

DIY野菜と小麦



萬谷 利久子 (ばんや りくこ)
シニア野菜ソムリエ・6次産業化プランナー

2004年に日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエとなり、09年北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。11年から日本野菜ソムリエ協会の「コミュニケーション講座」の講師となる。農産物のイメージコーディネーターとしてブランディングやPRに参加。JA研修会・セミナーなどの講師を務める。STVラジオ「スーパースクランブル」内「ほっかいどう野菜通信」で産地や生産者の情報をレポート。AIR-G (FM北海道)「アクション」内では、食クラスターをテーマにしたコーナー「北海道クオリティ」を担当。北海道発の商品を発信、開発者のインタビューも行っている。11年より、農林水産省の6次産業化プランナーとなり、生産者と商品開発を行う。農家の明るい相談員として活動するのがライフワーク。

秋のドライブシーズンに直売所を訪れる方も多いでしょう？直売所の魅力は、なんといっても農産物の新鮮さ！特に鮮度が落ちるのが早い枝豆やとうもろこしなどの野菜は、おいしさの違いがよくわかります。日頃店頭で目にしない珍しい品種に出会えるのも直売所の楽しみのひとつです。野菜は、どんなにおいしくても、日持ちがしないもの、皮が柔らかくて運べないものなどは流通できません。収穫した日に近くで売ることができる直売所なら、幻のおいしい野菜も並べられるのです。

昔のとうもろこし「キャンベラ」

私がこの夏、赤井川村の直売所で見つけたのが、昔のとうもろこし「キャンベラ」です！20年以上前の品種で、甘味は今のものほどありませんが、ふくよかな味です。食べる時、指でポロポロと取り外すことができるのも、なつかしさを覚えます。

「キャンベラ」を作っているのは、赤井川の生産者関谷DIY農場。DIY (Do it yourself) という名前のとおり、家屋も納屋もすべて手づくり。煉瓦の積まれたピザ釜では、自家製の完熟トマトとバジルで特製ピザを焼いているそう。食にこだわる関谷さんが「キャンベラ」を気に入っているのは、甘味がちょうどよく、実の食感がしっかりしていること。一粒一粒に存在感があります。有機栽培の畑は、ふかふかの豊かな土！黒松内で取れる貝殻化石を土に入れているそう。飼われている馬も一役買っていて、馬ふんもたい肥になっています。馬も「キャンベラ」が大好物！バリバリうれしそうに食べていました。収穫したとうもろこしは、本州の個人宅への配送も多く、道内出身者で転勤で移り住まれた方、お嫁に行かれた方がふる里のとうもろこしを楽しみにしているそうです。



直売所を連携させた「日の出直売所通り」

関谷正一さんのお宅は、赤井川村の日の出地区にあり、ここは14軒の生産者が、直売所を連携させた「日の出直売所通り」をつくっています。畑をぐるっと回るコースで、収穫体験ができたり、畑から採りたてのホヤホヤを運んでくれます。去年から始まったこの地域の取り組みは、60代以上の生産者も多く、接客は人手がかかって大変ですが、直接お客さまと会話する楽しさがやりがいにもつながっているそうです。日の出地区の生産者は、直売所にはいいものしか出さない、鮮度が落ちたらすぐに引っ込めるといった高いプライドを持っています。繁忙期には、常時直売所にいることもできませんが、電話で呼ぶとすぐにかけてくれます。

私は採れたての枝豆を買い、枝ごと炭であぶっていただきました。香ばしい焼き枝豆は、最高のビールのつまみです。

日の出直売所通りは、山々に囲まれた農村風景の中に、小さな直売所が点在しており、宮崎駿監督の描く田舎の風景のよう。1軒、1軒、おしゃべりしながら直売所をめぐると、思いがけずおばあちゃんの「おはぎ」をお土産にもらったりも。赤井川に農家の親戚ができたようでうれしくなりました。晩秋には、5軒ほどに直売所も減ってしまいますが、また来年訪ねるのが今から楽しみです！

食卓にレタスの「しゃぶしゃぶ」

今年、札幌市内に自らの直売所を立てたのは、北区篠路の木田農園。レタス農家のため、直売所の名前は「とれたす」です。ダジャレ？ 篠路は近所のスーパーが閉店したため、買い物難民になってしまった方たちに喜ばれています。すぐ目の前に畑が広がっているので、収穫後3分で採れたてレタスが店頭には並びます。採れたてのレタスは、切り口から白い汁が出ます。今年、日照不足でレタスの葉が黄色く変色するピンチもありましたが、直売所の看板商品として切らすわけにはいきません。最近、サニーレタスにフリルレタ

ス、ロメインレタスと、葉っぱが丸く巻かないレタスが人気を呼んでいます。木田農園の食卓には、レタスの「しゃぶしゃぶ」がよくのぼるそう。豚しゃぶのおともは「もやし」が定番ですが、レタスもなかなかいけますよ。

昔からレタスは食べると眠くなるといわれ、安眠効果やイライラの解消が期待されます。夫の帰りがやけに遅い夜は、レタスをかじりながら笑顔で迎えましょうね。

食の国道1号を目指して

さて、私が6次産業化プランナーとしてお手伝いをさせていただいた比布町の小麦農家がパン屋さんをオープンしました。旭川医大のすぐそばで、お店の名前は「ピップル」です。最後の「ル」は、アイヌ語で「道」という意味。比布町から始まる食の国道1号を目指してこの名前をつけました。有機栽培の小麦を天然酵母でじっくり発酵させ、小麦の風味の生きたパンを作っています。胚芽の削り方にもこだわりがあり、まあく外側を削る一般的な方法ではなく、縦に小麦をカットするように削っています。パンを作っているのは、専門学校を卒業したばかりの若い女性たち。あえてどこの店にも染まっていない若手職人だけで一から独自のパンを作りたいと始めました。トマトの食パンやかぼちゃパンも、自家栽培の野菜をふんだんに使用しているため、素材の香りが高いと評判です。

また、「ピップル」にはドライブスルーもあり、朝食用の食パンを車で買いに来る人も増えつつあります。奥様にお使いを頼まれてご主人が買いに来る姿も…。自慢の小麦を地元の人たちに味わってもらいたいと今城正春さんが作った小さなお店。夕方、“売り切れ”をお客さんにわびながらも、生産者の今城さんはうれしそう！小麦のパワーを感じる農家のパンを、ドライブの際はぜひ食べてみてくださいね。