

伊豆食へる通信

2018年

1月号

食

このよろこびに
満ちたひととき。

食べる幸せの原点

大喜米

大喜米の^{だい}ことを^{さい}聞いて^{まし}ました

取材先：南伊豆米店

中村大軌^{だい}さん

特集

大喜米^{だい}

伊豆の先端は、素直で豊かで自然体

「刈った稲は干して、2～3週間くらい。雨が降っても、そのまま。台風がきたりして倒れたら、戻す。それだけです。」
「頑張ってやる、というのではないかな。ただ、やる。淡々と、やる。人間も同じじゃないですか、目の前に倒れている人がいたら手を貸すでしょう。そういう感じですよ。」

「大ちゃんはすごい。強い雨風があって、山からも水が出たりして洪水になって、田んぼが大変なことになったのね。」
「それで、大ちゃん大変だね、困ったね、って言ったら、なんて言ったと思う。」
「こういうことを何度も繰り返してきたからこの土地があるんだよね、すごいよね自然って。こうして豊かな土ができるんだもんね、って。」

これらは全て今回の伊豆食べる通信ワークショップ、大喜米収穫祭の中で中村さん本人や周囲

の方から伺った声です。
素直で豊かで自然体。
中村大軌という人を、これほどに表す言葉もないでしょう。
会う人みんなが語る「大ちゃん」も、本人の言葉や行動も、素直で豊かで自然体。
中村大軌さん。まるでこの土地そのもののような、まるで大喜米そのもののような人です。

「大喜米」の大ちゃん

2017年10月26日、稲刈りのスタート、“^{おぼ}拔穂収穫祭”を予定するも雨に泣かされ三度目の正直で迎えたこの日は陽光眩しい快晴。ところは伊豆の先端に位置する南伊豆町、周囲の家々や田畑を護るようにそびえる楠を有する三島神社。境内を掃き清める人、縄を締める人、神社には町の人々が集まり、その時を待っていました。「おはようございます、今日はお世話になります。」ちょうどお日様が、鳥居の向こう側から差していました。その鳥居をぐり光の中から現れた青年こそ、今号の主役・中村さんその人でした。

もともと埼玉県生まれの中村さんが南伊豆町にやってきたのは22歳のとき。田舎暮らしをしたい、林業に携わりたい。そして何より、高齢者の多いところでその知恵や教えを学び、自らも後世に伝えることがしたい。そんな想いから移住を決意したそう。

それにしても、いま伊豆で中村大軌といえば「あの大喜米の」と言われるほどなのに、そのきっかけはお米でも農業でもなく「高齢者の多い町でいろいろ教わりたい」だったなんて。ちょっと意外な気もしたのですが…。

南伊豆へ移り住んだ中村さんはまず林業の会社に勤め、29歳で分社化して現在の会社を立ち上げました。現在でも米作りと同時に山のお仕事、山林の整備事業もなさっています。独立のきっかけは耕作放棄地であった現在の大喜米の田んぼ。知人に頼まれて始めたこの場所で、無農業の米作りを始め、今では南伊豆の各地に100枚田、12町歩もの田んぼを持っています。



南伊豆町
下小野(しもおの)

それほど多くの田んぼを持ちながらも南伊豆町加納前の原、通称「大喜米田んぼ」で田植え祭や稲刈り祭を行い、この田んぼだけでもと手植え手刈りにこだわるには理由があります。ここが始まりの場所であるということ、そして中村さんが「大喜米の大ちゃん」と呼ばれるようになる大きな転機、重要な出会いがあったからです。

中村さんがこの場所で稲作を始めた頃、田んぼの隣に住んでいたある方。その方があるとき中村さんのもとにやってきて「田んぼに農薬を撒かないでほしい」と言ったそう。その方は化学物質のアレルギーをもっていて、目の前の田んぼで使われる農薬にもアレルギー反応が出てしまうから、というのがその理由だったそうです。それを聞いた中村さんは「では農薬を使うのをやめましょう。しかしそうすると雑草や虫が多くなってしまいますので、その駆除が大変です。よかったら、手伝ってもらえませんか。」と言いました。「そしたらその方、本当に手伝いに来てくれたんですよ。嬉しかったですね。」

有機肥料、無農薬、減農薬、オーガニック。それを志し、実現する農業に取り組む方々は、いま日本各地に大勢いらっしゃいます。誰が正しいとか、何が普通とか、そういうことではありません。皆それぞれが想いを抱き、シンプルだけれど重要で簡単ではない道を歩いているはず。しかしながらその中でも、中村さんのような「きっかけ」を持つ方はめずらしいのではないのでしょうか。他人事を自分事として受け入れ、他人を身内に引き込んでしまう。そこで豊かな実りをつけ、大きな喜びを生み、さらにその輪を広げてゆく。先人に学びその知恵を後世に伝えたいと南伊豆へやってきた中村さんの想いは、この場所で確実に育まれているようです。

10年めの大喜米

耕作放棄地だったこの場所、現在の大喜米田んぼで初めて稲を育ててから今年で10年め。最初の年は、驚くほど上手くいったそうです。「ビギナーズラックみたいなものでしたね。」と

中村さん。2年めから大変になって、でもまたそこからだんだんと良くなって、今年は本当に良かったそう。田んぼの中に微生物が増えて、稲の成長を阻む雑草の種を土の下へと追いやったからではないかと中村さんは考えています。

多くの農業同様、稲の苗作りはデリケートな作業。田植えをしてからは夏の日差しのもと雑草と戦い、秋の収穫には台風や長雨に泣かされる。

それでも。

「稲は人間に優しいんですよね。」
「野菜、畑もやってみただけ出来なかった、あれってすごく大変ですよ。」
「米、稲は植えればなんとかが育つ、なんとかが育てば収穫できるのだから“優しい。”」
そう話す中村さんの笑顔こそ、めちゃめちゃ優しいじゃない。
…と思うのは、きっと私だけではないはずです。中村さんに今後の展望、目指すものは何ですか、

と伺いました。
「有機 JAS 認証の取得、薪の販売、作付け面積の拡大、雇用の拡大、全量小売販売など具体的な目標があります。」
そして、「ずっと遠いことかもしれませんが…」
と言い添えた上で、「伊豆半島全体でのオーガニックや自給自足の社会を目指すことが僕の根底にあります。」と教えてくれました。

「今年のお米は自慢。」
そして、
「どんどん良くなってる。」

南伊豆米店の大将(中村さんのことですよ)が、そう言い切る「大喜米」。
今年も来年もその先も、伊豆の先端にどうぞ注目ください。



南伊豆の四季に寄り添い たっぷりと手間ひまかけて

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	10	11
12	13	14

1. 地元の神様にお供えする今年の大喜米。 2. 豊作を感謝して、三島神社にて神事「抜穂収穫祭」。 3. 鎌。大喜米は稲を手で刈るが、感触はくせになるほど気持ちいい。 4. 10月の長雨にも負けず、たわわに実った大喜米。 5. 刈った稲は6株を一つにして、藁で束ねる。 6. 竹を使って、天日掛け干の土台を作る。 7. 稲刈り体験のお昼ご飯。羽釜でお米を炊く。 8. 中村さんが火加減を調節。 9. 羽釜でふっくら炊けた。お米の匂いが食欲を刺激する。 10. 創刊号で特集した芹沢さんの鱈節と第3号で特集した浅田さんのわさびをつかったわさび丼。いや、伊豆食べる通信丼。 11. 玄米で作った生チョコ。 12. 精米作業はお客様の要望に合わせて搗き方を変えています。13. 穀刺しと呼ばれる道具。米の袋から検品するお米を取り出します。14. 検査の結果で等級が決まります。

大喜米、かえるちゃん米、にっこり米

中村さんが営む南伊豆米店では栽培方法の違い「大喜米」「かえるちゃん米」「にっこり米」をそれぞれ栽培、販売しています。

「かえるちゃん米」は特別栽培米。有機肥料のみを使い、農薬も除草剤1回までと定めています。「にっこり米」は減化学肥料、減農薬栽培。栽培コストを低くおさえ、お手頃価格でも美味しく低農薬で安心なお米。この2種類の注文の名前、由来は「いろんな方から注文を受けることを考えて、いろんな方にかえるちゃん米！とかにっこり米！と言って欲しくて、あえてかわいい名前をつけました。」とのこと。かえるは田んぼの神様の使いであるという言い伝えもあるそうです。うん、確かに口にするだけで思わずにっこりしちゃう名前ですよ。

そして南伊豆米店のフラッグシップブランドと言えば「大喜米」。大喜米はオーガニック栽培。化学肥料も農薬も使わずに栽培されたお米です。名前の由来は、もちろん中村大軌さんその人。自分のこだわりが詰まったお米、なんと名付けようか…と考えてふと閃いたそうです。

南伊豆米店の銘柄の基準は、お米の品種ではなく栽培方法。そしてその栽培方法にも名前にも、中村さんたち仲間の想いが込められているんですね。

南伊豆米店のお米。いちばん美味しい品種は？

先にご紹介した「大喜米」「かえるちゃん米」「にっこり米」は南伊豆米店すなわち中村さんたちが定めた銘柄、基準を満た

していることを示すもの。お米の品種としては「愛國米」「あいちのかおり」「きぬむすめ」「ミルキークイーン」などを栽培しています。では南伊豆米店のお米、いちばん美味しい品種はどれなのでしょう。中村さん、おすすめはありますか。

「どれも美味しいですよ。というか、どれも美味しい食べ方があるし、実際に食べる人の好みもありますよね。ねばり気の強いごはんが好きで、硬めが好きで、いろいろです。だからいろいろ（な種類のお米を）作って、食べる人がそれぞれに好きなお米を見つけてくれたらいいなと思います。」

ああ、確かに。私は普段から水分を少なめに炊くほうで、硬めのご飯が好きです。でも身体の調子がイマイチかも、という時などはお粥とまではいかないけれど水分を多めに、軟らかく炊いたごはんが嬉しいこともあります。普段の好みだけではなく、白いごはんとしておかずと食べる時にはねばり気の強いものがいいけれど、チャーハンにはばらっと仕上がるのがいいね、という方も多いのでは。

品種、炊き方、食べ方。いくつかの組み合わせから、自分にぴったりなお米を見つけたら…いつもの食事が、毎日が、もっと楽しくなりそうです。

美味しいごはん、おいしく炊き上げる

みなさんは普段ごはんを炊くとき、何を使いますか？炊飯器？土鍋？羽釜…という方はあまり多くないとは思いますが、最近では炊飯用のお鍋なども販売されていますよね。実は我が家も鍋炊き派。炊飯器派の方々からは「面倒じゃない？」「難しいんじゃない？」と言われることもありますが、ぜんぜん、そんなことはありませんよ。

お鍋で炊くごはんの基本は「沸騰してから10～15分、蒸らして10分」。炊く量や火力によって沸騰までの時間は変わりますが、沸騰したら約20分で炊き立てつやびかのごはんを食べられます。

ごはんを美味しく炊くためのポイントは水加減と蒸らし。特に蒸らしは、簡単にできて必ず美味しくなるポイントなので絶対にお忘れなく。火を止めて蒸らす間に、ごはんの温度は95度くらいまで下がります。この95度がポイントで、まさに炊き立てつやびか。炊きあがったごはんは温度が90度を下回るようになると、だんだんと固くなり始めます。火を止めて10分経ったら蓋を開けて、杓文字で返しましょう。そうそう、この蓋を開けた瞬間、立ち上る湯気もご馳走です。のんびりしてはごはんが冷めてしまいますが、これは調理人の特権。大きく深呼吸するのもお忘れなく。そうしてお茶碗に盛り付け、お膳に並べてお口に入る頃にはちょうど45度前後。ごはんがもっとも美味しく味わえるといわれる温度になるそうです。

どうです。炊飯器で炊くのとそう変わらない…むしろ少し早いぐらいの調理時間、お鍋でごはんが炊けちゃうんです。もちろん炊飯専用鍋でなくても大丈夫。ご家庭にある土鍋や蓋付の片手鍋でも十分美味しく、きれいに炊けますよ。大喜米がお手元に届いたあなた、ぜひお試しあれ。

つやびかごはんの「おとも」選手権！

今回の伊豆食べる通信ワークショップは大喜米収穫祭にお邪魔しました。この収穫祭は前述の通り三島神社での神事に始まり、大喜米田んぼでの稲刈り体験、ひと汗かいたら…（今年は雨上がりのぬかるみで慣れない我々「食べる」チームは大苦戦、ひと汗どころか大汗でしたが…）

お楽しみの「羽釜で炊きたて大喜米で昼ごはん」が待っているのです。

そうとわかれば「食べる」チーム、これまでの2年間に培った伊豆の美味しいもの知識をフル稼働させて、持ち寄りしました「伊豆食べる通信のごはんのおとも」。西伊豆・田子からは2016年4月の創刊号でお届けした「しおかつお」、芹沢さんのしおかつお焼身や伝説ふりかけ、削り節、田子節醤油。中伊豆・天城からは2016年10月号でお届けした「山葵」、浅田さんの真妻山葵（まるごと1本！）と山葵味噌。他にも、2016年7月号でご紹介した盛田屋さんの焼塩や、東伊豆の銘店山桃茶屋さんの手づくり漬物など、伊豆食べる通信ゆかりの地から、ごはんのおともを持参。

中でも参加者のみなさんのハートを掴んだのは「わさび井」。最近すっかりメジャーになったこの食べ方も、浅田さんの山葵（それも、おろしたて。）と芹沢さんのかつお節、田子節醤油、そして炊きたての大喜米のコラボレーションをいただくのはまた格別。「中伊豆の山葵は美味しいよね。」「田子の鰹節か、だから美味しいんだね。」「ああ、ご飯が美味しいね。」と、大好評でした。

その他にも南伊豆町内のよなしま屋とうふ店さんのお豆腐をつかった唐揚げ、煮物や海苔の佃煮などなど、テーブルに乗り切れないほどのごちそう、ごはんのおともが揃いました。その他にも前号でお届けした高橋養蜂さんのはちみつ（ナッツのはちみつ漬けをイチジクとチーズに合わせた、美味しく美しいひと皿！）、差し入れの玄米チョコやブラウニーや果物や… 思い出すだけでお腹がすく、幸せな時間。

でも、美味しいごはんをもっと美味しくする何よりのもの「おとも」は、一緒に食べる人との楽しいおしゃべり、笑い声、その時間そのものなのだと思えた1日でした。





“南伊豆時間”の流れに身を任せて…

私達家族4人は、3年前に横浜から南伊豆町に引越して来ました。きっかけは、私が長男を出産した時に、持病のアトピーを薬に頼らず生活を見直して根本から治そうと決意した事からでした。最初は、添加物や化学調味料を取らないなどの食事法から始めましたが、徐々により良い生活環境を求めようになり、自然が近くに感じられる土地を何箇所か見て回り、最終的に南伊豆町に決めました。南伊豆町に決めた理由については後ほどお話ししようと思います。

まずは今回の主演の中村大軌さんについて。こちらに引越して間もない頃に知り合いにおすすめのお米を聞いた所、彼を紹介されました。最初にお米を注文した時に、お米と大きな箱を持ってうちまで来てくれた彼はとても社会的で人当たりの良い人でしたが、今までに会った事のない独特な雰囲気を持った青年だなという印象でした。その後、付き合いを重ねていくと、どんな人に対しても寄り添う心がある事、お米に対して真摯に向き合い愛情深い事などを知り、彼が人だけでなく動物、植物、自然に対して分け隔てなく愛情と感謝を持って接している事がわかりました。それに応えるように南伊豆町の人間、動植物が彼を優しさで包み見守っているように私には見えます。きっと彼自身の底抜けな愛情と森羅万象から見守られているオーラが独特な雰囲気に繋がっているのではないかと今では思っています。

私はそんな彼から大きなチャンスを買った一人でもあります。こちらに引越して1年ほど経った頃に「米粉を作る仕事をしないか？」と声をかけてもらいました。ちょうどその頃、次男に小麦のアレルギーが出て安心して食べさせられる米粉を探していたので、忙しい彼に代わり、無農薬で育てた南伊豆町のお米「愛国米」を米粉にする仕事を引き受けました。「太陽の米粉」と名付け販売する傍ら、その米粉を使い、アレルギーを持った方でも安心して食べられる米粉のおやつも作っています。自身のアトピーがきっかけで引越してきたので、同じ悩みを持つ方の為になる仕事に繋がり、とても感謝しています。

こちらで仕事をするようになりいいなと感じるのは、南伊豆町に住んでいる人達がとてもいい塩梅でやりたい事に取り組んでいる姿です。都心に住んでいる頃はすぐに結果を出す事だけを求めています。でも、ここでは夢や目標がある人でも結果を出す事を重んじつつも、その過程を楽しみ、なおかつ生活を楽しむ余裕を持っています。忙しい日常の中でも南伊豆の季節の移ろいを感じる時間をもち楽しむ姿は、都心であくせくした時間を過ごしていた私に余裕を与えてくれました。この町に住む一人一人がそうやって生活しているので、南伊豆には独特の時間が流れていると思います。その独特な時間の流れを初めてここに来たときに何となく感じ、引っ越そうと決めたのです。あれから3年が経ち、今ではそれが間違いではなかったと確信し、私達も南伊豆時間の流れに身を任せ生活しています。

南伊豆町は、他の有名観光地に比べ整備されているスポットが少ない分、手付かずの自然が多く残っています。その自然と向き合った時、ここではゆっくりしていいんだよと言ってくれている気がします。もしこちらに来る機会があれば、のんびりと南伊豆時間を過ごしてもらいたいと思います。

■ PROFILE

赤池 彩 (あかいけ あや)

「Ato Mama Kids」にてFacebookとインスタでアトピーのママと子供に向けて情報を発信中。

大喜米を食べる

地元で獲れた旬の野菜を使い地産地消をコンセプトのお料理が大人気の Organic Cafe M2 さん。

オーガニックにこだわったメニューは、肉類、乳製品、小麦粉、白砂糖不使用。ここで提供されるご飯こそが「大喜米」である。少し茶色っぽく見えるのは、玄米のまま届いたものを、その日使う分だけ毎日3分づきで精米しているから。ビタミンやミネラルなど栄養満点でお客様にも大好評だ。

M2 のオーナー山下さんが大喜米に出会ったのは 7 年前。お店をオープンする時に、伊豆でオーガニックのお米を生産している人を探していたところ、中村さんにたどり着いた。

お米がしっかりしていて、水分量も完璧。赤沢の水とも相性が良く、お米本来の甘みが引き立つ。一粒一粒の存在感も際立っていた。M2 では土鍋を使って炊いているが、大喜米は土鍋炊きとの相性が抜群に良い。

「これならいける」と大喜米にほれ込んだ。中村さんに「M2 さんで使うお米の田んぼはこれだよ。」と田んぼを見せてもらった。広々とした田んぼと一面に実った稲穂の美しさに感動した。大喜米がある限り、それ一本で提供すると決めている。

「今年のお米はどう??」大喜米の一番の理解者に、中村さんは毎年尋ねるそうだ。自身の成長を、大喜米の成長に確かめるように。

「毎年美味しくなっています。でもね、早くお嫁さんをもらいなさい。そうすればもっと美味しい大喜米ができるはずだから。」

そんな中村さんへ向けて、山下さんはこう笑いながら話す。その笑顔には、お二人の信頼関係がにじみ出ている。



Organic Cafe M2

☎ 413-0233

静岡県伊東市赤沢 24-2

☎ 090-9173-7018

🕒 11:30~16:00

📅 火曜日・水曜日

🌐 <https://www.facebook.com/OrganicCafeM2/>

編集後記

伊豆食べる通信第8弾「南伊豆・大喜米」をお買い上げいただき本当にありがとうございます。今回も採算を考えず、とにかく皆様に喜んでいただこうと思い発送させていただきました。

「南伊豆でお米」

伊豆半島の最南端に位置する南伊豆町は石廊崎や弓ヶ浜そして最近ではヒリソ浜という海岸や海が有名な地域で伊勢海老などが名産の場所です。海はうなってしまうほどの透明度があり、自分自身も毎年訪れますが表現としては「パスポートのいらぬ最高の空間」と言っても過言ではないと思います。そんな行き慣れた場所でも「知らない場所」がありました。それが今回訪れた地域です。普段行くのは海がメイン。時々青野川という早咲きの桜で有名な場所に行きますが、今回の大喜米を作っている中村さんたちがいらっしゃる山側には中々足を運ぶ機会はありませんでした。

「2度のスケジュール変更」

車で南伊豆へ向かい、役場を越えて集合場所の「神社」へ。実はこの収穫祭ワークショップは2度スケジュールが変更され、3度目の正直という状況でした。というのも、2017年10月は週末の度に台風が接近していたことで予定の変更を余儀なくされていたのです。このままではワークショップはできないのではないかと本当に心配でしたが、ディレクション担当の加藤くんが調整に調整を重ねてくれたことで開催までこぎつけることができました。本当に感謝です。

当日は毎年行われている「稲刈り」の儀を神社で行い、稲を奉納するところから始まりました。大きな御神木のある厳かな雰囲気のある場所での儀を終えてから現場の田んぼに向かいます。この間というか雰囲気というか、自分も地元の子の係を2年連続でやっていたので気持ちのいい時間でした。

「鎌で刈るの？」

この日、実は収穫といっても少し鎌で刈るくらいであとはコンバインで行うのかなと予想していたのですが、代表の中村さんにはこやかに「さあ刈りましょう」と言って手作業でやることを指示します。「え？全部手で刈るの??？」と思いつつ、確かに収穫体験なのだから鎌が妥当かと思うものの、自分でも鎌で隅々まで刈ることはしたことがない。しかし、手作業はいくらなんでも大変すぎる、まして当日は足元がぬかるんでいて歩きづらい。大変な作業になるのだろうと思いつつ参加者の写真を撮っていききました。途中から素足の方がいいと気がつく人たちが、泥だらけになって稲を束ねている顔には笑顔があふれていました。その様子を見ながら中村さんが「昔はこうやって鎌を使って皆で刈っていたから、人手がとにかく必要だったんですね」と言っていたんです。その瞬間ピンときたんですね。

「昔の人口が多かった訳」

中村さんが話してくれた通り、昔は鎌しかなくとにかく稲を刈るのにも「人手」が必要だった。村の人たちは助け合いながら田んぼを管理していたはず、そんな中で自然と子沢山のおうちが多くなり、その子たちが田んぼを手伝っていく。人が増えれば増えるほど作業効率もよくなり収穫も増えていったと思います。ですが機械という便利なものが登場したことでひとりでも一気に刈ることができるように

なりました。まさにこれが「少子化のはじまり」だったのではと感じたのです。便利はとても素晴らしい環境を与えてくれるけれどそれにより失うものもあるんですね。鎌を持たなければ気がつかなかったことでした。

「お昼の時間」

稲刈り体験のワークショップもお昼に近づいた頃、昔ながらの釜を並べ中村さんが木っ端をくべて火を起し始めました。お昼に向けての「米炊き」がスタート、もくもくと湯気が上がり始めいい匂いが立ち込めます。近所の方や先ほどの神社の宮司さんも色々な食材を持ってきてくれて、テーブルに並びきらなほど豪華なお昼の準備となりました。丁度炊き上がりの頃、皆が「お腹が空いた！」と田んぼから上がってきました。釜で炊いたご飯を盛り付け、漬物を食べ、焼き魚、お味噌汁、汗をかき皆で一緒にご飯を食べる、こういう時間はやはり最高でした。原風景の中で昔と同じような作業をして皆でご飯を食べる。知らない人同士がまたつながっていく。伊豆をもっと好きになって行く。その連鎖が見えるようでした。「やはり伊豆はいい」、その気持ちがさらに深まった1日でもあり、今回の大喜米を皆様にお届けできて本当によかったと思っています。今回の号を通じて「これが伊豆のお米か」と冊子を読みながら感じていただければ幸いです。では次号でまたお会いしましょう！

「グッドデザインしずおか賞」受賞！

毎年静岡県が主催している「グッドデザインしずおか」。先日、今年度の選定結果が発表され、伊豆食べる通信が応募総数78件の中の13点に選ばれ「グッドデザインしずおか賞」を受賞させて頂きました！本当に光栄なことです。今回の受賞の要因は「参加型」の冊子構成が認められた事、とのことでした。一昨年創刊号をスタートした時は慣れない事もあり紆余曲折しましたが、回数を重ねる毎に冊子を作るためのフォトワークショップや記事作成、デザイン等もスムーズに行くようになりました。「とにかく伊豆を知っていただこう！」とメンバーと常に話し続けてきました。だからこそ今回の受賞は本当に嬉しかったです。僕らのオファーを快く受けてくださった生産者の方々、冊子構成の皆、フォトワークショップに参加して頂いた皆様、そして何より講読して頂いている皆様。すべての人たちがいたからこそ継続でき、そして受賞をさせて頂きました。本当に心から感謝いたします。この賞に甘んじることなく、さらに関わって頂いている皆様に喜んでいただけるようこれからも「伊豆」を探求していきます。本当にありがとうございました。そしてこれからもよろしくお願い致します。



次号は伊東市南部に位置する「赤沢」。海と山が近く高台から望む、日の出、月の出は絶景。この赤沢で育ち、家族が繋いできた思い出の山を守るため、保育士から転身し農業に働き合う長田きみえさんと彼女が育てるオレンジを特集します。

下草を取らずに、有機の農薬・肥料を主に使用し栽培。最大の売りは「ふたつの太陽」の恵み。「空の太陽」と「海の太陽」ふたつの太陽が育んだ瑞々しいオレンジをお楽しみください。

お届けは、セミノールオレンジとニューサマーオレンジが一番おいしい5月中旬を予定しております。決済から日程が空きますが、ご了承ください。

次号特集の食材「オレンジ」を撮影する
フォトワークショップを開催します

日程：2018年2月14日(水) 料金：2,980円

時間や場所等の詳細、およびお申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで
<http://dot-tree.com/izu-taberu>

次号特集

4月8日締め切り

2018年

4月号 | オレンジ

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信 Mail: izu@taberu.me Web: <http://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <http://www.facebook.com/izutaberu>

発行人：飯倉清太 発行元：NPO サプライズ (静岡県伊豆市修善寺75) ☎ 0558-99-9141 平日のみ9:00~17:00

写真：武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター：小早川泰子、武智一雄、水谷慈、森嶋康代、高橋いつみ、田足井美帆、園屋恵美子、赤池彩 Web サイト：加藤龍(株式会社アーティスティックス)

協力：Organic Cafe M2 印刷：いさぶや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE