか掘つて確認しろとの指示。次の一曰、言われたとおりに

掘り返すと少し芽をだした大豆を確認。深く植えすぎたらしく、浅めに植え変えたら数日のうちに次々と全ての場所から芽が出て来てひと安心。

醫學

素人にとてなんて嫌な言葉だろ

う。育て方によると子葉が開きやつた  
といひで間引きをしやと書いてある。  
しかし、どう見ても健康である四本の  
芽から一本だけを選んで残りを捨て  
るなんでもできない。「俺たちは腐った  
みかんなんかじゃねえ。」と往年の  
ドラマの名台詞が頭の中でリフレイ  
ン。結局、間引きしたものを貯いてい  
るスペースに無理矢理植え込んだ。  
後日、農業委員会で農家の方に

「間違が出来ないんですね…」  
「…と思いつき、おもつた顔で  
二が笑いされる。

感じる。定年後の男性

が農業にはまるのが分かる。男というものは自分が手をかけたものが、成長していく姿を見ていくのが好きな人

種なのだとと思う。女性はうと、王子様が迎えに生きの絶頂になるほうを男性は一つ一つ困難を乗り越えて生き物なのに、毎日同じ敵（雑草）を繰り返して成長させぼドラクエ。

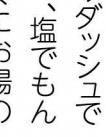
**六十ー** 日 曜  
  
花が咲いた  
けの網を  
方に書い  
の通りに  
つとの鬭い  
しかし、上から見る  
巻き。なんかおじじ  
つじに一実がなつてい  
るのを発見！

**六十四** 日 曜  
毎日毎日雨がふって  
る手間がなくてラッキ  
網を外して中にいた虫  
付けての作業を繰り返

九十一  
日目

「うわー」の口が来た。枝豆の匂いが  
のせとった瞬間から風味が落ちる感じ  
しい、なので、先

お湯を沸かし  
た状態で収穫、大  
きく育つた物だ  
けをハサミで切  
り取りダッシュで  
台所へ、塩でもん  
ですぐにお湯の  
中に。鮮やかな



緑色に変わる。茹でて蒸氣の中に枝豆特有の芳醇な香り。茹で上がった枝豆を未だかつてないぐらに全神経を使って味わう。**ああうまい……ます**  
**いわけがない。**そしてその味わいが絶頂にいた瞬間にビールを流し込む。——の瞬間のために頑張つてしましました。持ちなれないスコップも、雑草や虫との格闘もこの一瞬のために頑張つきました。間引きしなかつたから、栄養が足りなくて茎がヒヨロヒヨロと細かつたとか、一房につじている実の量が少なく、これだけがんばつたのに、スーパーで売っている冷凍の枝豆と同じ量ぐらにしかできなかつたのなんか全然気にしてません。(笑)自分の酒のアテを材料からつくる最高の体験でした。(完)

## ＜伊東の特産品紹介 「アイランドルビー」＞



## ～地場農産物に+(プラス)アイランドルビーレシピコンテスト実施～

【定休日】原則毎月第3火曜日 【営業時間】9:00~16:00

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。