

丹波だより

2022年2月号 NO.44

今年丹波はよく雪が積もります。積もるたびに出荷量を確保するのが大変になります。でも、冬景色は「シーン♪」としていい感じの今日この頃です。

季節の移り変わりの「速さ」が近年身に沁みます。あれも、これもと課題を考えている間にどんどん季節が移り変わっていきます。大きな「自然」に包まれているとその壮大でかつ緻密なリズムの中で、人間の営みが非常にちっぽけなもののように映ります。



「季節」の移り変わりも一定ではなく、最近は特に予想もしない意外な変化をみせます。

日々の「天候」は天気予報の精度が上がったとはいえ、いまだに一か月先、二か月先まで見通す事は難しく四苦八苦の状態です。「動物たち」も山の様子が変わったせいか、ますます人との距離が近くなってきました。

そういった不確実性を抑え込むために、農業も工業生産的にエネルギーを大量に投入してきました。石油由来の化学物質を農薬や肥料として、これも大量に突っ込めば、採算もとれるし稼ぎもよくなるのでしょうか。

しかし、個人的な見解になりますが、この方法ではアメリカの広大な農地が砂漠化していているように、まず土がだめになり、虫も病気も大量に発生し、結局また化学薬品(石油由来の)の出番となります。

また、主観的かもしれませんが、採れた作物も肥料太りで、それぞれの野菜がもつ本来の「香り」や「味」の個性もなく、食べても何か量をとっているだけのような気がしてしまいます。味は結局、調味料次第となっているように思います。

その中であって、大昔の自然と調和して農業を営む(=収穫を得る)とは(我々の不勉強もあって)、本当に「奇跡」とも思えます。まさに「恵み」であり、「有難い」のです。しみじみ言葉の意味を納得します。

先人たちは、朝日の昇り方、風の吹き方、山の鳴り方(風で木々が鳴る音だと思えます。)、雲や霧の出方、植物の成長の度合いやその実のつき方で「今年は大雪だ」とか「今年雨が多い」とか「今年の夏は暑いから気をつけろ」とかを予測していたと言います。だからこそ、経験知の豊かな『老人』が尊ばれ大切にされていたのも頷けます。今のなんでもインスタント・石油製品でOKの時代とは正反対の時代でしょうか。

改めて、まだまだ未熟な「修行中」の身だと痛感させられる今日この頃です。

(文責:社)



野菜セット販売のお知らせ



ジェイ農園では、旬のお野菜を定期的に出荷させていただいています。その都度ご注文いただくこともできますし、定期的に発送させていただくこともできます(もちろん、途中で止めていただくこともできます)。毎週火曜日・金曜日に野菜セットの発送を行っています。ヤマト運輸さんのクール便にて発送しています。お客様のご都合でお申し付けください。

無農薬で化学肥料を不使用の安心安全で旬な野菜をどうぞお楽しみくださいませ♪

ご注文はこちらから

メールアドレス: tamba@j-farm2009.com

電話番号: 0795-75-2250



左のQRコードより弊社ウェブサイト
にアクセスできます。



お客様の声



2021年10月に行われたロームシアター京都で開催の『川上ミネ ピアノコンサート』に出かけました。その時、ホワイエで行われていたマルシェでジェイ農園さんを知りました。

いろいろな野菜が並べられている中、旬の黒枝豆を購入しました。帰宅後、妻に塩茹でしてもらい、妻と娘（5歳）と一緒に食べようとしたのですが、最初、娘はほしがりませんでした。ホクホクとした食感、何よりも「甘い！！」黒枝豆ってこんなに甘かったか？！と妻と話ししながらいただきました。美味しそうに食べる私たちを見て、娘もパクリ。するとビックリした顔をするではありませんか。今まで食べたことがない味で驚いたのでしょう。その後は家族で取り合いの食卓（笑）。家族で食べ物のことでこんなに盛り上がることはあまりありません。買って帰って良かったと思いました。

晩酌の後、娘とお風呂へ。その時、「パパ、お風呂出たら、また枝豆食べてもいい？」と聞いてきました。よっぽど気に入ったのだなあとも私も嬉しくなりました。妻は、「無農薬で育てられているから簡単に水洗いで安全で美味しくいただけるのはいいね」と野菜ボックスを注文することに。

これから不定期になるとは思いますが、季節の野菜を家族でいただこうと思います。ジェイ農園さんとの出会いに感謝しています。

京都府40代男性



ジェイ農園では、お客様の声をお待ちしております！

マルシェや直販売所、ネット等で野菜セットやお米などをご購入いただきましたお客様からの率直なご意見やご感想をお待ちしております。

採用させていただきましたお客様には、弊社よりささやかなお品をプレゼントさせていただいております。下のメールアドレスにテキストや画像をご送付くださいませ。

ご面倒なお客様は、マルシェや直販売所等で直接スタッフにお申し付けくださいませ。

お電話でも承ります。ご連絡を心よりお待ちしております。

どうぞよろしくお願いたします。 tamba@j-farm2009.com



▲自然派食品店『Fu-do*Foods』様



▲店主:梅田晶子様

ジェイ農園の野菜等を販売していただいている自然派食品店『Fu-do*Foods (ふうどふうず)』様。

その店主である梅田晶子様に「丹波だより」編集担当の砂田がお話を聞いてきました♪

編集者:お店を始めようと思ったきっかけを教えてください。

梅田様:

もともと食べるのが大好きで、そしてワインを飲むのも大好きだったことから、好きが高じてホテル業界の仕事からワインを販売する仕事に転職しました。そこでソムリエの資格も取得したんです。その後、ワインだけでなく、お取り寄せ食品も扱う店でワインの仕入れ担当もしていました。その中で2度、フランスのブルゴーニュ地方の生産者を訪問してまわったのですが、現地の生産者たちはみな、自分好みのワインを作ろうとするのではなく、その土地のテロワール（風土）を最大限に表現したワインを造ることに全力を注いでいました。もちろん余分なものを加えず、良いワインになるよう手助けをするだけ。

そうした生産者の姿と、樽から注いでくれたワインの味わいに感動しました。

そんな経験からワインだけでなく、食べるものも自然派なものを求めるようになりました。

その後、結婚・出産で一旦仕事を離れた時は、近隣に自分が食べたい、子供に食べさせたい、と思えるようなものが少ないことに改めて愕然とし、

次に仕事をするとしたら、フランスでの体験や自身の販売経験を活かしながら、できるだけ近場で作られていて、安心して食べられる美味しい食品を紹介するような仕事がしたいなあ、と何となく考えていました。

その後、宝塚市の商工会議所で起業家支援の起業塾というものがあることを知りました。

数回のシリーズもので主人も行ってみたらと言ってくれたので、参加。その時は是が非でも起業しようとは思っていませんでしたが、段々と事業内容が仕上がっていくにつれ、やる気になってしまったんです（笑）。ビジネスコンテストに事業内容を出展している内にどんどんプランが練り上げられてしまって（笑）。やっぱり事業をやるのなら皆さまのお役に立ちたいと考え、具体的に物件を探すようになりました。

そして、自宅の近くで探しているときにこちらの物件を見つけました。

編集者:お店のコンセプトについてお聞かせください。

梅田様:

安心して食べられて、美味しいものを、できるだけ近隣、または国産の、作り手さんの顔がみえるものを、それぞれの食品が生まれたストーリーごとお客様にお届けしたいと考えています。

できるだけ兵庫県内で良いものを作っている方々の商品を取り扱い、その生産者さんを紹介するような店でありたいと思っています。そうした1つ1つの良い商品にはそれぞれのドラマがあるし、生産者さんにも色々なストーリーがある。それも併せて紹介できる店にしたいと考えています。



だから手書きのPOPが充実した店であることもコンセプトの1つです。生産者さんのこと、自分が感じたこと、下手くそながらイラストを描いたり。お客様がそれを読んでわくわくして手に取ってもらえるよう工夫しています。でも店が狭いので、お客様が商品を見ていると居ても立っても居られず、先にPOPの内容をしゃべってしまうんですけど(笑)

ほぼ接客でご案内をしているのですが、中には自由に買い物したいと思っている方もいらっしゃると思うので、やはりPOPは大切だと思っています。ただ新入荷のペースにPOP作成が追い付いていないのが現状です(涙)

※スケジュールを挟んで後半へ続く♪

2022年2月ジェイ農園出店予定

どこかに貼ってお使いください♪

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|----|----|------------------|----------------|--------------|-------------------|
| | | 1 | 2 | 3 ミオソラマルシェ | 4 中之島直売所 | 5 ろっこうおーがにつく市 |
| 6 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN | 7 | 8 | 9 淀屋橋オドナマルシェ | 10 ミオソラマルシェ | 11 | 12 灘区桜ヶ丘町 |
| 13 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN | 14 | 15 | 16 元町水曜日※ | 17 ミオソラマルシェ | 18 中之島直売所 | 19 ろっこうおーがにつく市 |
| 20 林自動車 MAINDISH DELICATESSEN | 21 | 22 | 23 淀屋橋オドナマルシェ | 24 ミオソラマルシェ | 25 | 26 灘区桜ヶ丘町 |
| 27 西宮 ciao_mami MAINDISH DELICATESSEN | 28 | | | | | |



弊社では採れたての野菜やお米等をマルシェや店舗様等の軒先にて出張販売をさせていただいております。

ぜひお近くのお店にお立ち寄りくださいませ。スタッフ一同心よりお待ちしております。特別販売価格のお品等もご用意しています。ご自宅へのお届け等もさせていただきますので、スタッフにお気軽にお声がけくださいませ。

※マルシェ等は、コロナ禍による緊急事態宣言やまん延防止等重点措置等に伴い、主催者様のご判断によりやむなく中止となる場合がございます。弊社のFacebookやInstagram等にて事前にご確認いただきますようお願い申し上げます。

ホームページでは、野菜ボックスの販売やお米の販売等を行っています。QRコードからスマートフォン等で手軽にご覧いただけます。出店等のご希望の主催者様もお気軽にお問い合わせくださいませ。

●連絡先 ご注文も、出店のお問い合わせもいずれも承ります♪
メールアドレス: tamba@j-farm2009.com 電話番号: 0795-75-2250



▲野菜セット



▲お米



スマートフォンのQRコードリーダーを立ち上げて読み込んでお使いいただけますと、弊社ホームページを簡単に開くことができます。どうぞご利用くださいませ。

販売店

各店にてジェイ農園の作物を販売していただいています♪

- ココモ春日店様 兵庫県丹波市春日町七日市648
- JA丹波ひかみ「とれたて野菜直売所」様 兵庫県丹波市氷上町市辺440
- Fu-do*Foods様 兵庫県宝塚市中野町1-7-101
- ナナファーム須磨 兵庫県神戸市須磨区外浜町1
- ゆば工房「半升」様土曜日 京都府京都市中京区麩屋町通竹屋町西入ル笹屋町727号 ※こちらは土曜日のみ
- エコスペースゆう様 大阪府大阪市天王寺区勝山2-19-1

イベント出店

マルシェや出張販売も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ様 12:00-19:00
場所: JR天王寺駅公園口
日程: 2/3(木)、2/10(木)、2/17(木)、2/24(木)
- 中之島直売所様 11:00-19:00
場所: フェスティバルプラザ地下1階
地下鉄淀屋橋駅から徒歩5分
日程: 2/4(金)、2/18(金)
- 淀屋橋オドナマルシェ様 14:00-19:00
場所: 淀屋橋odonaビル正面入口前(地下鉄淀屋橋駅直結)
日程: 2/9(水)、2/23(水)
- ろっこうおーがにつく市様 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区八幡町4-9-22 神戸学生青年センター
日程: 2/5(土)、2/19(土)
- 元町水曜日様 11:00-19:00
場所: 神戸市元町一番館商店街 日程: 2/16(水)
※2/11に新型コロナの状況を見て開催可否が決定されます。

◇出張販売

- 林自動車様整備工場前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区烏帽子町3-1-16
日程: 2/6(日)、2/20(日)
- ciao_mami様店頭 10:00-13:00
場所: 兵庫県西宮市上甲子園3-6-11
日程: 2/13(日)、2/27(日)
- 灘区桜ヶ丘町「ちいさなとしょかん」様前 10:00-13:00
場所: 兵庫県神戸市灘区桜ヶ丘町親和中学校西側
日程: 2/12(土)、2/26(土)
- MAINDISH DELICATESSEN様 15:00-17:00
場所: 兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10
日程: 2/6(日)、2/13(日)、2/20(日)、2/27(日)
※2/11に新型コロナの状況を見て開催可否が決定されます。

そのPOPから「どんな味なんやろうなあ」「こんな人が作ってはるんや」とか思ったり、お客様が家に帰って「これってこんなんだって」と食卓の話題にさせていただきたいです。商品をきっかけに、食について語り合う楽しい団欒だったり、子供たちにもいい食育にしてもらえたら嬉しいです。

また手軽な価格帯の商品を揃える店であることも特徴です。

オーガニック食品って高価なイメージがありますよね。でも私も主婦であり、子育てもしていることから主婦目線を大切にしています。だからお金がたくさんかかる子育て世代のママたちにも気軽にこの店に来ていただきたいと思っているので、調味料は千円以下、自然派な大人のおやつに、安心して与えられる子供のおやつも手軽なものを扱うようにしています。そして忙しい時にはお料理も無理しない、調理済ながら美味しい冷蔵・冷凍食品も充実させています。若い人にとってもこの店が自然派な食品に興味をもつきっかけのようにしてもらえたら嬉しいです。

編集者:客層はどんな方が多いのですか？

梅田様:

30代~50代の主婦層が一番多いです。その次に健康に気使うシニアの方もいらっしゃり、ほとんどが近隣の方々です。有難いことに足しげく通ってくださる方も多くて、SNSで口コミやご紹介下さる方もいらっしゃり感謝しています。ママに連れられて小さなお子様も良く来てくれて、嬉しそうにお菓子を選んでくれている姿は本当に微笑ましく、可愛いですよ。

編集者:ジェイ農園を知ったきっかけなどをお聞かせください。

梅田様:

美味しい原木椎茸を仕入れたいと思って丹波方面の直売所を見て回っていた時、ジェイ農園さんのものを見つけました。まずはとてもきれいな梱包に感動しました。粒揃いの原木椎茸には季節の葉が敷かれていて、軸も美味しく食べられる、という説明書きも添えられていて。自分たちのお野菜をととても大切に扱われているのが伺われました。そして味わいは、素焼きすると香り高くて、むぎゅっとした食感が最高で、椎茸単体でご馳走になりました。その他のお野菜も農薬不使用、化学肥料も除草剤も使用しない

農法でされていることと、こうした原木椎茸の感動があったからこそ、ジェイ農園さんのお野菜を扱わせていただきたい、と直接お願いしました。在来種等、野菜の品種にもこだわられているのも興味深いです。

また小さな当店はそんなに量を仕入れることができないのですが、少量多品種で仕入れさせていただけるのも大変有難いです。いつも丁寧な梱包に、キメ細かいご対応は本当にスタッフの皆さまの「志」が表れているようで、信頼を感じています。そんな生産者さんを微力ながらも応援し、今後もお付き合いさせていただきたいと思っています。

店も小さく、当初は来客数からしても鮮度が命の野菜を扱うのは難しいかなあ、と思っていたのですが、でも良いお野菜を店頭に出すようになって客層も広がっていきました。ジェイ農園のお野菜はラベルに品種や食べ方の説明が添えられていることも有難いです。やはりお客様はラベルの記載をご覧になって購入するので、どんな風に料理したらいいか分かってより購入しやすいです。

編集者: 本日は貴重なお話しをありがとうございます。 (文責: 砂田)
お近くの方はもとより、宝塚や神戸に遊びに行ったときに、ぜひお立ち寄りください。



▲商品説明用のPOPも充実。その品の特長やドラマなどが記載されていて、わかりやすい。



自然派食品店『Fu-do*Foods(ふうどふうず)』

〒665-0056 兵庫県宝塚市中野町1-7

営業時間: 平日: 10:30-18:00

土曜日: 11:00-18:00

お休み: 日・祝日

※営業日・時間を変更する場合がございます。Facebook、Instagramでご確認ください。

※駐車場はございません。近隣に有料駐車場がありますので、そちらをご利用ください。



菊芋のポタージュ

Pottage of Jerusalem artichoke

作り方

- 1 菊芋を洗って皮をむき、玉ねぎと共に適当な大きさにスライスする。
- 2 鍋にオリーブ油と水、塩を加え、1がしんなりするまで火にかける。
豆乳半量と2をミキサーで攪拌する。
- 3 鍋に3を戻し入れ、残りの豆乳を加えて温める。
- 4 塩胡椒で味を整えたら完成！

材料 (2人分)

- ・菊芋……………200g
- ・玉ねぎ……………1/2個(100g)
- ・オリーブ油……………適量
- ・水……………100ml
- ・塩……………小さじ1
- ・豆乳……………400ml
- ・塩胡椒……………適量

オリーブ油をバターに変更すると、コクと旨味がアップします。
お好みでどうぞ。



菊芋のホイル焼き

Jerusalem artichoke baked in foil

作り方

- 1 菊芋を洗って、皮つきのまま半分のスライスした後、1cm幅に切る。
細ネギも同じく1cm幅に切る。
- 2

菊芋と梅のサラダ

Jerusalem artichoke and Plum salad



作り方

- 1 菊芋を良く洗って、皮をむく。
- 2 太めの千切りにした後、10分ほど水にさらす。
- 3 梅干しの種を取り、包丁で叩いてペースト状にする。
- 4 水切りした2と3に白ごまと調味料を加え、混ぜ合わせたら完成！

材料 (2人分)

- ・菊芋……………200g
- ・梅干し……………1~3個
- ・白ごま……………少々
- ・ごま油……………大さじ1
- ・醤油……………大さじ1/2

千切りした青紫蘇や海苔をトッピングすると、風味が良くなり、より一層美味しくなります。

バター旨味がじんわり&ほっくり食感の菊芋と、ねっとりとしたネギの相性が抜群です。

- 3 1、2をバターと共に包み、トースターで20~25分ほど焼く。

塩胡椒又は、醤油を垂らして完成！

4

材料 (2人分)

- ・菊芋……………200g
- ・細ネギ……………2本
- ・バター……………20g
- ・塩胡椒/醤油……………適量

ジェイ農園について

✓ ジェイ農園の由来

2009年、もともと兵庫県姫路市の学習塾のメンバーであったメンバーが一念発起、「本物の食」をめざし、仲間の支援を受けながらスタートしました。「固定種」「自然農法」へのこだわり、「突然大発生する虫や病気」との悪戦苦闘。そしてようやくたどり着いたのが「自然微生物農法」です。

✓ ジェイ農園がめざすこと

おびただしく酸性化した自然環境を微生物の力を借りて中性に戻し、本来の力強く生命力にあふれた圃場を再生したい。その土壌が育む生命エネルギーの充満した作物を「基本の食材」として広めたい。子どもたちのアトピーや昔ではありえない病気を自然の力で克服していきたい。

農作物のオンライン販売

✓ お米のご注文はこちらから！



✓ 野菜セットのご注文はこちらから！



最新情報

「いいね！」や「フォロー」
お待ちしております！

✓ Instagram



@j_nouen

#ジェイ農園

✓ facebook



@jnouen

自然との共生をめざす

ジェイ農園

〒669-4274 兵庫県丹波市春日町棚原78

TEL 0795-75-2250

FAX 0795-75-2251

MAIL tamba@j-farm2009.com

WEB <https://www.jnouen.com/>