

丹波だより

2024年1月号 NO.67

新年1月(睦月)です。

『明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひ申し上げます。』

早いもので、ジェイ農園も開業15年、もう15年？本当にアツと言う間に進んでいきます。もちろん経営的には「火の車」、まだまだです。でも、ゆっくりゆっくりですが学び事が増え、なるほど「商売とはこうするものか！」とゆっくりゆっくり前進中です。

今は閑散期、空も真っ青「空隙」の如く、ぐるっと春日を取り巻く山々は常緑樹の濃い緑を背景に、葉を落とし尽くした広葉樹の木々が寒々と春を待ちます。山々の麓の圃場は、家々の近傍の部分的に植えられた野菜圃場を除き、閑散として秋草の名残を空っ風になびかせながら「静か」です。時々積る雪景色に「田園風景・田舎」をジーンと感じます。動物たちの姿もほとんど見かけなくなりました。みんなシーンとして人間同様、春(新たなる出発)を待ちます。

我々は今、新年度へ向け新たな「チャレンジ」の準備に勤しんでいます。世界的な時代の大きな変化を前に、「米」を中心に『加工品』を手掛け、しっかりと経営基盤を固め、ある意味「激震」に備えます。

日本では、一般の人々(people)は、他国にくらべ悠々と時を過ごしているようにも見えます。経常収支も黒字。やはり、伝統的に巷の人々(people)の耐久力・生活力がすごい国なのだと思います。『日本Japanese peopleはすごい！！』です。



世界は新たな時代への「最終段階」の様相を呈しているようで、アメリカでは州にもよりますが、犯罪が増加し、警察も動かず、不法移民は増加の一途だそうです。

銀行の倒産件数も増加の一途。物価はざっくり2倍に。ヨーロッパでもストライキが相次ぎ政情不安が増加、イギリス第二の都市「バーミンガム市」が財政破綻、「ノッティンガム市」も破綻だそうです。ウクライナ周辺の国は言うに及ばず、ロシア・中国を中心としたBRICSは拡大しながらドル離れ、すでに70%から80%の「人類」が「西側」から離れていっているそうです。

世界の歴史が変わりそうです。「武力」と「金」での支配関係が崩れ、崩され『新時代』が到来しそうです。

日本の上の人たちも、日本の政治も「総替え」の段階が近々来そうです。補助金頼み(政治家官僚頼み)の、「今だけ、金だけ、自分だけ」の利権争奪競争を脱し、本来あった、今の多くの日本市民を支えている良き伝統文化を生かし、市民同士の繋がりを活かした「地産、地消」時代を進めるべき時代に入っていきます。「衣食住医政教金」の大変化。振り落とされないようにしっかりと「シートベルト」を締め、次のステップへと歩みを進めていきましょう。欧米支配からの脱却、「アメリカの属国」からの卒業。自分たちの「希望と夢」を実現していく時代づくりへ。子どもたちの目が輝く「大人社会、日本社会」の実現を目指すときが近づきます。そう確信しています。

ジェイ農園も弱小・若輩ながら、構成員一人一人の個性をしっかりと受け止め、これからの社会のお役に立てる会社、集合体を目指します。

あらためまして、本年もよろしくご指導ご鞭撻のほどお願い申し上げます。

(文責:社)

「丹波大納言小豆」について深掘り！！



「丹波大納言小豆」について教えて！

▷ 丹波地方で採れる小豆を一般に丹波大納言小豆と言います。見た目は大粒ですが表皮が薄く、美しい光沢をもつ鮮やかな濃赤色が特徴です。火を入れても煮崩れしにくく、糖分を多く含み豆皮が柔らかく仕上がるので口当たりも良く、粒あんや鹿の子豆に向いています。

諸説ありますが「大納言」は武士のような切腹の習慣がない官職であるため、煮ても皮が破れ(≒腹が切れ)にくい性質から名付けられたそうです。

小豆は古くから伝わる、日本に欠かせない食べ物です

▷ 「兵庫県丹波市春日町東中」は大納言小豆発祥の地として古くから知られており「大納言小豆発祥之地」を示す石碑も立てられています。(写真参照)

小豆は紀元607年、推古天皇の時代に中国から伝来してきたと考えられ「古事記」や「日本書紀」では「神の鼻から小豆が生えてきた」という神話もあります。また日本には昔から、旧暦の1日と15日にお赤飯を食べる習慣がありました。1日は月が膨らみだす新月、15日は丸くなった満月と、月の満ち欠けに合わせていたそうです。小豆の赤は厄除けの力があると信じられており、同時に生命力を表すことから健康無事に過ごせるよう、幸福を願って毎月食べられてきました。

「丹波大納言小豆」のぜんざいで縁起の良いスタートを！

▷ お正月には歳神様に鏡餅をお供えしますが、楽しみなのがそれを食べられる鏡開きの日(1/11であることが多い)です。神様の力を授かったお餅を、霊力があるとされている小豆を使ったぜんざいにして頂けば、縁起の良い一年のスタートが切れそうですね。せっかくなら普通の小豆ではなく、めでたい名前かつ由緒正しき「丹波大納言小豆」で作ってみてはいかがでしょうか？ちなみに。。。今年から農園で収穫したもち米のお餅も販売しています！自然微生物農法のエネルギーも加わって験担ぎにはピッタリ！？皆さまが今年も健康無事に過ごせますように♪ ^ ^

(文責：まひる)



新商品 ジェイ農園の「お餅」

農薬不使用・化学肥料等不使用で育てたもち米とうるち米で作ったお餅の紹介です。

自然栽培米の丸餅を1つずつ個包装しています。1個(33g)が1パッケージに11個入っています。

賞味期限は製造日より2年と長く、保存食としてもお使いいただけます。

使い方はいいろいろ♪お好みの料理でお召し上がりください♪

焼餅



そのまま焼餅で、醤油などと一緒に。

おろし醤油



少し辛めの大根をおろして、醤油やゆず、お好みでかつお節などを添えて。

ぜんざい



大納言小豆でぜんざいにしてみてもいかがでしょうか。

いそべ焼き



お好みの海苔を巻いて、醤油と一緒に。

ご注文・お取り置き等 受付方法変更のご案内

現在、配送のご依頼や取り置きのご依頼をメール、LINE公式アカウント、Instagram・Facebook・携帯電話のメッセージ機能等よりご連絡をいただいております。

誠に恐縮ではございますが、2024年3月1日以降以下の3つの方法で受付させていただきます。どうぞよろしくお願いたします。

① LINE公式アカウント：

マルシェや出張直売所でのお取り置き等のご依頼はLINE公式アカウントが便利です。

・「LINE公式アカウント」の登録の方法

下のQRコードを読み取っていただき、LINEを開くとジェイ農園から自動配信のメッセージが届きます。メッセージが届きましたら、

ア：「お名前」と「よく行くマルシェや出張直売所名」を入力します。

イ：送信ボタンを押します。（これで完了です。）

送信していただいた時点で、ジェイ農園のLINE公式アカウントへの登録が完了し、以後チャットでのトークが可能となります。

●LINE公式アカウント



LINE 公式アカウント

② メール：tamba@j-farm2009.com

今までどおり米や野菜セットのご注文や変更等の受け付けを継続させていただきます。

③ 電話番号：0795-78-9041

商品のご質問や発送等のお問い合わせ、お急ぎのご用件等はお電話でご連絡くださいませ。

※電話の受付時間：9:00～18:00 ※日曜日は除く

いずれの方法でもお問い合わせ、マルシェや出張販売所での取り置き、野菜セットやお米の発送、ご質問等承ります。どうぞよろしくお願いたします。

2024年1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	4	5	6 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
7 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	8 西宮ノーラマルシェ	9	10	11 ミオソラマルシェ	12	13 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
14 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	15	16	17 元町水曜日	18 ミオソラマルシェ	19	20 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
21 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	22	23	24	25 ミオソラマルシェ	26	27 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
28 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	29	30	31 淀屋橋オドナマルシェ	2/1 ミオソラマルシェ	2	3 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店

●当園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。販売先でのお取り置きやご自宅へのお届け等もいたしておりますので、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、悪天候やそれによる交通事情に伴い、主催者様や当園の判断によりやむなく中止となる場合がございます。ご来店前に弊社の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、野菜セット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:0795-78-9041



▲野菜セット



▲お米



当園のホームページスマートフォンの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

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
- エコスペースゆう様 大阪府大阪市天王寺区勝山2-19-1
- 道の駅「おばあちゃんの里」様 兵庫県丹波市春日町七日市710
- 旬亭わかな あびこ店様 大阪府大阪市住吉区苅田7丁目1-19

出張販売

マルシェ出店や出張直売所も行っています♪

◇マルシェ

- ミオソラマルシェ様 11:00-18:00
場所:天王寺MIOプラザ館 JR天王寺駅公園口 タクシー乗り場前
日程:1/11(木)、1/18(木)、1/25(木)、2/1(木)
- 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:1/31(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:1/6(土)、1/13(土)、1/20(土)、1/27(土)、2/3(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:1/17(水)
- 西宮ノーラマルシェ様 10:00-14:00
場所:兵庫県西宮市役所前 六湛寺公園
日程:1/8(月・祝)

◇出張販売

- 株式会社今井商会様(ciao_mami様の近所) 10:00-13:00
場所:〒663-8114兵庫県西宮市上甲子園2丁目1-1 ※「瓦木東」交差点南東角
日程:1/7(日)、1/14(日)、1/21(日)、1/28(日)
- マメヒコ神戸店様 御影ガーデンシティ1階 14:00-16:00
場所:兵庫県神戸市東灘区御影山手1丁目2-10
日程:1/6(土)、1/13(土)、1/20(土)、1/27(土)、2/3(土)
- MAINDISH DELICATESSEN.様 15:00-17:00
場所:兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10
日程:1/7(日)、1/14(日)、1/21(日)、1/28(日)

「国産ジャガイモでんぷん」の話

いつもお世話になっている『日本農業新聞』。今回もその農業新聞の社説★1から。「どうする でんぷん不足」と題した論説では、「国産ジャガイモでんぷんが需要を満たせない恐れ」が出てきたということが論じられていました。「ジャガイモでんぷん」と聞くと「片栗粉」を思い浮かべます。

片栗粉は、本来かたくりという植物から作られたデンプンの粉ですが、現在では多くが「馬鈴薯でんぷん」(ジャガイモでんぷん)を原料とした「片栗粉」が販売されています。その他にも、菓子や麺、練り物などにも幅広く使われている「ジャガイモでんぷん」ですが、その生産量が減少し、供給不足になりそうだという内容でした。

「ジャガイモでんぷん」の生産は北海道が大半で、この3年ほどは、需要が供給を上回っていて、在庫を繰り越しながら、必要量を確保してきたそうです。そしていよいよ今季にその在庫が尽きる見込み。

「困ったとき」には輸入では？と思いましたが、「“国産”ジャガイモでんぷん」は、単純に輸入品で代替できない品質特性があるようで、今のところ販売制限で対応しようとしているとのこと。

そもそも「ジャガイモでんぷん」などで作られるでん粉類は、「輸入トウモロコシを原料とするコーンスターチが約8割」、今回の記事の対象と思われる「国内産いもでん粉が約1割」、そして残りがタピオカで作られたでん粉などの「輸入でん粉」などが使用されているようです★2。

すでにでん粉類の8割以上が輸入品。今回、この記事を見て「国産のものも、まだがんばっている！」と思いましたが、でん粉の中の約1割の中での話でした。その1割ですら維持できないほど、農業は厳しい状況にあるのだなど

改めて感じました。

今回の問題は、原料となるジャガイモの作付けが減っていることが原因のようですが、労働力不足とコストの上昇、気候変動による不作などがあります。また、北海道では栽培面積が広いため、ジャガイモの病気や虫など



が発生すると、一気に広がる恐れがあること。それを防ぐために農薬をまく必要があり、労力も農薬代もかかってしまう。農機を共同で使用していたら、病気や虫が、問題のない圃場に移らないよう、農機も使えなくなる。そんなリスクもあって作付けが敬遠されているようです。

一般家庭レベルですが、「片栗粉」の代替品とし、DELISH KITCHENやクラシエでは、衣の代用は「小麦粉、米粉」。とろみの代用は「米粉、コーンスターチ」と提案されています。次元の違う話かもしれませんが、「減反」しなければならないほどお米があるのなら、これからは、米を目一杯活用していけたら良いなと思います。

★1 『日本農業新聞』 2023年11月18日(土)

★2 独立行政法人 農畜産業振興機構HP「加工でん粉の食品における役割」より
(https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_001873.html)

【訂正】

丹波だより11月号「お米の話」で、透明なもち米のことをお話しました。そこで、「ジェイ農園のもち米は」「半透明のもち米も含まれていますが、もち米として問題はございません」としておりましたが、その後、実はもち米の中にうるち米が含まれていることが判明しましたので、訂正いたします。現在はうるち米を取り除いております。

(文責:上野)



焼きもちのみぞれ煮

作り方

- 1 大根の皮をむいて、すりおろす
(水分を絞らない)
- 2 丸もちをトースターで焼くか、
フライパンに油をしいて軽く
揚げ焼きにしてもよい
- 3 揚げ焼きにする場合、弱火～中火で
時々上下を返しながら3～4分ほど
加熱する
- 4 鍋に大根おろしと、水、調味料を
加え中火にかける
- 5 沸騰したら餅を加え、もう一度
煮立ったら完成
- 6 大根の葉があれば、ごま油で軽く炒め
て塩胡椒を振ったものを飾ると食感と
風味が加わってより美味しい！
(ちなみに今回は人参の葉で代用)

材料 (2人分)

- ・丸もち・・・・・・・・・・4個
- ・大根・・・・・・・・8cm(約350g)
- ・みりん・・・・・・・・大匙1
- ・醤油・・・・・・・・大匙1
- ・八方だし・・・・・・・・100ml
- ・水・・・・・・・・400ml

POINT

八方だしは製品によって味の濃淡が異なりますので、かけうどんの汁くらいの濃さになるよう調節してください。

八方だしの代わりに麵つゆを使用してもOKです！その場合みりんを小匙1/2、醤油は抜きで作ってください。

大根おろしのおかげでお餅がさっぱり食べられます！寒い時期なのでお出汁多めなスープ感覚のレシピです♪



ペペロン風もち炒め

作り方

- 1 菊芋をたわし等でこすり洗いし、食べやすい大きさに切る。
キャベツも洗ってザク切りにする
- 2 フライパンにオリーブ油をひいて弱火～中火で時々上下を返しながらかき混ぜ、丸もちを3～4分揚げ焼きにする
- 3 丸もちを一度取り出し、フライパンにオリーブ油を足して薄切りにしたニンニクと輪切りにした唐辛子を加える
- 4 弱火でじっくりと火を通し、香りが立ってきたら1を加えて強火で炒める
- 5 キャベツがしんなりしてきたら塩胡椒を振り、丸もちを戻し入れて軽く炒めたら完成

材料 (2人分)

- ・丸もち・・・・・・・・・・4個
- ・菊芋・・・・・・・・・・200g
- ・キャベツ・・・・・・・・・・200g
- ・ニンニク・・・・・・・・・・2片
- ・唐辛子・・・・・・・・・・2本
- ・オリーブ油・・・・・・・・適量
- ・塩胡椒・・・・・・・・・・少々

レシピ担当：自然派喫茶『まひるの月』

Instagram @mahiru_no_tsuki_

自然栽培やオーガニックなどの素材を使って身体に優しいメニューを提供している徳島県うだつの町並みにあるカフェ。ドリンクは全てヴィーガン、フードも全てベジ仕様のこだわり。

和風なお餅に飽きた時にぜひ試してみてください^^
パスタとはちょっと違うお餅ならではの食感がクセになりますよ～

ジェイ農園について

ジェイ農園は、2009年から兵庫県丹波市で「固定種」「自然農法」にこだわり作物を育てています。農薬や化学肥料、除草剤も使用せず、微生物たちに土壌再生を助けてもらいながら「自然微生物農法」に取り組んでいます。土壌が育む生命エネルギーに満ちた作物を皆さまにお届けしたい。安心・安全で美味しい作物を皆さまに味わっていただきたい。それが、ジェイ農園の想いです。

お知らせ

- LINE公式アカウント



LINE 公式アカウント

LINE公式アカウント 登録のご案内

- ・商品のお知らせ
 - ・マルシェ・出張販売の日程・時間帯のご連絡
 - ・「置き置き注文(予約注文)」の受け付け
 - ・「配達のご用命」申し込み受け付け
 - ・「特別期間限定商品」の予約受け付け
- にご利用いただけます。

- 「LINE公式アカウント」の登録の方法

上のQRコードを読み取っていただき、LINEを開くとジェイ農園から自動配信のメッセージが届きます。メッセージが届きましたら、

ア:「お名前」と「よく行くマルシェや出張直売所名」を入力します。

イ:送信ボタンを押します。(これで完了です。)

送信していただいた時点で、ジェイ農園のLINE公式アカウントへの登録が完了し、以後チャットでのトークが可能となります。この機会にぜひご登録をお願いいたします!!

※お客様と当社のやり取りを他の方々をご覧になることはできません。

※メッセージを送信いただかないと、登録が完了せず、個別のやり取りができません。お手数をおかけしますが、必ずお名前とよく行くマルシェや出張直売所名等をご送信をお願いいたします。

- Instagram



“いいね”や“フォロー”お待ちしております!

- フェイスブック



- ジェイ農園 ホームページ

右のQRコードで読み取っていただくか、「ジェイ農園」で検索を♪



ジェイ農園

検索

「丹波だより」について、文章ならびに画像等の無断転載・無断複製使用はご遠慮ください。転載・複製使用等をご検討の方は、事前に弊社までご相談ください。

スタッフの声♪

新たな年の始まりとなる1月は物事を前向きに考えることができ、気持ち清々しいです。就農3年目、今年も作物の生命力と大地の力を全身で感じながら、日々の作業に取り組んでいきます。 担当:田邊

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73-1

TEL:0795-78-9041 FAX:0795-78-9042

MAIL: tamba@j-farm2009.com

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

※電話の受付時間：9:00～18:00 日曜日を除く