

スタイル 農 ウヘ

神戸らしさの、いただきます。

2017年 水無月 創刊号

特集 神戸米ができるまで 其の一



山賊と海賊のうか りようし
フースタイルの基地あそびば
情報誌創刊の想い

Kobe Foo Style

Kobe Foo Style 創刊への想い

小池農園こめハウスの小池が「食べる人の顔を浮かべながら米を育てられたらなあ。」と熱く語ったことが発端で Kobe Foo Style の取り組みがはじまりました。「そうやなあ。」と、ワードワールドの山田が同調してしまいました。山田は農家と一緒に加工品を作る、いわゆる農業の6産業化の仕事をしていましたが、本当に売れる商品を生むにはどうしたらいいのか迷っていました。

小池の話を聞いて、「食べることは、本当のことを伝えること！」と確信したのが2年前。農作物を売るのではなく、作る人や農地、ややこしい人間関係や、土や機械や、その背景にある物語を伝えていくことが大切だと思い、農作物を作っている山賊や海賊と出会うツアーを開催、その土地を実際に見て農作業を手伝う援農活動がスタートしました。

そして、都市の拠点として農カフェをオープンしました。ここでは山田が見てきた農家たちのありのままの姿を伝え、農家のファンを創る活動を行っています。ファンになると、農家に会ってみたいくなります。農作物を食べてみたいくなります。自分の好きな農家さんを増やしなが、これまででない流通の方法を創造し、マーケットの拡大に努めたいと考えているのです。自分自身を勝手に農の伝道師または農マダムと呼んでいます。

お米を食べると、笑顔になります。野菜を食べると、元気が出ます。魚を食べると、やさしくなれます。本当の農業や、その背景にある人や土地を知ってもらうことが、農作物を食べてもらう一番の近道だと私たちは思っています。

週末はふらっと小池農園で援農してもらうことも。農作業を手伝って、汗を流した分の米や野菜をもらってください。

私たちは、神戸の農家と都市住民を結ぶ CSA (Community Supported Agriculture) を確立するために、Kobe Foo Style を創りました。これからの活動を、どうか温かく見守ってください。



編集発行 Kobe Foo Style 事務局
(株)ワードワールド

〒657-0826 神戸市灘区倉石通3丁目1-14
テイク摩耶102 農カフェ内

Tel. 078-802-1777 Fax. 078-855-5793

<http://www.foostyle.jp>

E-mail: shiawasetai@word-world.com

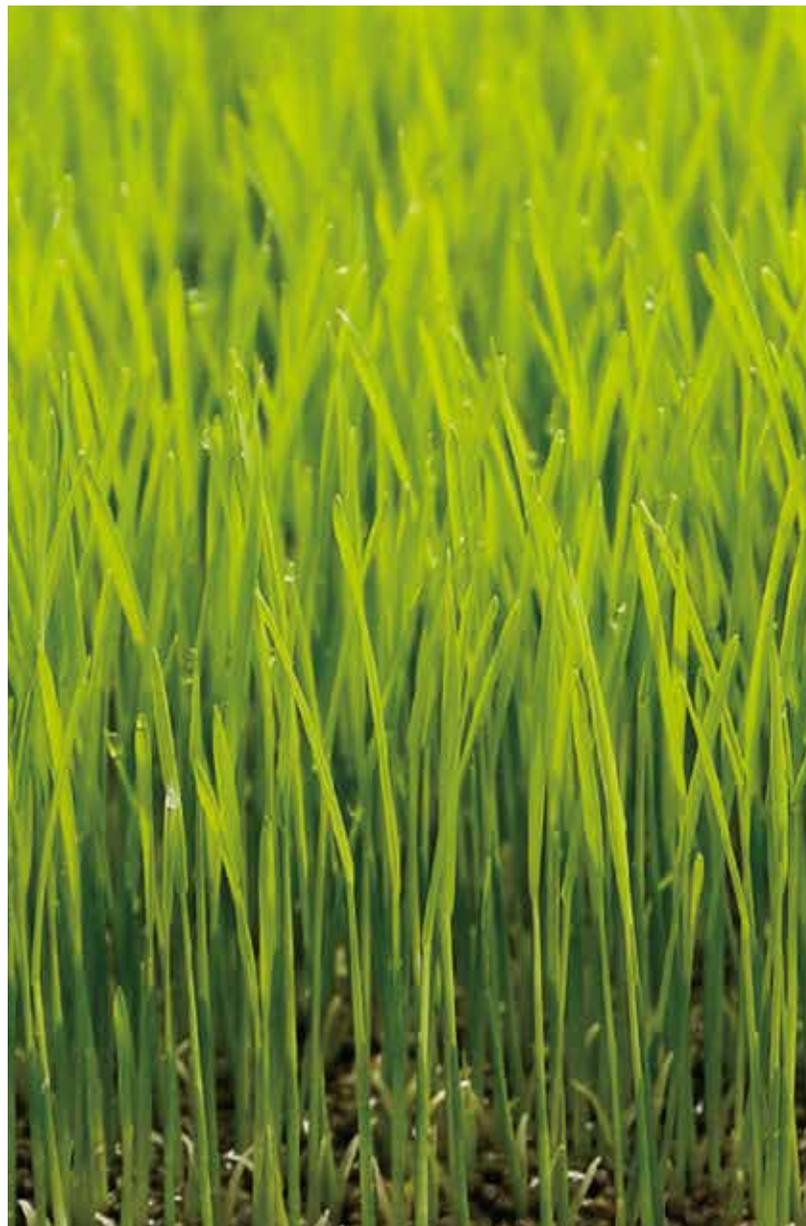


発芽した瞬間の感動。 生命の息吹を まさに感じるとき。

農家の朝は早い。ところがよく知られてないのは、夜も遅い。苗を作る作業は、昼夜を徹して続けられる。地道な段取りを繰り返しながら迎えた発芽の瞬間。生命を肌で感じるからこそ、農業は重要な一次産業なのだ。

都市部で暮らすほとんどの人が、田んぼに苗を植えて稲刈りしたら米ができると思っている。確かにその通りかもしれない。種蒔きの取材に行くって言ったら、田んぼに種蒔くんやなって言われた。米農家の嫁であったということに身に覚えがある私にとって、種蒔きと苗箱洗いほどキツイ作業はなかった。だから、田んぼに種蒔を蒔いて稲が育つなら、プロの農家は要らんやろって心で叫んでしまった。

同じ兵庫県で生まれ育っても、農村部での暮らしと都市部の暮らしは全く違う。それは年齢とは関係なく、原風景を知っているかどうかの違いなのかなと、最近つくづく実感している。つまり自分の目で見たことがあるかないか、経験したことがあるかないかの違いなんだと思う。米という漢字をよく見てみると、八十八という字から成り立っている。昔から米づくりには八十八の作業が必要と言われ、一年を通じて多くの作業が待ち構えている。その作業をフースマイル取材班が追いかけて、米づくりの現場を伝えていくシリーズ「神戸米ができるまで」。甲子園十一個分の広さで神戸米を栽培している小池農園こめハウスの米づくりの一年を追いかける。其の一では、おいしい米づくりの半分を占めると言



苗床作り

「苗半分」と言われる大切な育苗作業。朝露に濡れながら健康で青々と育った苗は、力強く美しい。

種をまく



1反で約18の育苗箱を使用します。そのため小池農園では6,000枚の箱に種を蒔く作業を行います。



ベルトコンベア式の播種機を使い、まずは床土を入れていきます。この土はパーク(軽い土)を使い、そのあと冠水していきます。



ここで種籾を蒔き、その上から覆土しながら種籾を覆います。



回転式の土均しブラシで土の表面をならし、そのあと鎮圧ローラーでさらに均一にしていきます。



育苗箱は15段に積み、2日から4日間、上下を入れ替えながら発芽を待ちます。



覆土から芽が出てきたら苗床に移し、丈夫で健康な苗を育てていきます。苗半分といわれるように、ここで米作りの成功の可否が決まる重要な作業です。

種をつくる



種籾は、中身がたっぷりつまった重い種が丈夫に成長する強い種と言われています。袋を塩水に沈め、沈んだものだけを選びます。



塩水選された種籾は、様々な稲の病気の病原菌を殺すため、60℃の温水や電解した酸性水で殺菌します。



積算温が100℃になるまで浸水して、一気に湯芽させていきます。



下から水を吸い上げ、上からシャワーで水面に酸素を入れていきます。24時間水をかけながら、約6日間作業を続けます。



米作りは土作りから。籾殻や牛糞、ぬかなどを積み上げ成熟させてつくる有機物「堆肥」は、土の栄養分を補い、バクテリアの働きを活性化していきます。



ら病気がならないように、100℃になるまで浸水

いよいよ種蒔きが始まりました。種籾が発芽してきたら、発酵させていく。土を触ってみると、ほんのり温かく、なんだか懐かしい匂いがしてきた。



発芽と同時に行うのが土づくり。籾殻、牛糞、米ぬか、味醂ぬかを混ぜ込んだ土に空気をを入れて約70℃に。これを一週間繰り返して好気発酵させていく。土を触ってみると、ほんのり温かく、なんだか懐かしい匂いがしてきた。

育つた田んぼへ運び、丈夫な苗を育てるための作業がはじまる。昼と夜の温度管理、土の水分調整など四六時中監視しながら、大事に育てられる。

小池に連絡が取れない状態は、このあとも継続中である。

われる。種籾発芽から土づくり、種蒔き、育苗までを取材。田植えまでの準備期間をどのように米農家が過ごしているのかを体感していただきたい。



し、湯芽させる。電解した酸性水ですらに殺菌

し、下から水を汲み上げ酸素を入れて二十四時間後に水をかき。これを約五日間繰り返して種籾を発芽させていく。

る。58cm×28cmの育苗箱は、一反の田んぼで約十八枚が必要。小池農園では、六千枚の育苗箱に種を蒔く。この作業は約一カ月間続き、人の手と根気とチームワークが必要な作業となる。このあたりから、小池には連絡が取れなくなるのである。床土↓種籾↓覆土と播種機を使って30mmある箱の高さに均一に仕上げられた育苗箱は倉庫に積み上げられ、土の中から可愛い芽が出てきたら、いよいよ畝を



トマト、野菜

安尾農園
西区岩岡町



トマトや空芯菜、オクラ、フルーツピーマン、バジルなど、近郊農業を活かした野菜を栽培。神戸スターズの中心的存在として、三宮の東急ハンズや六甲アイランドシェラトンでの直売会や、レストラン等への直販を行っています。農林水産大臣賞を受賞した「王様トマト」は絶品です。

果樹

甘果園
西区押部谷町



183アールの果樹園で、年間を通じてさまざまな果樹を栽培しています。元々ワインのぶどうの産地だった西区おしんべの里。ワイン需要の減少によって、梨、柿、ぶどうなど約15種類の果実を栽培するようになりました。神戸産フルーツのを活用した果樹園ならではの加工品づくりをめざして六次産業化法に認定。ゼリーやジャムなどの加工品の開発にも意欲的に取り組んでいます。

米

山崎農園
西区押部谷町



新規就農し、水稻を栽培。回りの農家さんたちに助けをもらいながら、農業の面白さを消費者に伝えていきたいと思っています。

米、小麦、大豆 蕎麦、野菜

小池農園こめハウス
西区榎谷町



約40ヘクタール(甲子園球場10個分)の耕作面積で、水稻、小麦、大豆、蕎麦、野菜などを栽培しています。兼業農家や高齢農家の作業受託も行い、神戸の農業を通じて食べることの大切さを発信しています。「神戸米」のブランド化にも取り組んでいます。

小松菜、葉もの野菜

安尾拓也農園
西区岩岡町



5年前から農業を継承。小松菜などの葉もの野菜を中心に栽培。土づくりを大切にしながら、若い世代の代表として農業経営を意識しながら、直接お客さまとのかかわりを大切に農業をめざしています。

Kobe Foo Styleの

のうか りょうし 山賊と海賊

西区

須磨区

イチジク

田中農園
西区岩岡町



いちじくの栽培を初めて30年、神戸のイチジク栽培のパイオニア的存在です。路地での一文字、挿上型栽培を行い、常に16~17度の糖度のイチジクを育てています。

花き

谷井園芸
西区伊川谷町



西区で100種類程の花きを栽培。葉ぼたんは15万本。「神戸の花」を消費者に知ってもらうための活動行っている。



ワカメの収穫体験

須磨浦水産
須磨区須磨浦通



海の宝探し & クルージング

だいゆうまる
須磨区若宮町



Kobe Foo Styleの基地

あそびば



都市農民の基地

Kobe Foo Stylの事務局である農カフェ「ちよっとの幸せ、おすおわけ。」は、今年の3月に神戸市灘区にある水道筋商店街の北側(裏水道筋と勝手に呼んでいる)でオープンした。ここでは、農家に伝わる伝承料理や、忙しい農家の嫁の知恵が詰まった農家のおかずや、昔ながらのおやつを体感していただくことができる。もちろんごはんは、小池農園こめハウスの米“ヒノヒカリ”を使用。「ごはんが美味しい！」って言われるたびに、ほくそ笑んでいる。

ここは Kobe Foo Styleの会員さま向けの様々な企画を実践している。カフェに農家が来て農業の現状を話してくれる「農家ライブ」や、収



穫したばかりの農作物を持ち込んでの「農家直伝の料理教室」、旬のおいしさを届ける「直売会」や「農家ツアー」、小池農園で農作業を手伝う「援農」の募集も始まった。

商店街に行けば何でもそろそろ便利な立地でありながら、旬を感じながら食べることの大切さを再認識したり、6次産業化で生まれた加工品の生い立ちを伝えながら、食べ方を一緒に考えたり、都市の暮らしに農家の思いを注入していだけで食への感じ方が変わってくる。「へ～、そうなんや」の声が少しずつ大きくなってきた。ここは、農家と都市住民をつなぐ小粋な神戸風・食スタイルの提案の場である。



農カフェ「ちよっとの幸せ、おすおわけ。」
〒657-0826
神戸市灘区倉石通3丁目1-14 テイク摩耶102
Tel.078-802-1777

山賊の基地

今年の小池農園の耕作面積は、44ヘクタール。甲子園球場が11個分という広さである。もちろん米農家なので米づくりが中心で、コシヒカリ、ヒノヒカリ、キヌムスメなど代表的なものから、森のクマさん、恋の予感、ハツシモなどネーミングにひかれたり、ただかなと思われる品種などを入れると15種類の米を育てている。米に次いで、豆類、麦、そばの栽培も行われ、全粒粉の小麦粉や、そば粉、米粉なども人気商品のひとつとなっている。

最近では旬の路地野菜も栽培している。この野菜たちが Kobe Foo Styleの基地として、播種体験や収穫体験、援農などに活用されているのだ。玉ねぎ、じゃがいも、ほうれん草、キャベツなど、普段使いの野菜たちが中心で、これからの季節は、さつまいも、きゅうり、なす、トマトなどの夏野菜が楽しめる。



取材班も訪れるたびに収穫体験をしている。

小池農園こめハウス <http://www.kobe-mai.com>



4月に行ったときは、小池に「タケノコ持って帰る？」と言われたので、袋に掘り立てが入っていると置いていたら、裏庭の山へ連れて行かれて、斜面でこけそうになりながらタケノコ掘り体験タイム！「いやいや、ムリでしょ！」って斜面に沿った体勢で、何とかタケノコをゲットした。5月に入ると玉ねぎの収穫。玉ねぎは地上に伸びるネギの部分がパタッと倒れたら収穫時期を迎えたという合図だと教えてもらった。何でも試してもたくなる性分なので、まっすぐに伸びているネギを抜いてみたら、やっぱり玉が小さかった。「ほんまや。」と納得。



収穫したばかりの野菜たちは、本当においしい。都市農民の基地に持って帰って、早速みなさんにおすそわけ。午前中に行き、お昼にはもどって来られるこの距離感がありがたい。早く都市農民のみなさんと、収穫体験を実現させたい。

のうか りょうし
山賊と海賊に出会う街、神戸。



Kobe Foo Style

Kobe Foo StyleのFooは
風土、Food、Whoのこと。
神戸の農業に触れながら、
神戸の食について考え、
誰もが自由に参加しながら
新しいふるさと創りを提案します。
週末はふらっと神戸の田舎へ出掛ける——。
そんな何気ない日常を通じて
都会に暮らすひとたちと共に、
小粋な神戸風・食文化を創造します。

CSA サービスの内容と特典

Kobe Foo Style (以下「KFS」といいます。) の提供するCSA サービスの内容と特典は以下の通りです。

1. KFSのめざすところ

KFSは、神戸で農林水産業を営む生産者と都市に暮らす住民を結び、会員という限定されたマーケットの中で、常に購買してくれるファンづくりを試みながら、都市住民のコミュニティに支えられた農業の確立をめざしています。

2. KFSの提供するサービス(会員特典)

- ① 農家ツアーや農カフェで開催されるイベントに参加できます。
- ② 作り手の農場で援農体験ができます。
- ③ 年に2回、農作物や農産加工品が届きます。
- ④ 農産物・農産加工品を会員価格で購入できます。
- ⑤ KFSの発行する情報誌が無料で購読できます。
- ⑥ KFSのホームページから四季折々の農家の様子をライブ感覚で閲覧できます。
- ⑦ イベント企画や商品開発に参画することができます。

お申し込みは、添付の申込書のたは下記のアドレスにアクセスして頂き、申込書をダウンロードください。

<http://www.foostyle.jp>

送付先/FAX: 078-855-5793 E-mail: shiawasetai@word-world.com



きつね色になるまで
カラカラに揚げる



<初夏の旬を愛でる 鱧の南蛮漬け>

材料

- 鱧
- 土佐酢
- ① (水:6、酢:4、うすくち醤油:1、みりん:1)
鱧節(ダシ用)、砂糖少々
- 片栗粉・小池農園小麦全粒粉(半量ずつ)
- 玉ねぎ、人参、レモン



小池農園
小麦全粒粉

作り方

- ① 鱧節を多めにダシをとり、①をひと煮立ちさせて土佐酢を作る。土佐酢はボウルに入れ冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 鱧は3cm幅くらいにカットし、小麦全粒粉と片栗粉を半量ずつまぜた粉につけ、油で揚げる。
- ③ 鱧がきつね色になるまでカラカラに揚がったら、熱いうちに土佐酢のボウルに入れる。
- ④ 土佐酢のしみこんだ鱧を皿に入れ、スライスして冷蔵庫に置いておいた玉ねぎ、人参を盛る。
- ⑤ 上から土佐酢をかけ、レモンを添えたらできあがり!

(レシピ監修・渡邊直)

神戸の加工品紹介 小池農園 こめハウス



キューブ米 きな粉 大豆 小麦全粒粉

農カフェ「ちょっとの幸せ、おすそわけ。」で取り扱ってます。