

丹波だより

2024年2月号 NO.68

もう2月(如月)になりました。あっという間に感じます。ますます気候の変動は激しく、「冬」なのか、「春」なのか、それとも「秋」のままなのか、人としては、よくわからないまま加速度的にどんどん進んで行く感覚です。

それでも、ようやく「雪景色」がやってきてくれました。「きれい」です、本当に。特に夜は「シーン♪」として「世界が透き通って、ピリッとするような真空な感じ」です。深々と冷えます。「四季折々」のあるべき風情にしばし酔いしれます。

空は、いつも見入ってしまうような真っ青、群青の抜けるような空です。なんとも形容しがたいですが、ますます青いです。それだけ、どんどん綺麗になっているのではないのでしょうか。雲も、まあい綿菓子のようにゆったりと空を横切っていきます。落ち着きます。

山々は冬景色、「暖冬」といえど本来の濃い緑と、灰色の世界です。でも、しっかりと目を凝らすと、やはりすでに、桜の木々には花芽がつきはじめ、先っぽがほんのりと赤くなっているのがわかります。時の経つのが早い早いと人が言っている、草木はきっちり「春準備」です。モクレンもすでに綿帽子

を纏っています。

田畑はまだ休耕中、春先の作業開始にはまだ時間があります。一面ところどころ白っぽい、土色の世界が広がります。動物は見えませんが、この間は、久々に圃場を突っ切って行く母ギツネ(?)を目撃しました。頑張っています。動物たちもいつものように、新芽や木の実を食いつなぎながら春を待っています。



▲堆肥作りをしているところです。

ジェイ農園の春準備、栽培チームは恒例の「堆肥作り」の始まりです。昨年からためてきた落ち葉や、休耕地の枯れ草、放棄地の草を集めます。大豆の殻もいつものように積み上げます。大仕事ですが大切な年中行事です。苗づくりの土になります。また、加工チームは大根の「切干」づくりを盛んにやっています。味噌の仕込みや、醤油の仕込み、醤油絞りも同時進行です。

去年は、ジェイ農園 オリジナルの無農薬(『カラダが喜ぶ』)「米粉」「(米粉)パンケーキミックス」「お餅(安心餅)」「新作ポン菓子」「柑橘類のジャム」の販売を開始し、ようやく会社らしくなってきました。ありがとうございます。

生産者は消費者によって支えられており、まさに“いくらでもある”同様の商品の中から、ジェイ農園の商品を「選んでいただけるかどうか」ですので、『投票』を待つ候補者のようなものです。品質第一、中身第一、安全安心第一、誠実、公明正大、一切の添加物なし、嘘・虚偽なし、公約実現、約束絶対、まさに『選挙』です。人間の選挙もそれくらいの緊張感と品質管理が公にあるべきですね。

早い早いと言いながら、「春」を待ちわびる我々です。大改革必至の日本社会、早く、本当に明るい「春」が訪れるとよいのですが……

(文責:社)

「菌床椎茸」と「原木椎茸」の違いって？



分かりにくいけど

こっちが原木しいたけ！

椎茸には2種類の栽培方法があります

▷ スーパーなどで買い物をする時、よ〜く見てください。実は、消費者庁が定めた「しいたけ品質表示基準」というものがあり、値札には生しいたけ(菌床)もしくは(原木)としっかり区別されています。主な違いはその栽培方法にあり、その名の通り「菌床しいたけ」は菌床から、「原木しいたけ」は原木から育てられています。

菌床しいたけの特徴とは

▷ 菌床とは、オガクズ(粉々になった木屑)に栄養剤を混ぜ固めたもので、そこにしいたけの菌を入れて育てるのが菌床しいたけです。温度や湿度が徹底的に管理されており、1年を通して約3~6ヶ月の短期間で収穫可能です。その為、低コストで大量に生産することが可能となり、販売価格も低いことが特徴です。

原木しいたけの特徴とは

▷ 一方、原木しいたけは主に山の中で、野生のきののこと同じような自然環境で育てられ、原木にはクヌギ、コナラ、ミズナラなどの広葉樹、分かりやすく言えばドングリがなる木が使用されます。菌床とは異なり木の栄養分で成長するため収穫までは約2年の月日が必要で、かつ収穫できるのは春と秋のみと決まっています。また原木に菌を植え付けて終わりではなく、気候の影響を直接受ける過酷な自然環境下において、生育に良い状態を保つように原木を管理する必要があり、手間と時間がかかります。

菌床と原木を食べ比べてみると、、、

実際に菌床しいたけと原木しいたけを食べ比べてみると、食感は菌床の方が「くにゅくにゅ」と柔らかく、原木は噛むたびに「ぶりんっ」とした弾力があります。匂いを直接嗅いでみると、菌床の方が若干香り高い印象を受けますが、口に入れてから鼻に抜ける風味は原木の方が圧倒的です。加えて、ジェイ農園さんのしいたけは軸も太くて甘く、凝縮した旨味と歯応えを楽しめるのがたまりません！！原木の塩焼きは絶品ですよ〜^^ (文責：まひる)

米粉のパンケーキミックス



子どもたちへ「健康に育ててほしい」という『思い』を込めて、「自然栽培」で育てた丹波のお米を『パンケーキミックス』にしました。

パンケーキはもちろん蒸しパンなど作ってみてはいかがでしょう。パンケーキの厚みは、フライパンへ流す量で調整できます。本品

150gで直径15～20cmのサイズなら2枚できます。蒸しパンの場合、本品1袋で直径5cmの丸型カップ9個分を作ることができます。

●ジェイ農園の米粉パンケーキミックスの4つの安心・安全



- ・原材料の米は、無農薬・無化学肥料の「自然栽培米」100%。
- ・小麦を使用していないので「グルテンフリー」です。
- ・砂糖は、有機JAS取得している「有機砂糖」を使用しています。
- ・ふくらし粉は、「アルミフリー」のものを使用しています。

『米粉のパンケーキミックス』と『米粉』のレシピを今月号10ページと11ページに掲載しています♪ご参照ください。



自然栽培の米粉パンケーキミックス

価格:490円(税込)

原材料:米粉[米(兵庫県丹波市)], 有機砂糖/
ベーキングパウダー(アルミフリー)

内容量:150g

賞味期限:製造日より1年

自然栽培米の米粉

ジェイ農園の田んぼで農薬不使用、化学肥料不使用で育った安心安全な米からできた『米粉』のご紹介です。

ジェイ農園の米粉はどんなもの？

- ・原材料は、無農薬・無肥料の「自然栽培米」100%で安心・安全。
- ・米は、寒暖差が大きく、美味しい米どころの「丹波産」です。
- ・製粉方法のこだわりについて熱損傷を抑えた微粉碎製法による製粉で、お米本来のおいしさを感じることでできる米粉です。
- ・平均45 μ m(マイクロメートル)の超微細粉のため、小麦粉の代替として、お料理やお菓子づくりにご使用いただけます。
- ・小麦を未使用なので、「グルテンフリー」です。

●使い方はいろいろ♪



- ①パウンドケーキ、ロールケーキの生地、マドレーヌやフィナンシェ、蒸しパンなどの材料にお使いいただけます。
- ②米粉でおいしいクッキー作り♪ サクサクとした食感等は小麦粉のクッキーと変わりなく仕上がります。
- ③お好み焼き、チヂミ、たこ焼きの生地の材料としてお使いください。
- ④この他、唐揚げや天ぷらの衣、餃子や春巻きの皮、クリームシチュー、グラタン、あんかけなどのとろみづけなどに♪



自然栽培米の米粉

価格:670円(税込)

原材料:米(兵庫県丹波市)

内容量:300g

賞味期限:製造日より1年

ジェイ農園では、「切干大根」「乾燥原木シイタケ」「ポン菓子」「黒大豆醤油」「白大豆味噌」、「柑橘系ジャム(ゆず)・(カボス)・(スダチ)」「お餅」などの加工品もご用意しています。

2024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 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
4 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	5	6	7	8 ミオソラマルシェ	9	10 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
11 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	12	13	14	15 ミオソラマルシェ	16	17 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
18 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	19	20	21 元町水曜日	22 ミオソラマルシェ	23	24 ろっこうおーがにつく市 マメヒコ神戸店
25 (株)今井商会 MAINDISH DELICATESSEN.	26	27	28 淀屋橋オドナマルシェ	29 ミオソラマルシェ	3/1	2 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。販売先でのお取り扱い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
- 自然食品の店 ひなたぼっこ様 兵庫県神戸市北区桂木3-11-3

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:2/1(木)、2/8(木)、2/15(木)、2/22(木)、2/29(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:2/28(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:2/3(土)、2/10(土)、2/17(土)、2/24(土)、3/2(土) ※2/24(土)のみ10:00-14:00営業
- 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:2/21(水)

◇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:2/4(日)、2/11(日)、2/18(日)、2/25(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:2/3(土)、2/10(土)、2/17(土)、2/24(土)、3/2(土) ※2/24(土)のみ10:00-16:00営業
- MAINDISH DELICATESSEN.様 15:00-17:00
場所:兵庫県芦屋市翠ヶ丘町7-10
日程:2/4(日)、2/11(日)、2/18(日)、2/25(日)

「地域計画」から見える農業」

私たちが丹波市で農業を始めて15年目に入ります。この間、農業を取り巻く環境は、かなり変わってきましたし、これからその変化の幅は大きくなるように感じます。

農水省は、「みどりの食料システム戦略」^①として、持続性を可能とする生産、加工、流通、消費についての具体的な取り組みを示しました。それに伴って、有機農業に地域ぐるみで取り組む自治体として、丹波市を含め全国の市町村で「オーガニックビレッジ宣言」^②が出されています。大きくは、持続可能な農業生産として「有機農業」を増やしていこうという流れに変わってきていると思います。

一方で足元を見て感じる変化というのは、有機農業推進というよりも、むしろ今後地域の農地を誰が耕作していくのか、というそれ以前の問題がより現実的に感じられるようになってきた、ということです。

丹波市にきた当初、広範囲の農地を耕作されていた方たちも、徐々に栽培面積を減らしていかれています。

先日、たまたま、その内の1人の後ろを歩くことがあったのですが、「この方、こんなに歩くスピードゆっくりだったかなあ」と感じました。聞くと80歳になると言います。65歳の方が80歳。地域で農業をされている中心的存在の方でした。今も規模は小さくされていますが、頑張っておられます。

今、全国の市町村で、「将来の農地利用の姿を明確化する」ための「地域計画」というものを策定する取り組みが進められています。これまで「人・農地プラン」という名称で同様の計画は「任意」で作られていたのですが、昨年、法律によって制度化され、全国すべての市町村で計画を策定することになりました。

そのため、地域の農業者が中心に集まって、話し合いをすすめています。その会合の様子から感じることは、「計画を立てなさい」と言われても・・・という戸惑いと、「この状況はまずい」という思いです。計画では、10年後にどの農地を誰が耕作されているのかを「目標地図」に落とし込むことが必要になります。

先ほどの80歳になる方が耕作されていた農地の多くは、今60代～70代の方が引き受けられています。そして、10年後です。その方たちが70代～80代になっていきます。会合では「あの家は息子がおるから大丈夫や」「あそこは今もうみんな都会に出ているからあかんで」と言いながら、地図を埋めていく作業をしていくのです。が、その中心になられている方たちの多くが、10年後、70代～80代になっていきます。「10年後かぁ、わしはどうやろう、わからんけど、とりあえずかんばるわぁ」とご自身の名前を入れていきます。

私たちがこれまで「この先、農業をする人も減ってきて空き農地が増えてくるだろう」という思いはありましたが、具体的な人の名前とその方たちが担ってこられた農地の広さ、また今耕作されている方の農地やご年齢を実際に知ると、本当に10年後「ヤバい」と思います。この丹波市の小さな地域だけでもそのように感じるくらいです。この問題が全国的にあるのかと思うと「ゾッ」とします。

これまで企業などを定年後、地元で農業をはじめるという方は多くいらっしゃいましたが、全国的にその人たちが、定年引上げなどを背景に企業に残り引き続き働かれるため、60-64歳の就農者が減っていると聞きます^③。

自分たちにやれることは少ないですが、将来のことを考えると、早く足元をしっかりと固めて、この地域だけでも担っていけるようにしなければいけません。

(文責:上野)

- ①「気候変動や生産者の減少、地域コミュニティの衰退などで、食料生産が不安定になりつつあるため、その解決策を提示して、食料の安定供給を図るための目標を設定したもの」であると理解していますが、その目標は現実離れしているように感じます。
- ②「みどりの食料システム戦略」を踏まえて、有機農業を推進する計画をたて、地域ぐるみで産地(オーガニックビレッジ)の創出に取り組む市町村であることを宣言すること。みどり交付金により国からの支援が出される。
- ③「論説:60-64歳の就農者急減 労働者を分かち合おう」『日本農業新聞2023年10月5日』



米粉のホットケーキ

作り方

- 1 卵と豆乳をボウルに入れ混ぜ合わせる
- 2 ホットケーキミックスを加えてさっくり混ぜる(※混ぜすぎない)
- 3 フライパンに油をひいて10秒ほど熱し、ぬれぶきんで少し冷ます(※もしくは少し時間をおいてもOK)
- 4 生地(1/3の量)を高めの位置からフライパンに落とし、弱火にする
- 5 ふつつつ、と気泡が出てきたらフライ返しでひっくり返す(※1分45秒目安)
- 6 更に1分30秒ほど焼いたら完成(※中まで焼けてるか確認してね)

材料 (1~2人分)

- ・ホットケーキミックス・・150g
- ・卵・・・・・・・・ 1個(60g)
- ・豆乳・・・・・・・・ 100ml
- ・太白ごま油・・・・・ 大匙1

POINT

太白ごま油(匂いのないごま油)はバターやお好みの油で代用出来ます。(オリーブ油は微妙かも)豆乳もお好みのミルクでOK!!油は1枚ごとに適宜足してください。後半になるにつれてフライパンが熱くなってくるので時間は若干短めを意識して。あとはひっくり返すとき、一気にエイヤっといきましょう!!!

さすがはジエイ農園さんのMIX粉!
有機砂糖にアルミフリーバーキングパウダー
と、原材料にとことんこだわってますね♪

米粉の蒸しパン

作り方

- 1 耐熱容器にグラシン紙をしいて蒸し器にお湯を張り、火にかける
- 2 卵ときび砂糖をボウルに入れて泡立て器でよく混ぜ合わせる
- 3 豆乳と太白ごま油を加え、更によく混ぜる
- 4 米粉とベーキングパウダーをふるいにかけて加え、さっくりと混ぜる
- 5 耐熱容器に生地を流し入れ、茹で小豆を上にも飾る
- 6 お湯が沸騰している蒸し器に入れて中火で20分ほど蒸したら完成

材料 (2人分)

- ・米粉・・・・・・・・・・ 100g
- ・きび砂糖・・・・・・・・・・ 50g
- ・卵・・・・・・・・・・ 1個(60g)
- ・豆乳・・・・・・・・・・ 100ml
- ・太白ごま油・・・・・・・・・・ 大匙2
- ・ベーキングパウダー・大匙1/2
- ・茹で小豆・・・ 1個につき10g

この分量で4個、かわいいサイズの蒸しパンができました^^
茹で小豆があったので半分にしたのですが米粉の生地と相性抜群！もちもちしてて、お団子っぽさもあるので蒸籠や、竹皮に包んで蒸したらめっちゃいい感じの味になると思います!!

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。

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」「自然栽培」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が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♪



「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♪

丹波に住み始めて5年になりますが、今年の冬が今までで一番暖かいですね。雪が降ると大変なので、降らないに越したことはないのですが、夏の暑さも含めて最近の気温の高さは心配になります。 担当:坂本

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