

伊豆食へる通信

2018年

4月号

食

ふたつの太陽の恵み

きみへ届け

伊東赤沢、おさだ農園の

オレンジ



オレンジのことを聞いてみました

取材先：おさだ農園

長田きみえさん

特集 オレンジ

ここからの景色が好き

自分の故郷の風景をここまではっきり好きと言葉に出して言える人は案外少ないかもしれない。

長田きみえさんは誇りとどこか懐しさの入り混じった眼差しで、枇杷の葉越しに輝く海に目を細める。生まれ故郷の地を一旦離れて、おさだ農園に戻って来たのが3年前。それからはご両親と一緒にここで柑橘類などの農作物を作っている。

伊東市の南に位置する赤沢。海に面したこの地は東に大きく開けた湾になっていて、海岸線を走る国道135号線から垂直に切り立っ

たような山の上部に農園がある。山の斜面には様々な品種の柑橘類が植えられているが、面積は伊東・熱海地域の農地としては最大の約3ヘクタール。

ここ、おさだ農園は広大な面積もさることながら、『ふたつの太陽』が特徴だ。ひとつは空に輝く太陽。そしてもうひとつは海に反射した照り返しの太陽。地の利が幸いして、長い日照時間も確保され、その燦々と輝くふたつの太陽が上下から挟み込む恩恵に育まれた柑橘類は甘く美味しく実る。そして、今回の主人公のきみえさんも甘いみかんのように美味しく実りは始めている。

実は高校時代の経験がきみえさんを農業に向かわせるひとつの大きな動機になっている。それは高校時代に不登校になってしまった友人のためにもっと何かができんじやないかというもどかしさに似た後悔の思い。さらに、大学時代には不登校の小学生と農作業をする活動を体験した。そんな中で、『この問題は彼らももっと幼いうちから始まっている』と思い、一度はおさだ農園に戻って、農業の手伝いをしながら保育士を目指して勉強を開始。23歳の時に資格を取得し、自身の考えの答え探しをするために埼玉にある自然派の保育園に就職した。子供たちがのびのびと自由に過ごす姿はきみえさんの持つ保育観に合致していて、『のびのびと健やかにその子らしさが



光る場を作りたい」という想いと、「自分で何かを作り出せる知恵のある人でありたい」という理想を抱き、それを自らの故郷で実現するために赤沢に帰郷して来た。奇しくも兄の明雄さんもまた、ここで実際に農業をしながら農業高校の教師の資格を得た。今でも明雄さんの教え子である高校生たちがここで農業体験合宿をすることがあり、皆で自炊をしながら貴重な現場での農業体験と共同生活体験を行っている。

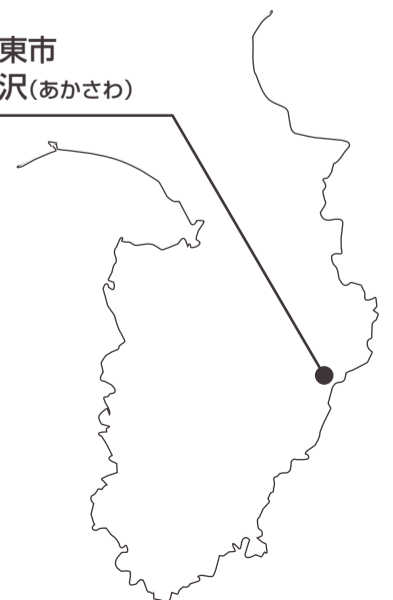
おさだ農園の確固たる信念に「自分たちが食べたいものしか出荷しない」というものがある。これは農薬なども必要最低限しか使用

せず、自分たち生産者が本当に安心して食べられるものだけを、消費者であるお客様に届けるという意思表示に他ならない。現在は主に季節ごとに採れた果物や野菜、時には花などを添えて、定期購買のお客様に直接お届けする方法で経営を成り立たせている。『おさだ農園の作ったものなら、安心して食材そのものの美味しさを味わうことができる』というファンに支えられているからこそできる手段だ。

おさだ農園はきみえさんの祖父が約70年前に始め、きみえさんで三代目。この枝ぶりの良い枇杷の木の樹齢も70年ほど。彼女は木に登りやすいという理由でいつでも地下足

袋を履き、仕事の合間に時々来るという樹上のお気に入り休憩スポットまであつという間に登ってしまう。広大な農園ではメインである柑橘類約15種の他に、アボカド、大根、玉ねぎ、キャベツ、サツマイモ、里芋などの野菜と、その他にも蜜蜂や鶏、なんとイノシシも飼育している。また、パクチャーなど新しい作物にも取り組む他、野菜を作るためのハウスの骨組みを市販のものから竹で作るものにシフトさせたりと意欲的に挑戦する、古くて新しい、そして筋の通った農園だ。これからまたどんな挑戦をしていくのか、目が離せない存在である。

伊東市 赤沢(あかさわ)





家族と同じよう愛情を注いだミカン 美味しいに決まってる

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

1. このあたたかい看板が皆様をお出迎えます。 2. カミキリムシがミカンの木に入った穴。この1匹でミカンの木が枯れてしまいます。 3. 早咲の桜「小室桜」の蜜を集めるミツバチ。この子たちがミカンを作るのに一役かっています。 4. お父さんの直巳さんは作業に使う道具も竹などを使って手作りします。 5. おさだ農園にはニワトリやイノシシもいます。 6. ミカンの木の下には下草を。農業や科学肥料に頼らず自然の力で育てます。 7. アボカドも実ります。味はしっかり引き締まり濃厚。 8. レモンを持つと某雑誌風をやりたくなる。 9. お母さんといっしょにミカンの選別。 10. 鳥たちもトリコ。中身もきれいに食べちゃいます。 11. 出荷を待つ伊予柑。おさだ農園では1年を通して様々な種類の柑橘類を育てています。 12. 収穫するきみえさん。お婿さん募集中です(マジ) 13. 木に登ることが多いきみえさんは地下足袋スタイル。

静岡、伊豆はミカンの産地

静岡と言えばお茶とミカン。そんな静岡県の、伊豆の伊東と言えば温泉とミカン。そのようなイメージをお持ちの方も多いのではないのでしょうか。童謡「みかんの花咲く丘」はここ伊東がモデルとなった歌なんですよ。

もともと伊豆の山野には橘（たちばな）が自生していたそうですが、生食用ではなく花の鑑賞用や料理の薬味として用いられていたようです。温州ミカンが静岡県内に伝わったのは江戸時代。当地の温暖な気候に適合するミカン栽培は、明治以降県内各地に広がりました。

現在でも伊豆半島では今号で紹介する伊東市を始め各地でミカン栽培が行われています。その種類も様々で、定番の温州ミカンから最近人気のデコボン（不知火（しらぬい））やニューサマーオレンジまで、ほぼ1年中ミカンを味わうことができますよ。

酸っぱくて美味しい夏ミカンは買うものではなく庭の木から、または隣のおばさんに貰うもの…というのは「伊豆あるある」かもしれません。

ミカン栽培に適した環境は「温暖な気候」「水はけのよい土地」と言われます。ミカンの木は段々畑にあるイメージはありませんか？日当たりのよい傾斜地はミカン栽培に最適。海と山が近い伊豆地域はミカン栽培にぴったりの場所なんですね。

おさだ農園の農業って？

伊東市南部の赤沢地区にある「おさだ農園」は、オレンジを中心に季節ごとの野菜や果実の栽培、養蜂などを家族で営んでいます。もともとこの赤沢の家で生まれ育ったお父さん、新宿生まれ新宿育ちでこの地へ嫁いでいらしたお母さん、そしてお兄さんと妹のきみえさん。おおよそ3ヘクタールもの農園を家族4人で管理するのは大変そうですが…

おさだ農園では下草（雑草）を取らず、アタックオイルという薬害が少ない殺虫剤を年に一度散布するほかは農薬も使わない農業を実践しています。落ちた果実や花もそのまま。花粉を運ぶ鳥や虫がその果実を食べて（その食べっぷりがまたスゴイ！左ページの写真を参照）また土に還って…と、まさに循環する農園です。

ではなぜ、おさだ農園でこのような農業を行うようになったのでしょうか。そこには長田さん一家の「愛」を感じるエピソードがありました。

おさだ農園のあゆみ

現在の場所に農地を開墾したのはきみえさんのおじいさん。その頃は温州ミカンや夏ミカンを育てていましたが、お父さんの代になってからは年間を通じて収穫し、お届けしている会員の方に1年中楽しんで

でいただけるよう柑橘類だけでも15種類以上を栽培しているそうです。

子育ての場所も農園。きみえさんやお兄さんたちは畑の中で育ちました。畑での子育ての中でお父さんは、いつものように畑で遊んでいた子どもたちが遊びの中で草やミミズに触れ、口に入れたりする様子を目にします。

「子どもたちが口に入れるものに農薬を使うわけにはいかない。」お父さんの想い、すなわち子どもたちへの愛が、おさだ農園の向かう道を開いた瞬間でした。

今号のヒロイン、きみえさんが教えてくれました。

「頻繁に農薬を撒いたり雑草を刈ったり、それにはお金も人手もかかるんですね。でも今の方法ならそれがないから、私たちにもできる農業なんです。」

農大でバイオセラピーを学び、保育士の資格も持つきみえさん。

「この（赤沢、おさだ農園という）土地が大好きなんです。ここで育って、ここで生きていきたいと思う。」

「立派な人でありたいとか、そんなふうにする必要はなくて。あるがまま、そのままだが許される場所なんです。」

日当たりのよい段々畑、ビワの木に腰かけて話すきみえさんのおおらかさは、まるで畑の女神様。お父さんお母さんから受け継がれた愛は今、おさだ農園の果物や野菜や動物たちへと注がれているのです。

セミノールとニューサマー

今号でお届けするセミノールとニューサマー。どちらもこの季節に美味しい、旬のオレンジです。

濃いオレンジ色のセミノールはたっぷりの果汁と味わいの濃厚さが特徴。皮は手で剥くこともできますが、果汁が多いためくし型などにカットしていただくほうがよさそうです。ジューシーで、甘みも酸味も濃厚な味わい。

ニューサマーオレンジは淡い黄色、レモンや柚子のような色合いの表皮の内側に厚めの内皮。ご存じの方も多いと思いますが、このフカフカの内皮を一緒にいただくのがポイント。リンゴのように外皮を剥いたら食べやすい大きさにカット、フカフカの内皮と一緒に召し上がれ。実の部分だけを食べるよりも格段に甘く、小ぶりですが食べ応え抜群。

おさだ農園の果実は化学肥料や残留性の高い農薬を使っていないので、皮ごとママレードやフレーバーウォーターも安心して作れちゃいますね。

でもせっかくの旬の味ですからまずはフレッシュで。伊豆のめぐみ、おさだ農園の息吹を存分にお楽しみください。





伊豆経済新聞、伊豆食べる通信に会いに行く ～太陽の匂いがするオレンジに～

伊豆経済新聞というインターネット新聞を運営して、もうすぐ5年目を迎える。取材で使う小さい軽自動車は8万キロを迎え、メモしたメモ帳は17冊分、出会った人は延べ2000人以上。その結果、およそ800本の記事をインターネット上にアップしてきた。(太った体重はおよそ8キロ。)伊豆経済新聞と、ひとり編集部である私は、以上のような多くの協力のもとで過ごしている。

東京の下町で生まれ育った自分は、「匂い」を追いかけてきた。自動車が吐き出す排気ガス、夕方のわか雨のときに、ムッと湧き上がるアスファルトの匂い、夕方近くなると肉屋からは焼き鳥のタレの匂いが商店街を充満させた。私は、都会にいても何か「匂い」を探していたのかも知れない。それは伊豆に引っ越してきてからも同じで、私はいつも「匂い」に影響を受けているようだ。

毎日記事を配信している記者として、その匂いを表現できないのが、何よりも悔しい。この文章に匂いがつけば、どれだけ相手に伝わりやすいか。匂いが表現できれば、どれだけ、どれだけ相手にその素晴らしさが伝わるか。自身は何年もその問題に苦悩してきた。

それが簡単にやっつてのける媒体があった。

それが「伊豆食べる通信」だった。新聞の取材を通して手に取ったとき(それはしおかつおの号だったと思う)、紙面からしおかつおの磯の香りを感じたことに衝撃を受けた。紙面から伝わる匂いは、きっと技術的に刷り込んだものでなく、私が感覚的に「におう」と感じたものだった。文章は丁寧にその場面を切り取り、写真には素材や携わる人の表情が印象的で、紙面から「匂い立つ」魅力を伝えてくれたのだ。

その匂い立つ現場に今回2月にお邪魔した。行った先は赤沢地区。東伊豆地区の海風と潮の香りと、昇ってくる太陽の滋養をたっぷり浴びたオレンジを取材するという。

私が訪問したところには、昼の休憩も終了し、夏に収穫するピワの剪定をしている最中。メンバーたちは斜面に立派にそびえ立つ木々になる実を丁寧に袋で保護している最中だった。最初は夢中で袋で覆っていたメンバーたちも、次第に会話が増え、ピワの木の深い緑の匂いを感じるのももちろん、参加者たちの充実した笑顔も印象的だった。

体験ワークショップの中では、おさだ農園が収穫中のレモンとアボカドを収穫。レモンの丸々と太った身体は、それが充分すぎるほどの栄養を受けた証。アボカドも重みがあり、深緑の表情をしている。メンバーたちは今回の主人公であるきみえさんに様々な質問を繰り返す。レモンの特徴や、アボカドのおいしい食べ方、この農園で将来したいことなど。様々な質問にきみえさんは笑顔で応えてくれる。その全員の笑顔は、東伊豆の太陽をたっぷり浴びた「太陽の匂い」がした。

頂いたレモンを自宅で包丁で半分にした瞬間、爽やかなレモンの香りが広がった。それはレモンの酸味のある爽やかな香りだけでなく、太陽の豊かな香りを感じた。それは太陽に育まれた清潔感のある温かみだった。その匂いが広がった台所で、私はこの日会ったきみえさんや、スタッフの笑顔と一緒に、きみえさんの好みの男性タイプを思い出して、ひとり台所で小さく笑った。

匂いがする紙面は、取材する人間・される人間との関係性がしっかりと伝わるインタビュー、関係性、そして何より発信者が「伝えたい」という気持ちによって、香り立つ紙面が構成されていたことに気づく。毎号「匂い」がする食べる通信は、テクノロジーではなく、気持ちが繋がるメディア。伊豆経済新聞も見習いたい。

■ PROFILE

榎昭裕 (えのき あきひろ) 1979年生まれ。2014年5月に伊豆の「ハッピーニュース」しか取り扱わないネットニュース「伊豆経済新聞」を配信開始。現在、編集長。道の駅「伊豆ゲートウェイ函南」広報担当。加和太建設所。趣味はハイボール濃いめ。

オレンジ七変化

gawa Mishima

所 〒411-0854 静岡県三島市北田町 1-13

営 ランチ 11:40-13:30 (最終入店)

ディナー 18:00-21:00 (最終入店)

休 日曜日、木曜ランチ

☎ 055-972-5040

三島にあるフランス料理の人気店。三島、伊豆の地元食材の味を引き出す gawa さんは、まさにフレンチで四季を描くアーティスト。

セミノールオレンジのコンポート

皮ごと煮込んだセミノールオレンジにヨーグルトを添えたシンプルで爽やかな逸品。

5回茹でこぼすことで柑橘の皮特有のえぐみや苦味を感じさせず、白ワインで30時間煮込むことでとろけるような柔らかさが際立つ。豊かな香りと優しく広がる甘みがヨーグルトの酸味に引き立てられ、絶妙なバランスに酔いしれる。



ニューサマーオレンジとカンパリのテリーヌ

ニューサマーオレンジを、カンパリグレープフルーツのゼリーに閉じ込めた色鮮やかなひと皿。

そこにセミノールオレンジのソースを添える。ふたつのオレンジの風味の組み合わせがまた、なんとも贅沢な味わいに。このソース、実は魚料理にも相性抜群なのである。

おさだ農園の作物を

食べてみたい、

行ってみたい。

○ 食べてみたい

おさだ農園は年間会員制で美味しい作物を年 8 回送付しています。是非、会員になって食べてみたいという方は、おさだ農園にお問合せしてみてください。

標準サイズの時期と内訳の内容

- 1 便 4 月上旬 甘夏柑と清見オレンジ (10 キロ箱)
- 2 便 5 月上旬 ニューサマー・セミノールオレンジ (10 キロ箱)
- 3 便 6 月上旬 びわ 2 箱 (9 玉か 12 玉入り) 農園の自信作
- 4 便 8 月中旬 頑固ジュース 2 本、蜂蜜 500g 1 本、ジャムとマーマレード
- 5 便 10 月中旬 早生ミカン (希望者にサツマイモ) (7 キロ箱)
- 6 便 11 月下旬 普通ミカン (南柑 20 号) (7 キロ箱)
- 7 便 12 月下旬 太田ボンカン・他 (希望者にサトイモ) (7 キロ箱)
- 8 便 2 月上旬 はるみ、伊予柑、ネーブル (10 キロ箱)

合計 8 回で年会費は 30,000 円 + 送料近県 8,000 円に別途消費税がかかります。

頑固ジュース、みかんジャム、ニューサマーマーマレード、はちみつは在庫があればいつでも発送可能です。



頑固 100% ジュース

花梨のはちみつ漬け

ニューサマーマーマレード

みかんはちみつ

みかんジャム

ビワの種のはちみつ漬け



○ 行ってみたい

おさだ農園であそぼう！！

おさだ農園では、農家体験や収穫体験、「空っぽの会 (木登りや土浴など時を忘れてぼーっとする)」など、季節を感じながら農作物や自然と向き合う体験会を受け付けております。全てのコースで農園野菜の食事付きです。2 つの太陽の恵みを受ける農園で、ゆっくりと贅沢な時間を満喫しませんか？

1 ~ 5 名でお申込み

- ・大人 3,000 円 / 1 人
- ・高校生以下 1,500 円 / 1 人

1 人でお申込みの方

- ・5,000 円 / 1 人

おさだ農園

所 〒413-0233

静岡県伊東市赤沢 312-1

編集後記

伊豆食べる通信第9弾「伊東赤沢・おさだ農園オレンジ」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。

「ぼかぼか陽気」

今回の伊東赤沢、おさだ農園さんに取材をさせていただいたのは2月中旬。実はこの前後の数日間は大雪が各地で降るなど本当に寒く、取材にも完全防備で行かなければと考えていました。しかし当日は運良く「ぼかぼか陽気」に恵まれ、まったく寒さを感じずに取材をすることができました。

現地に到着後すぐに目についたのが、早咲きの「小室桜」。濃いピンク色が特徴のその桜は東海岸特有の太陽の光を浴び、眩しいくらいキラキラと輝いていました。そして坂道を登って行くと、そこに今回の主役の長田さんご一家の姿が！
取り急ぎ、まずはご挨拶から。

「とても大きな農園」

長田さん、そしてフォトワークショップ参加者メンバーの自己紹介を一通りさせていただいたところで、園内散策へとスタート。そしてまたまた山の坂道を登り始めます。ご主人の長田直己さんから、「いろいろな種類のものを植えてあるんですよ」とお話しいただきながら歩いて行くと、急に視界が広がっていきます。そして振り返るとそこには素晴らしい景色が広がっていました。下にはいつも自分

が車で走っている時に見える「赤沢温泉」。正直、山の上からこの角度での景色は見たことがなかったので感動しました。なんて素晴らしい景色なんですか！本当に素晴らしい。こんなに素晴らしい場所で育った果物は美味しいに決まっています。そう思いながら「ブラッドオレンジ」「枇杷」「蜜柑」等15種類以上の木を見せていただきながら、このとても大きな農園を1時間ほどかけて一周してきました。

「やはり、ご飯が楽しみ」

キラキラした日差しの中、気持ちの良い果樹園を歩いてきたことでお腹はペコペコ。時間もお昼時となり、伊豆食べる通信のフォトワークショップ（取材）で1番の楽しみである「お昼ご飯」となりました。しかし、この農園のどこで食べるのだろうか？と迷っていたら「ここで食べますのでお願いします」ときみえさんの声。何気なく中に入るとそこは「囲炉裏」のある空間！入ってすぐ左手には薪の釜戸があり水蒸気をあげながら勢いよく薪が燃えている。自分好みの空間だったこともあり思わず「うわ！」と声を上げてしまいました。囲炉裏に炭が入り、そして皆でその周りを囲みながらご飯を食べる。自分は長田お父さんの隣に座り、いろいろなお話を聞かせていただきながらお新香や猪汁を飲む。そして食後に「これ食べてみる？」と言われ差し出されたのがはるみという名の蜜柑。「ありがとうございます」と言いながら何気なく食べたのですが、お世辞抜きに「人生で一番美味しい蜜柑」でした。

「一番印象に残っているもの」

今回のワークショップで一番印象に残っているもの、それは「光」でした。伊豆の東海岸には何度も何度も訪れていますが、これほどキラキラした日差しが差し込んでいることに初めて気づかされました。もしかしたら、このおさだ農園の場所が特別な？と思うくら

いの明るさだったんです。自分が感じたその日差しを浴びながら農園を営むご家族、そしてその日差しを浴びながら育った果樹だからこそその美味しさがあるのだと感じました。皆さんも伊豆の東海岸へ来られた時には、少し高い場所へ登ってみてはいかがでしょうか。本当に最高の景色が待っていますから。



次号は伊豆市月ヶ瀬の「梅」。伊豆に春の到来を告げる梅の開花。2月下旬から3月中旬にかけて咲き誇る梅の花を見に多くの方が月ヶ瀬梅林を訪れます。そして6月上旬には梅祭りも行われ、地域の方々や観光客に親しまれています。

月ヶ瀬では無農薬で「梅の実」を育てています。その梅の実を使ってシロップや梅干し、ジャムに加工していますが、こちらは添加物など使わず、安心・安全でおいしい商品を作っています。

月ヶ瀬の梅の恵み是非お楽しみください。

次号特集の食材「梅」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5月22日(火) 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 7月8日締め切り

2018年 7月号

うめ 梅

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、櫻昭裕 Web サイト：加藤龍（株式会社アーティスティックス）
協力：gawa Mishima 印刷：いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**