

当尾を食で盛り上げたい。地元野菜を活かしたアイデア商品をつくる「当尾Oh!BaaaaZ」

当尾地域を拠点に、食で地域を元気にする活動をする女性5人のグループ。代表の中切さん、小池さん、浦辻さん、柳澤さん、竹本さん、5人のメンバーの「当尾 Oh! BaaaaZ (オーバース)」さん。高齢化の進む地域に、食を通じて人の集う居場所をつくり、郷土食をひろめたいと5年前に結成されました。地元野菜を使った加工品を開発し、市内のスーパーやお店で販売。さまざまなイベントなどにも出店し活動を広げてきました。メンバー内には自営農家も多く、定番の手作りこんにやくは芋から育てて作っています。規格外の当尾ごぼうを活かした当尾ごぼうの巻き寿司は、イベント会場でも即売の人気メニュー。これからも、地域ブランド野菜の当尾ごぼうをつかった商品開発をすすめていきたいとのこと。店頭にまた「当尾 Oh! BaaaaZ」さんの新しい商品が並ぶのが楽しみです。



干し野菜

新鮮な野菜をそのまま乾燥。お味噌汁や酢の物など、水に戻して簡単に手早くおかずが一品作れます。



当尾ごぼう巻き

やわらかく煮た当尾ごぼうと薄焼き卵のシンプルな巻き寿司。当尾ごぼうの美味しさを丸ごと味わえる贅沢な一品。

当尾ごぼうの食感を活かすため、下ゆでは火を通しすぎないように。

当尾ごぼうのハンバーグ (2人前 2コ)

〈材料〉
当尾ごぼう 1/3本
合挽肉 200g
玉ねぎ 1/4

〈作り方〉
①当尾ごぼうはたわしで洗って土を落とし、塩と酢を少し入れて、食感を活かす程度に下ゆでし、5mm角のさいの目切りにする。
②みじん切りにした玉ねぎ、合挽肉とaを混ぜ合わせる。
③切った当尾ごぼうを混ぜ合わせて形を整え、油をひいて熱したフライパンに並べ、蓋をして中火3分、返して少し火を弱め5分焼く。
④火が通ったら、bをフライパンに入れてハンバーグと絡めながら少し焦焼めでできあがり。

a: 牛乳 大さじ2
パン粉 大さじ1
小麦粉 大さじ1
卵 1/2
酒 大さじ1
塩・コショウ 適宜

b: トマトケチャップ 大さじ3
ウスターソース 大さじ1
みりん 大さじ1

当尾ごぼうの和風ロール白菜 (2人前 4コ)

〈材料〉
当尾ごぼう 1/3本
白菜 大きめ4枚
鶏挽き肉 200g
おろししょうが 小さじ1
ねぎ 2本
だし汁 400cc

〈作り方〉
①下ゆでした当尾ごぼうを8mm角のさいの目切りにして鶏挽き肉、おろししょうが、aの調味料を加えて混ぜる。
②白菜はざっと下ゆでし、水にとって色止めをし、巻きやすいように芯の部分の少しをぎ切りにする。
③芯の上に挽き肉のたねをのせて折り畳む込むように巻いていき、葉の部分の最後は中に入れて込んでかたちを整える。
④鍋にロール白菜、だし汁とbの調味料をあわせて中火で30分ほど蒸し、最後に片栗粉でとろみをつけてできあがり。

12月は当尾ごぼうフェア。ごぼうメニュー出しま〜す!

kichi kichi cafe 理科準備室

時間：10:30~16:00 (月曜日~金曜日)
場所：木津川市木津南垣外 15-2
問合せ：090-6607-9191



駐車場は6台有り。満車の場合は近隣のパーキングをご利用ください。



ふるふるぶりん

市内のクローバー牧場の特別牛乳と平飼い卵を使用しました。パナパンビスの香り、とろける味わいは絶品です。



こんにやく

毎週土曜日はこんにやく作り。しっかりとした歯ごたえともちもちの食感。氣込むほどに味がしみわたります。



パン

さつまいもやかぼちゃなど地元野菜を使用。ほんのりとやさしい野菜の甘みがお口に広がります。



「当尾Oh!BaaaaZ」さんの商品が買える・食べられる場所

●当尾の郷まつり
毎月第1日曜日 10時から、当尾の郷会館で開催される朝市。旬の地元野菜や加工品がならび、フリーマーケットも開催。メンバーの皆さんも運営にかかわっています。

●SUPER CENTER PLANT 木津川店
●大佛喫茶 (加茂町兎並東前田 23-1 2F tel. 0774-99-2050)
「当尾 Oh! BaaaaZ」のごぼう味噌を使った焼きおにぎりを提供。

Event Information

イベントの日時は変更になることがあります。

自然をまるごと楽しもう 山城ごはん「食農体験」
冬野菜の畑作業、収穫体験で季節を感じながらアートセラピーを体験しませんか? 里山ならではのクリスマスも楽しめます♪
12月20日(日) 時間: 9:30~12:00 場所: 鹿背山 費用: 1家族1,500円 大人ひとり参加1,000円 問合せ: 山城ごはん asuka.tutumi@gmail.com

ひとの輪つながる うめだにカフェ
親子でDIY 柿の葉寿司の木型を作ろう
12月27日(日) 時間: 10:00~13:30~ 場所: うめだにカフェ 費用: 2,000円 定員: 各5組 講師: +CORE WORKS 鈴木健二 問合せ: うめだにカフェ 080-4566-9555 (木・金・土 10:00~15:00)

TOPICS

木津川市で活躍するアート&クラフト作家による小品展 キノックラフト展 2020

12月5日(土)~19日(土) 時間: 10:00~16:00 (最終日は15:00まで) 場所: 木津川市情報発信基地キチキチ2Fホール (開催中、土・日はカフェもオープンしています) 主催: NPO 法人きづがわネット 問合せ: kizugawa.net@gmail.com

木津川市で活躍するアート&クラフト作家による小品展 キノックラフト展 2020

11月に収穫した蓮根。栽培して収穫するのはもちろん、洗って計量し、顧客に配送する作業までこなす。泥は落とすきがない方が、手持ちしやすいのだそう。

Looking toward the future.



写真上/農園の名の由来である赤米の稲穂。古代米の一種で、毛のようなものが伸びている。下/土質をいかけた蓮田。夏には青々とした葉が繁る。

会社員だった頃、「働く」ということについて考えました。なぜ自分は働くのか?と。すぐに思い浮かんだのは、「家族のため」「お金のため」。でも、ちょっと待てよ、じゃあ、家族がいなければ、お金が必要でなければ、働かないのか? いや、自分は働きたらうと思いましたが、生きていく以上、自分の役割を果たしたい。何か意味のあること、人の役に立つことをしたいという気持ちがあります。

もちろん会社員でも人の役に立てます。ただ、僕にとって会社での仕事はどこかしっくり来ていなかった。この仕事は他の人の方がうまくできるんじゃないか、という感覚が時折ありました。自分しっくり来るものは何かと考えたら、それは自然の理にかなった方法で作物を栽培し、それを欲しいと思ってくれる人に届けることだった。自然栽培で野菜を作ることが、自分の役割だと思っただけです。一般的な農業や、他のいろいろな仕事は得意な方にお任せした方がいい。僕は自然栽培で作った野菜を売ったお金で、人がそれを買う。自然栽培をやっていると、たまに技術や文明を否定している人のように思われたりしますが、全くそんなことはありません。

”自分の役割”を果たす



Red Rice 自然農園 赤穂 達郎 さん
あこうたつお

PROFILE
航空関係の企業に10年以上勤めた後、自然栽培を志す。2013年に加茂町に移住し、Red Rice自然農園として就農。種から自家成苗し、農薬や肥料を使わずに米や野菜を栽培して、個人や有機・無農薬野菜を扱う商店等に販売している。年間に栽培する野菜は約30種類。2020年に農園を法人化。「収益と良好な人間関係」にこだわり、事業として継続できる「自然栽培農家」をめざす。
http://redrice.info/

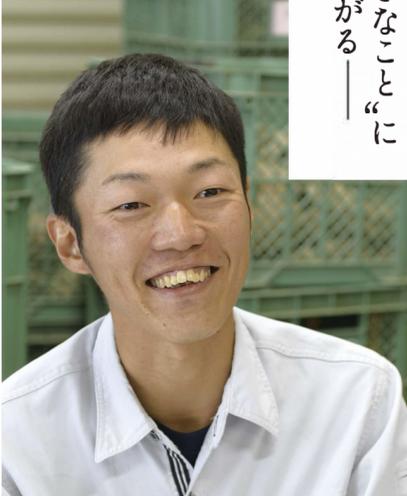
2年ほど研修してから、2013年に加茂で農園を始めた。最初は大変でした。自然栽培に最も大切な、加茂の土のことがわかっていなかったらうです。問題が起きたときは、「強いものが生き残るわけじゃない。環境に適応したものが生き残る」という言葉思い出すようにしています。何にでも原因と対策がある。自然にまかせているから仕方ない、ではダメ。問題が起きた時こそ、それまで見逃していた事に気がつくチャンスだと思えて、良くなる方法、適応する方法を考える。これは、会社員だった頃に学んだ姿勢です。だから、以前勤めていた会社には大変感謝しています。もう一度生まれたい、会社員をやてから就職すると思います。

最近、若い人が自然栽培をやりたいと言ってくるようになりました。僕にとっては、自分より後に生まれて、後に死ぬ人をも。こんな時代です。僕よりもっと将来を憂えているはず。僕が「教える」のではなく、若い人の考えを「教えて」ほしい。僕が彼らのためにできるのは、自然栽培も仕事のひとつとして成り立つ「仕組み」を作っておくこと。この仕事が、職を選ぶときの選択肢のひとつになるように、道標を付けたい。自分の生涯の役割として、少なくともそこまではもっていかたいと思っています。



妻の海住さんと二人三脚で農園を営む。家族の時間を大切にするため、「経営会議」の時間を設け、仕事の話はそこでできるようにしている。

”好きなこと”に つながる



Red Rice 自然農園 研修生 川俣 諒 さん
かわまたまこと

PROFILE
大阪出身の29歳。20代半ばまで、農業とは無縁の生活を送る。偶然、自然栽培を知り、赤穂さんと出会ったことから、1年半ほど自然栽培を広げる方面にも力を入れたと話す。師であり同志でもある赤穂さんからは、「僕のコピーではなく、プラス1の働きをしてくれる」との評価。



11月に収穫した蓮根。栽培して収穫するのはもちろん、洗って計量し、顧客に配送する作業までこなす。泥は落とすきがない方が、手持ちしやすいのだそう。



写真上/川のそばにある畑で育てた安納芋。下/初秋に収穫した野菜。自然栽培で育てると、苦みが少なく、野菜本来の味が引き出されると思う。

赤穂さんと話して、まず感じたのは、野菜が育つ仕組みは「おもしろい」ということ。そして赤穂さんは、農業をする時も「僕の視点で、「僕の役割」を全部すべいい」と言った。人生の中で仕事をする時間はとても長い。だから、できれば好きなことをしたい。ずっと音楽が好きで、昔からある女性アーティストを応援してきました。彼女は時々、体調不良で声が出なくなったりするのですが、自然栽培で作った野菜を食べるともたら、体調を整えてもらうこともできるんじゃないか。自然栽培という仕事は、「お金を稼ぐ手段」というだけでなく、「好きなこと」につながっていると思えました。

「農業者」になりきらないのが、自分のスタンダードだと思っています。大阪育ちで虫は好きだし、寒いのも嫌。自然栽培や食に関するイベントに出るときはちょっとおしゃれな作業着を着る方がいいとか、こんな道具を使えば作業効率が上がるのでは、とか、気が付いたことは率直に言います。育てている作物とは違う発想や売り方で、自然栽培に携わる農家より良くなる仕組みを作る存在になりたい。それが赤穂さんはじめ、農家さんの思いにつながることに、かつ僕のやりたいことなのだと思っています。

＜編集後記＞
2020年。暮らしと社会のいろんなことが変わりました。今まで当たり前にあったモノや時間が減ったり、無くなったり。一方で、働き方が変わったり、新しいルールが生まれたり。常識と価値観が揺らぐ中、確実な何かを求める気持ちが高まっているのを感じます。では、「確実な何か」とは何なのか? どうしたら手に入れられるのか? 今号のjiwa jiwaが小さなヒントやきっかけになればと思います。