

らしんばん

【今月の内容】

大盛況御礼!!! 第2回会員の集い報告

循環型農業に取り組んでいます。

好評! お客様の声「voice」 笠間市 モンラパンさん

土づくり農業応援宣言!!

日本アグリグループは
土壌微生物の多様性分析で
土づくりをブランド化します



詳しくは、会員の集い報告にて!
会員さんの農業を、
グループ全体でサポートします。

第2回会員の集い報告

6月7日、(独)中央農業総合研究センターで、会員の集いを開きました。今回は、40名の会員さんにご参加いただき、盛況のうちに閉会しました。



《セミナーの1コマ。画面に見入る皆さん...真剣。》

【第一部】

土壌微生物多様性分析についての解説
多様性とは何か？なぜ大事なのか。自分の土や堆肥はどんな状態なのか？？
5月に皆さんに出してもらった畑の土の分析結果を踏まえた数値の解析を含め、横山先生に講演をいただきました。みなさん、一言も聞き漏らすまい！という気持ちが伝わる表情で、熱気の伝わってくる真剣勝負の時間でした。



【第二部】Zopfさん & 加工部チームありがとう!!

会員さんの交流会 & 個人講義 Time

休憩を挟んだ後半は、参加した農家さんの野菜を使ったオードブルとサンドイッチ、彩菜漬を食べながらの会員さんの交流会、同じ野菜を作っている先輩・後輩の交流や、普段話すことのない地域の方との交流で盛り上がりました。

各テーブルを横山先生の周りには、常に会員さんがいて、講義への質疑応答で行列になりました!

次回予告!!!

毎回大好評の会員の集い、次回は7月栃木宇都宮にて開催いたします。今回参加できなかった会員さん、また参加したい会員さん。ご参加お待ちしております。ご近所さんも参加OK。詳しくは後ほどお知らせします。COMING SOON!!!! お楽しみに!!!!!!!!!!!!!!

応援宣言!!!

土壌微生物多様性分析は、土づくりを大切にする農家さんの努力を数値(科学的な根拠)で示す、新しい指標です。

私たちは、土づくり農業、そこからできる農産物のブランド力向上を目指します。

今までもこれからも。

TRCは、土づくりを大切にする農家さん、いつも消費者のことを考えて作物を作る農家さんを応援していきます。

「土壌診断サービス」「堆肥供給のサポート」「栽培履歴」「インターネット・携帯電話の活用による付加価値向上」に取り組んでいます。

特に、土壌微生物多様性分析に関しては、会員さんに、分析をしていただき、ブランド力向上の武器にさせていただきます!!

§ § おまけ § §
オードブルのお品書き
...おいしかった。

本日のお料理

彩り野菜と若鶏のバク風煮込み

スペイン産トマト風味のイタリア料理

3色野菜のグラッセ

天然甘味料のX-フルシロップを使い、鶏もも、ニンニク、オリーブオイル、塩、オリーブオイルに仕あげました。

きのこ水菜のマリネ

風味豊かな原木しいたけ、しめじ、えのきを赤ワインビネグレットマリネにしました。酸味のエキゾチックな風味が特徴です。

焼き豚と青ねぎ、おしの中華風サラダ

山崎煮込み豚バラ肉とシャキシャキ野菜のサラダ。

良い堆肥で、土づくり。
おいしい農産物作りを応援します。

循環型農業推進中!!

日本アグリグループは、循環型農業を推進しています。

私たちは、ニューオータニさんとの循環型農業モデルの推進事業に取り組んでいます。堆肥は、多様性の高い土づくりには欠かせないものです。私たちは、土づくりに必要なニューオータニさんでは、ホテル内にプラントを作り、食品残渣を一時処理してコンポストを作ります。

そのコンポストを、TRCで分析し、会員さんのところでいろいろな原料と混ぜて二次発酵した堆肥を使って、土づくりをします。



すくすく育て、
元気な農産物!



堆肥を使った農産物を
視察しています。
どんな料理になるのかな?



二次発酵して、
農家さんが使いやすい
アレンジ



食品残渣は、
ホテル内のプラントで
コンポスト化します。

岩瀬さんの堆肥購入希望の方、募集!!

茨城県石岡市岩瀬さんの堆肥場では、ニューオータニコンポストと鶏ふん(抗生物質フリー)、もみ殻を原料にした堆肥を作っていて、現在発酵中です。

岩瀬さんの畑でも使いますが、たくさん作りました。全部で30tくらいあります。

「良い堆肥を使いたいが、自分のところには堆肥場がない!」
「良い堆肥を試してみたい」「なんならとりに行ってもいいくらいだ」...etc. 興味のある方、是非ご連絡お待ちしております。



発酵した堆肥や、堆肥を入れた土の微生物多様性は...?

野菜は堆肥だけで
作っているよ。
いい堆肥できそう。

連絡は、TRCまで
メール: trc@aguri.cc
電話: 029-836-8882



Voice

持ち場持ち場のプロの仕事が、
お客様の信頼を勝ち取ります。

レストラン モンラパンさん

陶芸と文化の町、茨城県笠間市にあるレストラン モンラパンさんは、
お店で出す料理1品ごとに、タンパク質、脂質、炭水化物からナトリウム、ビタミン、
食物繊維、エネルギーなど詳細なデータを取り、
お客さんに説明できるようにしている、とても真面目なフランス料理屋さんです。
オーナーシェフの佐山さんにお話をうかがいました。

《信頼が、野菜を使う理由です!》

モンラパンさんは、食材の品質確保にはとても神経を使っており、シェフ自らも、店の裏の畑で野菜作りをするほどです。

これほどまでに食材の品質にこだわるのは深い理由があります。「楽食(らくしょく)」という言葉を知っていましたか? 「楽食」というのは、摂食機能(義歯や嚥下障害)や代謝機能(糖尿病等)に制限のある人でも、普通の料理と見た目も味も変わらない料理を楽しめるようにしようという運動で、茨城県歯科医師会東西茨城支部食文化研究会が呼びかけています。モン・ラパンさんはこのプロジェクトの熱心な協力メンバーなのです。

佐山さんにアグリの野菜を選んだ理由をうかがったところ、「アグリから野菜を購入しているのは、TRCの会員農家さんが作った信頼度の高い野菜だからです。」というお返事が返ってきました!



佐山さん
落ち着いた
ダンディミドルです。

《モンラパンの取り組み》

モンラパンさんでは、義歯だったり、糖尿病だったりしても、家族といっしょにフランス料理が食べられるようなメニューを用意しています。

また、個人個人で食べられる状況が違うので、都度相談しながら、メニューの対応をしています。



こうした日々の実績によって、モンラパンさんは笠間と周辺に広く信頼されるお店になってきました。

モンラパンさんへの信頼は、同時に食材供給者への信頼でもあるのです。

モンラパンさんには「農家さん旬カレンダー」が掲載されています。

食材供給者をどれほど大事にしているかが良く分かります。

モンラパンさんのホームページ <http://www9.plala.or.jp/monlapin/>

きれいな料理や、「楽食」のレシピやカロリー計算なども詳しく乗っています。