しさを育む 作り手の思い

01

しさの土台作

農家さんの言葉を信じて頑張って、 だんだんよくなるけえ』 めたいと思いました」。 少しずつ土が良くなってきました」。 が続きました。 育てても捨てる方が多く、 業研修に参加後、 が共同で行う新規農業経営者育成事 ん。7年前に、 んそうや小松菜などを育てる上野さ 「『自分で何かを作りたい』 年目は土づくりが上手く と思いました」。玖島でほうれ、昔から好きだった農業を始分で何かを作りたい』と思っ 市と佐伯中央農業協同組合 『諦めずに種を蒔けばる方が多く、辛い時期 24年間勤めた会社を 農業を始めました。 という先輩 いかず

|新鮮なうちに食べてもらいたい

の野菜を手に取ってもらうことで、れると嬉しいです。地元の人に自られると嬉しいです。

地元の人に自分

宮島に

●豊かな海を次世代へつなぐ

大野前潟干潟は、

明治時代から今

一番味わうことができます」。

旨み

菜が出とったけん買うたよ』と言わされます。「地元の人に『あんたの野

A産直ふれあ

い市場などにも出荷

上野さんの野菜は、

学校給食や

も苦労の

つで

ほうれんそうや小松菜は傷みやす



だわりが、廿日市市の「らいたいという上野さん

が今の目標です」。美味しく食べても タントに出荷できるようになること

一番に考え

ら納品ま

「きちんとした良い野菜を、

コンス

粒ぞ

ろ

そ

としてのこだわりを語ります

おいしいんです。今朝採れたものは、

理を作っていたんだと気づかされ自分はそれを知らずに13年間も料 「地物を使うことが目的ではなく 自然と地 す」。 とことで、マーザずに料理ができます。?

その日に採れた野菜をどう料理す

るかを考え、

作ったものをお客さ

oんだと思いま ます。そういう で、マンネリ化

02 届いたものを さらにおいしく—

材には旬があります。

だからこそ、

はもちろん、仕の販売を行う、

からです」。

に力を入れています。て県内産の瀬戸もみじ豚で、

も無駄にはできません。

また、

食

大変さを知ったら、葉っぱー枚で

農家さんの

一生懸命な姿、

した。

生産者とのつながりが広

廿日市市産の野菜でサラダ を作る元谷さん。

地物食材との出会い

廿日市市で一生懸命野菜を作ってうを届けてくれ、そのとき初めて、 行った「はつかいちほうれん草グ 的に使うようになったきっかけは、や」店主の元谷さん。地物を積極 平成27年に廿日市駅通り商店会が そう話すのは、「四季彩酒膳 げん 元のものを使うようになりました」。 いしい食材を求めたら、自然とお客さまに喜んでもらうこと、 んがパリパリで新鮮なほうれんそ ルメフェス」だそうです。「農家さ いる人がいることを知りました。

元谷さんの食材へのこだわりは、

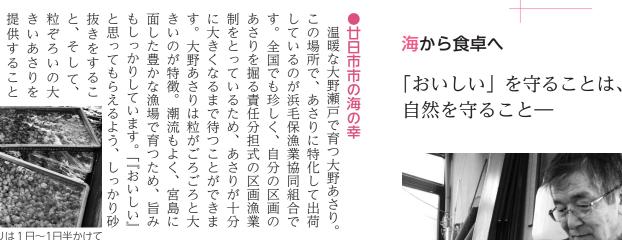
使って、そのパワ生産者のパワーが 産者やお客さん、常に が語る料理人としての姿には、 方向が見えてきました」。元谷さん 使うようになって、 喜んで帰ってもらう。 たものを出すことができるんです。 人の顔が見えるから、 べてお客さんに喜んでもらうた 「新鮮なのはもちろん、 お客さまに『おいしい』と、そのパワーをお客さまに が入った食材を 自分のめざす 心のこもっ 地物食材を

していきたいんです」。

になりました。だからこそ、

畑から食卓へ

海から食卓へ



簡単にできますが、あさりの旨みをめた鍋にあさりを入れて蒸すだけですめの食べ方は『水蒸し』です。温長の山形さんは話します。「一番おす

品質管理を徹底して

「一番おす



掘ってきたあさりは1日〜1日半かけて しっかり砂抜きをしています。 直売所 で買ってすぐに調理ができます。

収穫したあさりは、が、自分の使命だと 野あさりを後世につないでいくこと 初めて自然のありがたみを実感します。自分が掘りに出るようになって、おいしいあさりが受け継がれていま す。「組合員一人一人が、 のおいしさは廿日市市の海の幸とし した。先人に感謝して、 いに保とうと意識し、 もそのままの大きさを維持していま 自分の使命だと思っています」。 学校給食にも提供され、 市内飲食店だけ 守ってきたから おい 干潟をきれ しい大

務取締役



消費者に届くまでの一 が根付いていたので、



浜毛保漁業協同組合 組合長 **山形** 昇さん