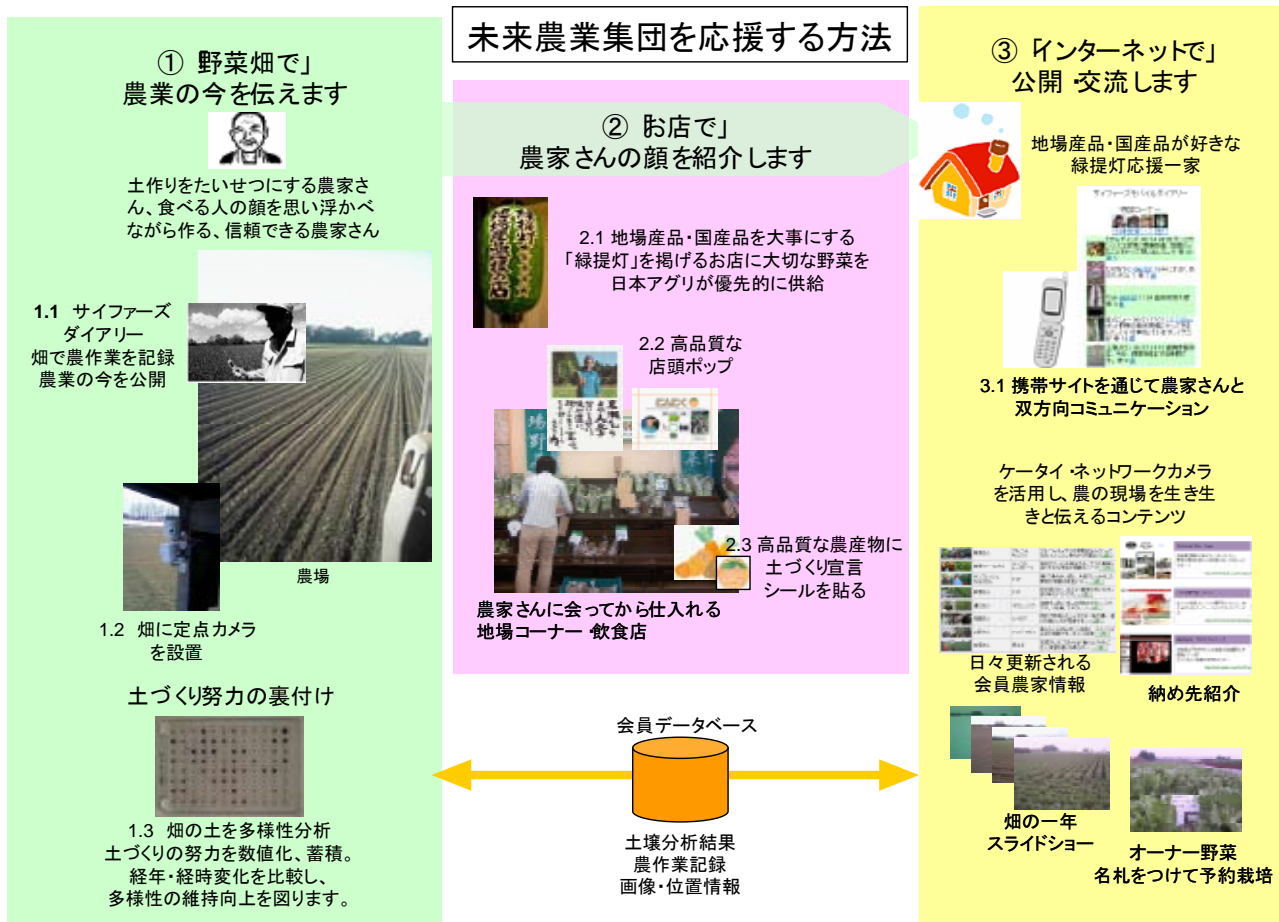


らしんばん

【今月の内容】

毎回違った雰囲気です。第3回会員の集い報告
 好評!お客様の声「voice」へんこつうどんさん
 サイファーズのススメ...野菜も情報も鮮度が命

情報公開型農業の勧め



Voice

実際に生産者の畑の見学をしたい。
農業のこと生産者のことを
もっと知りたい、
お客さんに伝えていきたい！

うどんれすとらん へんこつさん

うどんれすとらん へんこつさんは、茨城県・栃木県を中心に 25 店舗を構え、「食べ物を通じてお客様と共に喜びを分かち合う」を理念に、営業しています。食べる人・作る人・運ぶ人、みんなが一体となって、おいしさを作り上げる。そんなお店作りをしている、まじめなうどん屋さんです。



畑を見学中の総料理長須藤さん
リアルな今を感じています。

《密な交流が思いを伝えます》

へんこつさんは、とても研究熱心なお店で、調理やメニュー作りに、素材を生かす方法を取っています。メニューが変わるとき、産地が変わるとき、時期が変わるときなど、折々に現場を見に行きます。微妙な素材の変化もキャッチして、それを調理に生かしたいと考えているからです。

素材を調味料の味で食べるのではなく、素材の味を最大限に生かせるような味付けをしています。最近はずくりラー油もはじめました。それぞれの役割がうまく連携して、食べる人においしさと食べる喜びを伝えます。



☆会員農家さんへのメッセージ☆

農家さんは、一番野菜のおいしさや特徴を知っておられます。それに一番ご自分の野菜を召し上がっておられます。だから、農家さんが家で食べる自分の野菜の食べ方は、メニュー作りにも大きなヒントになると考えています。是非お家のイチオシメニューなど教えて欲しいです。

畑や野菜や、農家さん自身のことを知ることで、お客さんに料理を通して、いろいろなことを伝えていくことも使命のひとつだと思っていますので、ふらりと畑に行くこともあるけど、びっくりしないでくださいね。

へんこつさんのお店にいくと、野菜のポップが飾ってあります。素材の良さや、育ちを来店されたお客様に伝えるために、とても有効な手段です。みんなで一緒になって取り組みをすすめて行きましょう。



へんこつさんのメニュー例
野菜がたっぷりおいしいのです。

へんこつさんのホームページ
<http://www.henkotu.co.jp/index.html>
お得なクーポンもあるよ。
近くに行ったらよってみてね。

第3回会員の集い報告

7月19日、宇都宮市のコンセーレさんで、会員の集いを開きました。今回は会員さん以外の農家さんや納め先の方からもご参加申し込みいただき、前回とは少し違った雰囲気となりました。



【第一部】

土壤微生物多様性分析についての解説

今回は、前回リクエストの多かった、分析した人全員の結果の考え方や質疑応答の時間をたくさん作りました。

いろんな人の意見や質問がみんなで共有できました。質問と答えをいくつかご紹介します。

分析した会員さんも、質問等いつでも TRC にお問い合わせください。

Q: 多様性分析の結果はすごくよい結果でしたが、水はけが悪く、病気の出やすい土地です。多様性が高いと病気ができにくいということですが、どうしてですか？

A: 微生物の多様性の豊かさは実はトップでした。が、水はけが悪くて、湿度が高いと病原菌が活動しやすい状態になることが多いです。水はけが改良されたら、かなりよい状態になると思います。

Q: 多様性をアップするのに、いろいろ売っている微生物資材を選択的に入れることは有効ですか？

A: 有効な場合もあると思います。ただ、微生物資材を買わなくても、良質な堆肥を入れることで多様性の豊かさは構築されていきます。

Q: 多様性分析ってどんなものなんですか？

A: 皆さんが農業で土づくりをするための“ものさし”です。人間で言う健康診断で、毎日基礎体温を測って健康管理をするようなものと考えてください。

Q: 農産物には、適地適作という言葉がありますね？例えばアルミの多い土には耐アルミの作物とか...。多様性の数値が特定の作物によい、などといったことはありますか？

A: 基本的には、多様性が豊かなのでこの作物がよいといった話ではなく、多様性の豊かな土地は色々な作物が育ちやすいといえますね。



【第二部】ロイアルさん、ご馳走様でした。

農家さんの野菜を使った食事会&交流会

会員さんの作った、モロヘイヤ・空芯菜・トウモロコシ・きゅうりなどをメインにした和洋中の料理を片手に、参加者の懇談会では、食事を作ってくださった、ロイアルの料理長さんから料理の説明をいただきました。

農家さん同士だけではなく、タネ屋さんやいろんな方との話をできる場となりました。

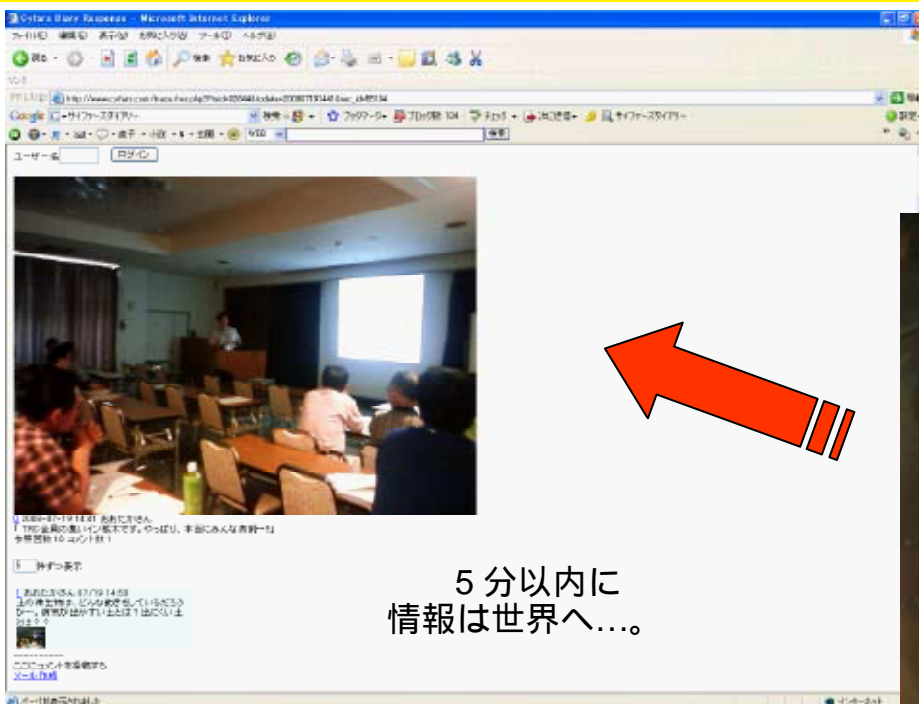
次回もお楽しみに。
セミナーをご希望の方の
ご連絡もお待ちしています！

野菜と同じ、みんなで新鮮な情報を
収穫・賞味
おいしい情報をお手元に...

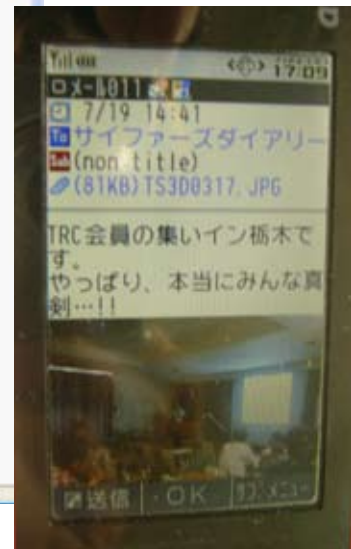
サイファーズダイアリーの勧め

サイファーズダイアリーとは...

ブログより簡単、携帯電話を使った、
手軽な情報発信サイト。
見える農業から、見せる農業へ！
栽培の日記代わりに、PRに。
新鮮な情報が、世界中に発信。
農業者も消費者も、私たちもわくわく。
携帯のメールアドレス持ってる方！
是非一度遊んでみませんか??



大高君
写メ作って、
サイトに投稿!



5分以内に
情報は世界へ...

登録方法は簡単!

メールアドレス：cyfars2@yahoo.co.jp にメールを送るだけ!!

1. 初回のみ、件名に「新規」(漢字2文字のみ)と入れて送って下さい
2. 本文にコメントを記入してください(メールに画像、動画、位置情報を添付できます)。
3. 自動的に送信者のメールアドレスでユーザー登録され、本文等もダイアリーに書き込まれます。
4. 正常に登録できたら自動返信メールが来ます。
5. メール本文中のURLへジャンプすると携帯でサイファーズダイアリーをみられます。