

伊豆食べる通信

2019年

7

月号

その美肌、日本一。



箱根西麓三島野菜

三島馬鈴薯

取材先：宮澤農園 宮澤竜司さん

三島馬鈴薯のことを見いてみました

特集 三島馬鈴薯

白ぶちメガネにつなぎファッショ。この、スタイルのある笑顔のステキな男性は、「次の世代につながる農業をしていきたい」と、これまたカッコいいことを言う。一言ひとこと心を込めて発する言葉の闊々に、仲間を思う気持ち、地域の諸先輩方への敬意が込められており、その優しさと浸み出すパッションを感じていると、「この人の野菜が食べてみたい」と思わせられる。

箱根西麓三島野菜

箱根西麓三島地区、若手農家さんのリーダー的存在である宮澤竜司さんは、一家三世代「宮澤農園」の5代目。「三島馬鈴薯」と呼ばれるメーカーを作っている農家さんの一人です。箱根と聞くと避暑地、三島というとあたたかな市街地が連想され、野菜栽培のイメージから少し遠いかかもしれません、このエリアは、三島から険しい箱根道に入る手前、澄んだ空気と日当たりの良さがちょうど良い自然環境です。畑でお話を聞いていると「ケーン」というキジの鳴き声が響き渡ります。その昔、宿場町であったこの一帯で、宿泊客の料理に提供する野菜を作り

始めたことが露地栽培の始まりとれいわれています。馬鈴薯の生産は、昭和30年頃から始まり、昭和45年頃、新たにメーカーが導入されました。

山を切り崩した傾斜地にあるため、農地が広げられないなど一般的にはデメリットが多いとされる中、標高の高さから生まれる昼夜の寒暖差、特に夜の冷え込み（平地に比べて4～5度聞く）が野菜に適度なストレスを与え、糖分を引き出し美味しい野菜を作ります。この土地は、「適温・適湿、条件が揃っていて、『できない野菜がない』と言われています。「昔からおじいちゃんおばあちゃんたちは、山の方の野菜は美味しいと知っていたはず」と話す宮澤さん。

日本一高値で取引される馬鈴薯

今回、皆さんのお手元に届いている三島馬鈴薯が、この土地でつくられている「日本一高値で取引される」馬鈴薯です。名前は良く耳にしますが、地元に住んでいてもスーパーで目にすることはないかもしれません。それもそのはず、收

穫／販売時間が短い上に、9割方が東京・関西の市場に出荷され、地元の市場や直売所、スーパーなどに出荷されているのは残り1割だからです。

日本一高値になった理由は、三島馬鈴薯の『肌の美しさ』にあります。三島馬鈴薯の年間収穫量は500トン。北海道であれば1日分の収穫量（機械）に相当するそうですが、ここではその量を1ヶ月かけて手掘りで収穫。人の手による作業は「肌を傷つけにくい」そう。私たちが何気なく、「芋の皮」と表現してしまう部分を、宮澤さんは「肌がきれい、くすみがない」と人の形容詞と等しく表現します。それだけ大切に扱われており、また、美しい肌を保つためには人の目と手を使った多大な手間がかけられています。

それにしても、全国で馬鈴薯が生産されている中、見た目が美しいことで日本一に登りつめられるものなのかと不思議に思っていたところ「流通は見た目第一。日本の野菜の消費文化は見た目にある。そして、美しい=皮が剥けていない





ことを現す」と教えてくれた宮澤さん。皮がむけていなければ傷みにくく、市場やスーパーの倉庫で眠っている間に腐らないから結果、棚持ちがよくなる。肌の綺麗さは「棚持ちの良さ」に直結していたのです。この棚もちの良さは流通サイドに驚きを与える、市場や飲食店の方達が安心して保管できるものとして信頼を勝ち取り、結果、日本一高値で取引される馬鈴薯としてその存在感を高めたのでしょうか。

傾斜地で栽培面積に限界があることは、機械の導入を遠ざけ、伝統的に丁寧に掘り起こす文化を浸透させ、そしてそれが結果、上質と評価される野菜を作る結果となったのでしょうか。

次世代へつなぐ

代々農業を継ぐ一家に生まれた宮澤さんはご両親から「手の汚れる仕事はしなくていい。土日休める職業を選ぶよう」と声をかけられて育ったそう。都内で営業職に就いていましたが、事故で休養せざるを得ず実家に戻ったことを機に農業を始め、現在8年ほど経過。夏の馬鈴薯の

他、人参・大根・キャベツ・ロメインレタスなど、年間を通して8種類ほどの野菜を栽培しています。

宮澤さんにお会いすると、そのカッコいい姿と前向きな姿勢から、ある程度昔ながらのキツイ農業のイメージが吹っ飛びます。かつ、ロジカルで前向きに話す姿に、天職なのだろうと思いつつ、「1日8時間作業で休日なし」という言葉に、やめたくはならないのかを見ると、「農業は、農業内で転職しているようなもの。天候が変わると栽培状況もまるで変わる。来年は何をしようか自分で決めることもできるので毎年やっていても違う仕事をしている感覚。自由がききすぎる」と明るく話してくれた宮澤さん。それでも、土からは離れない理由を尋ねると、「農業をやりたくてもやれない人がいる中で恵まれている」と話し始めてくれました。「昔は、なぜ家が農家なのか? 繋がるという感覚があったが、生計が成り立つ代々の土地があり、明日からすぐに農業を始められる環境は全体の数パーセントであることに気がついた」と。農業から転職はできる、でも農業への転職には難しい。

そして、先輩方から「人の口に入るのはそこでしかできない」ありがたみを教わり、さらに、高齢化が進む中、「三島で食べる野菜が三島でつくられない時が来てしまう。それだけは避けたい。そして、代々三島の食を支えてきたのであれば継げる人間が継がないと」という使命感があったと教えてくれました。

もちろん、使命感だけではなく、もっと面白くして、売る楽しみ作る楽しみのためにも箱根西麓三島野菜ブランド化を進めていくうと考えているそう。今や、地元でおしゃれレストランに行くとメニューに定着している箱根西麓三島野菜。宮澤さんは、「鎌倉野菜みたいになったら、(今は農業をしていない)おじいさんの孫や息子たちが継いでくれるかもしれない。サラリーマンを辞めて帰ってきて明日農業始めて稼げる体制が整っていれば帰ってきてくれるんじゃないかな。農業をしてみたいという20代の気合の入った人も増えるかもしれない」との期待を話してくれました。次世代のために、稼げる野菜の基盤、戻ってこれる基盤をつくると語る宮澤さんは、自らが模範となり箱根西麓三島野菜

と社会との接点となることで、未来への橋渡しをしようとしています。

ちなみに、今、三島函南農協青年部ではジム通いがブームとか(より体を鍛える!)。週1の楽しむ時間を作るために例えば1日1時間作業量を増やして調整する。若い人たちに直接的に影響力がある30代の自分たちが率先して楽しんで暮らしている姿を見せていく。やるんだったらとことんやるという気持ちのいい職人気質が見えてきます。お話を聞いていると、次世代だけでなく、こういう方々に向き合ってもらっている野菜は幸せだろうとさえ思えています。

常に先を見据えている宮澤さんは、これからも文化を守りつつ、時代に合わせて新しく積極的にチャレンジしていくたいと最後に語ってくれました。新しいニーズに応えた野菜の栽培、品種の進化や気候、害虫の変化への対応——すべては、美味しい野菜を作るため、次世代につなぐための挑戦。そんな、自分にまっすぐで軸のある宮澤さんが育てる三島馬鈴薯、見た目も味もぜひお楽しみください。



秘訣は、この豊かな大地と丁寧な手仕事、そして三島馬鈴薯へのたっぷりの愛情。

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

1. 三島馬鈴薯の可愛い紫の花
2. 箱根西麓と呼ばれる標高50m以上の南向き斜面にある畑
3. 畑からは富士山の頭を観える
4. 肥沃な火山灰土壌であるさらさらした土が美しい三島馬鈴薯の秘密
5. 収穫作業は手作業で行う。馬鈴薯の“木”を引き抜く
6. 三島馬鈴薯を掘り起こす
7. 馬鈴薯の肌を傷をつけないように、手作業で丁寧に収穫
8. 検品も手作業で行う
9. 肌のわずかな青味も見分けやすくする偏光グラス
10. 三島馬鈴薯ロード。掘り起こしてすぐに天日干し
11. 肌についた土を簾で落とす
12. 収穫された三島馬鈴薯
13. 収穫後1~2週間は冷暗所にて風乾を行い、乾燥と熟成を行う

取材先：宮澤農園、JA三島函南

サラサラとした土地が育む、大地の宝石

三島馬鈴薯の生まれ故郷は、箱根の西側の台地「箱根西麓」地域。この土地は標高50メートル以上で、南側に向いた斜面であることが特長です。南向き斜面は、太陽の恵みを多く受けることができ、富士山から吹く涼しい風が良質な野菜を育てます。標高があることで昼夜の気温差が生まれ、夜の低温が野菜の糖度をひき出すのだそうです。この辺りは、富士山の火山灰と関東ローム層（赤土）がブレンドされた豊かな土壤であるのもポイント。水はけのいいサラサラした土地だからこそ、馬鈴薯やニンジンなどのおいしい根菜が出来上がる最適な条件が揃っています。大地が育んだ宝石は、いろいろな条件が重なり生まれているのです。

梅雨の晴れ間にしか収穫できない、貴重な時間

三島馬鈴薯の収穫時期は、6月の梅雨時期の晴れ間のみ。実に貴重な時間の中での収穫になります。雨が降っていると当然土壤の水分も多くなり、肌のキレイな馬鈴薯を収穫することができないのです。梅雨時期の収穫のタイミングは、期間中わずか数日。複数の天気予報を照らし合わせたり、土のコンディションを見ながらの作業になるといいます。まさに馬鈴薯を栽培している農家さんにとって最も重要な時期となります。

「手掘り」だから生まれる美しさ

三島馬鈴薯は、土から手仕事で収穫する「ひと手間」を加えています。普通は収穫時に行われる機械仕事で馬鈴薯の皮に傷がついてしまう場合があります。この傷は後々、腐敗を進めてしまい品質を落としてしまう可能性も。

三島馬鈴薯を取り扱う農家さんは、なるべく傷がつかないように手掘りで掘り起こしていく、さらに収穫の時点でひとつひとつ丁寧に選定していきます。

ブランドものの美しい馬鈴薯は、ひとつひとつ丁寧な仕事で出荷され、みんなに愛される馬鈴薯として評価されるのです。

色の変化が「味」の変化。小さな色の変化は「メガネ」が見極める

三島馬鈴薯は傷だけでなく、その色にも細心の注意をはらっ

ているとのこと。そのひとつは収穫時、馬鈴薯の肌がうっすらとでも緑がかったものは避けるのだといいます。私達が見てもなかなかわからないものですが、長年の経験からその色の違いを見極めて、選別するのだそうです。

「うっすらとした緑」をすぐに見極めるために重要なアイテムが、外で仕事をする人が使う「偏光サングラス」。カッコイイでファッションでしているのかと思いきや、このサングラスを装着すると、強い日差しの中で肌色のお芋を見続けても、色の変化をより明確に見ることが可能になるのだそうです。その緑色、太陽の影響によってジャガイモ内にある毒素「ソラニン」「チャコニン」が発生している証拠。ソラニン・チャコニンを多く含んでいるジャガイモは、食中毒を起こす可能性もあるとか。偏光サングラスは、安心でおいしい馬鈴薯の選別を助けてくれるものでした。

馬鈴薯のおいしさは、「寝て待て」？

収穫された三島馬鈴薯は、一度農協の倉庫に保管され「風乾（ふうかん）」という作業が行われます。この風乾という作業は、およそ1週間から2週間程度の間、扇風機のかかった真っ暗な倉庫で馬鈴薯を乾かして、痛みのあるものをさらに選別し、おいしい馬鈴薯を見極めるのに重要な「寝かし」を行なうものです。

「風乾」によって、馬鈴薯のデンプンは糖分に変化していく、程よく水分が抜け、しっとりした舌触りの甘い馬鈴薯が生まれていきます。

農家の宮澤さんは、風乾後さらに寝かすのもオススメだと言います。自宅で保存するには湿気の少ない暗い場所、冷蔵庫などが良いそうです。宮澤さんがベストだと思う時期は、晚秋から初冬。よりしっとりとした味わいと、驚くほどの甘みを体感できるといいます。まさに「果報は寝て待て」ですね。

料亭で使われる、「日本一」の馬鈴薯

しっかりと選別し、丁寧に出荷された三島馬鈴薯は、その品質・味わいを「日本一」と呼ぶ料理人が多くいます。それは出荷の価格にも反映されていて、市場で出荷される三島馬鈴薯は、通常のマークインに比べ120～150%の高値で取引され、箱詰めされた三島馬鈴薯はホテルや料亭などで使われています。一流の料理人たちにも指示される、三島西麓地域が生んだ、立派な日本一の馬鈴薯です。

県内初の「G I」に登録されています

三島馬鈴薯は、その特徴的な栽培のおかげで、地理的表示（G I）保護制度の認定を受けています。G I表示とは、農林水産物・食品等の名称で、その名称から当該産品の产地を特定でき、産品の品質や社会的評価等の確立した特性が当該産地と結び付いているということを特定できる名称の表示をいうもので、「松坂牛」や「下関ふく」「越前がに」「夕張メロン」などが有名。三島馬鈴薯は2016年に日本で18番目、県内で初のG I表示が認定されました。

みしまコロッケ

J A三島函南の外岡賢大さんによると、全国には「加賀野菜」「京野菜」「鎌倉野菜」といった産地のブランド名のついた野菜があるように、ここ箱根西麓三島地区でも10年ほど前に呼び名を「箱根西麓三島野菜」と統一し、三島市の農商工が連携し販促・企画を始めたそうです。その中で、三島馬鈴薯を使用して作る「みしまコロッケ」が作られました。人々、マークインは関西で好まれる食感で、この地域の主流は男爵。その上、マークインは食感としてコロッケには向かないといわれています。しかし独自の品質基準が高い三島馬鈴薯はどうしてもB級品と言われるものが出てしまう。B級品でも味は十分に美味しいため、生産者の所得の底上げを願い、「マークインではコロッケは作れない」と言わざるを得ない飲食店を1店舗ずつ開拓して各店を開発してもらつたそうです。その努力の結果、地元の名産として認知力を高めました。そして2014年、三島を舞台にしたテレビドラマ「ごめんね青春！」が放映され、登場人物たちが「みしまコロッケ」を食べていたことで話題となりその名を全国に広め、国内外からの観光客も増えました。「みしまコロッケ」が三島馬鈴薯を有名にし、さらにシティプロモーションのために農業に直接関係のない人も含め、三島市内の横の繋がりも強まっていきました。





馬鈴薯に見る「男前」とは ～顔のキレイな男はモテますか？～

「天は二物を与えず」とは言うものの、持っているものには、三物も四物もある。

小学校のアイドルと言えば、カッコよくてスポーツ万能で優しい男子。私のクラスにはハセガワくんというスーパースターがいた。彼とは小学1年のときから同級生で、目鼻立ちのはっきりした、かわいい少年だった。私のクラスの女の子は、ハセガワくんの周囲にいつもいて、女の子はその軽やかな振る舞いに目がハートマークになっていた。

ハセガワくんは中学校に上がるとバスケ部に入った。バスケに打ち込むハセガワくんは、かつては可愛らしい少年だったが、スッキリとした男前となり、男子の私から見ても惚れてしまうカッコいい「男」に成長した。その後彼は地元でも有名な進学校に進み、今はコンピューター関係のエンジニアになったと聞く。眩しい、眩しすぎて直視できない。

そんな体験から、男前が苦手だ。私の男前コンプレックスは幼いときから植え付けられていて、すぐすくと育っている。今や私の男前に対するコンプレックスは大きく実り、日立のCMのような立派な樹木になっているくらいだ。

そんな私のすくすく伸びる樹木を折ったのが、三島馬鈴薯だった。

彼（三島馬鈴薯）はその傷の少なさや、顔立ちの良さなど「男前」な馬鈴薯として知られている。日本でも指折りの高値（つまりは人気者）で取引されているのは、その端正な顔立ちと、甘さ（味わい）があるからだ、これはやっぱり生まれ持っての才能だ！とひとりやっかんでいた。

しかし、今回取材をした宮澤さんに聞くと、男前も相当の努力の賜物とのこと。その男前の鍛錬にはとても険しくて長い道のりがあるのだという。

三島馬鈴薯ができるのには産地がとても重要。大地の質と太陽の恵み、大地はサラサラとして水はけがよく、南側に斜面をもつことによって得られる太陽は、その恩恵を余すことなく受けている。まるで父と母の愛情に似ているではないか。

そして少しの傷や変色も、後の傷みに繋がるものは馬鈴薯として認めない。それは人間にとつての環境。厳しい周囲の環境に耐え、傷になるような人生（イモ道）を踏み外したことは行わない。自分を律し、それに耐えたものだけが選ばれる。馬鈴薯の人生は、思う以上に厳しい。

掘り出された馬鈴薯は、十日ほど暗い部屋で風乾させられる。やっと土から出たと思ったら、また暗闇の中。しっかりと甘みを持つ馬鈴薯は、ここで水分を絞られ、デンプンが甘みに変化し、立派な三島馬鈴薯になっていく。

それに比べて私ときたら。顔の表面ばかり気にして、男前の寡黙な努力を見ずしてコンプレックスをぶちまけていたのか。三島西麓に足を向けて寝られない。

思うと、私の幼少期の憧れのハセガワくんも、もともとは真面目な青年で、寡黙に勉学に向かう姿があった。体育館の中でバスケのおかげで、少しふくらした可愛い少年が、水分を絞り端正な顔立ちとなった。私が部室から抜け出し、漫画本を読みふける中、ハセガワくんは努力を重ねていたのだ。

男前を作るのには、環境だけでなく努力と鍛錬、そして寝かせて時期を待つことが重要だ。天は二物を与えないが、努力と経験が三物も四物も与える、いや勝ち取っているのだ。三島馬鈴薯も農家のみなさん努力の結晶と言える。

そんな私ももうすぐ不惑の年。もう少し風乾をするべきか、大いに悩んでいる。

■ 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。趣味はハイボール濃いめ。

三島馬鈴薯に
会いに行こう！

ハートフルダイニング おんふらんす

三島駅南口から約徒歩5分。ホテル昭明館の2階にある「ハートフルダイニング おんふらんす」さん。三島で本格的なフレンチが楽しめる名店。三島馬鈴薯をはじめ、旬の箱根西麓三島野菜をふんだんに採り入れた料理は、野菜そのものの味を引き立たせ、家庭では作り出せない味です。沼津港で水揚げされた鮮魚や箱根西麓で育てられた良質なお肉と三島野菜とのコラボレーションを是非味わってください。

お昼はカフェスタイルのランチタイム、夜は本格的な三島フレンチディナータイム、21時からはワインとビストロ料理を楽しめるビストロタイムとご利用シーンに合わせて美味しい料理を楽しんでください。



今回特別に作っていただいたメニュー



三島馬鈴薯の温かいテリーヌ

サンドされているのはこれもご当地食材として有名な「富士山サーモン」。バターソースと白ワインビネガーで甘みと酸味のバランスが抜群です。



三島馬鈴薯のビシソワーズ

アクセントはなんと「メロン」。キューブ状のメロンと果汁100%のソースが甘さとクールさを引き立たせます。一見不思議な組み合わせが絶妙なハーモニーを奏でます。



三島馬鈴薯のエカイエ(うろこ)仕立て

馬鈴薯をスライスして1枚1枚重ね合わせてソテーし、あたかもアオダイのうろこの様に見えるお料理。本来は魚料理ですが、魚がわき役に思えるほど三島馬鈴薯の味と食感が印象に残る逸品。

■住所
〒411-0036
静岡県三島市一番町11-4 ホテル昭明館2F

■電話番号
TEL 055-991-5670

■営業時間
ランチ 11:00~15:00
ディナー 17:00~21:00
ビストロタイム 21:00~24:00

■定休日
日曜日・第3月曜日
■席数
店内通常着席20席(パーティー時着席50席)
テラスカウンター6席・テーブル20席
団体個室有り



オーナーシェフ
田中季次さん

「とにかく肌がきれいで美しい。プロの料理人なら見ただけで美味しさがわかる。安定の、アタリマエの美味しさ。」と三島馬鈴薯の魅力を語る。

—みしまコロッケ—

三島市では三島馬鈴薯を使ったご当地グルメである「みしまコロッケ」を市内100店舗余りの様々な店舗で楽しむことができます。みしまコロッケは認定店でしか買うことができません。みしまコロッケののぼり旗が目印ですので、それぞれのお店のみしまコロッケを食べ比べてみてください。



J.A.三島函南農産物直売所 フレッシュ錦田店



旬の三島野菜
売っています！

■住所
〒411-0801
静岡県三島市谷田141-1
■電話番号
TEL 055-972-0134

編集後記

伊豆食べる通信第14号「三島馬鈴薯」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。

素晴らしいロケーション

今回取り上げさせていただいた「三島」は、静岡県の東部に位置する人口10万人ほどの市で、新幹線駅がある伊豆の「玄関口」となる場所です。駅の目の前には「本当に新幹線駅の前?」と思うほどの素晴らしい木々が茂っている公園「樂寿園」があり素敵な自然を感じさせてくれます。そしてやはり三島といえば「湧水」が有名で、街のあちらこちらに富士山に降り注いだ雨が地下を通って湧き出てくる「せせらぎ」があります。

そして、その湧水があるからこそ有名なのが名物「うなぎ」。何故三島がうなぎで有名なのかというと、富士山の湧き水で数日間うなぎを泳がせることで、うなぎの生臭さや泥臭さが消えるからと言われています。このひと手間をかけること、そして富士山の恵みが三島の絶品うなぎとなるのです。

こんな自然や水が豊かな場所で育てられるのが今回お届けする「三島西麓野菜」。

素晴らしいロケーションと素晴らしい土に育まれ出来上がったのが、の中でも有名な三島馬鈴薯の「マークイン」、そう!あの「みしまコロッケ」の原料となる馬鈴薯です。

みしまコロッケ?

テレビドラマ「ごめんね青春」の中にも出てきた「みしまコロッケ」。「三島馬鈴薯を100%使用したもの」が定義で衣はサクサク、

中はしっとり甘いというものです。そのコロッケを三島市内の色々なお店が様々なアレンジをし、多くの味が楽しめるというのが醍醐味です。僕が一番最初にこのコロッケと出会ったのが、いまから10年ほど前、多分平成20年くらいだったと記憶しています。まちおこしを目指して市民や農業関係の方を中心に関成された「みしまコロッケの会」。この会を中心に地域全体で「みしまコロッケ」のPRが進められました。

初めて食す

僕がみしまコロッケを初めて食べたのは、今回メニューでもご協力いただいた三島のフレンチ「おんふらんす」というお店。ご主人の田中シェフと初めてお会いしたのが13年前、その時から本当に色々な事を教えていただいている大先輩です。そんな田中シェフが「これ、美味しいんだよ」と言って勧めてくれたのが「フレンチ仕立てのみしまコロッケ」でした。普段食べていたコロッケよりサクサクしていたのを今でも覚えています。そして次に食べたのが「みしまコロッケバーガー」、これまた非常に美味しい記憶があります。田中シェフは自分の作る料理へのこだわりから、ご自身で野菜も作っていたほどの方。そんなシェフがオススメしてくれるのですから美味しいはずがありませんでした。

三島の町は「熱い」

田中シェフはもちろんのですが、三島の方々って本当に三島が大好きな人が多く三島を盛り上げようという気持ちが高いのです。だからまちおこしをやると物凄いパワーが集結します。コロッケの例でいえば、10年くらい前に

行われた「日本で一番大きなコロッケを作る」というイベント。当時の日本記録を更新し直径2.5メートル、2000人分のコロッケをクレーンで持ち上げて作ってしまったのです。もちろん単発のイベントだけではなく普段から色々な団体が事業を進めたり、夏のお祭りをそれぞれの地区が準備をしたりと町が一体になっているというのが印象です。そして「食」の連携についてもすごく熱い。

今回の取材で現地を訪れてお話を聞いていても、町のお店の皆さんと野菜をつくってらっしゃる皆さんが物凄く近い関係であることがわかつきました。もちろんそこにはJAの方や三島市役所のプレイヤーの方の存在も欠

かせない事も知りました。

やはり、美味しく作った食材を美味しく調理してくれる方がいて、それを発信してくれる人たちがいることで「ひとつの三島」が出来ているんだなと実感しました。今回、箱根西麓野菜の三島馬鈴薯を特集させていただきましたが、やはり皆様にはぜひ三島を訪れていただき美味しいものを食べ歩きしていただけたらと思っております。今回の「三島馬鈴薯」がそのきっかけになれば幸いです。

編集長 飯倉清太



次号特集の食材
「白あわび茸」
を撮影する
フォトワークショップを開催します

日 程:8月 7日(水)に開催します

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

10月8日締め切り

2019年

10月号 | 白あわび茸

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/izutabеру>

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: 園屋恵美子、小早川泰子、武智一雄、榎昭裕、水谷慈、野田康代、高橋いづみ、田足井美帆 Web サイト: 加藤龍 (株式会社アーティスティックス)

協力: JA 三島函南、ハートフルダイニングおんふらんす 印刷: いさぶや印刷工業株式会社 © ISABUYA CREATIVE