

遅い春がまた、
総合農舎山形村(岩手県久慈市)に訪れます。
まもなく春の食材を使った惣菜作りが始まるころ。
今年は、静かなる宣言とともに、
総合農舎山形村が生まれ変わります。

NOSHHA

“農舎”の静かなる宣言

総合農舎山形村
(岩手県久慈市)

CALLING

“農舎”の静かなる宣言

「地域のキッチン」としての機能を果たし、食、人、自然の力を、より広く伝えていく」

text: Oasa Maiko
photo: Okuyama Atsushi



集中力を高め味のチェックを行う川村さん



1



2



3

手作り惣菜屋からの脱却。目指したのは、「地域のキッチン」

真っ白い雪をうつつすらとまとった山々に暖かな日差しが注ぎ、ふきのとうが顔を出し始める春。岩手県久慈市(旧・山形村)にある総合農舎山形村の台所には、野菜を刻む小気味よい音が響いています。包丁を握っているのは所長の川村周さん。「これからお昼ごはん。うちの商品は、手でパン粉を付けたたり、揚げたりとほぼ手作りなので、風味にぶれがないか定期的に味をチェックします。今日はキーマカレーと新作の短角牛コロッセです」

東北を襲った自然災害であらためて気付いた地域の絆

1994年、山形村(現・久慈市)と陸中農協(現・JA新いわて)、そして大地を守る会の出資により誕生した第3セクター「総合農舎山形村」。今こそ、「地域おこし事業」として広く知られるようになった第3セクターですが、当時、宅配を通して都会に多くの消費者を抱え、北国の厳しくも豊かな自然の恵みを伝え、地域を活性化させるという取り組みは、今でいう「産直」であり、地域おこし型第3セクターの先駆けでした。そんな総合農舎山形村が今回リニューアル

することになったきっかけは、東北地方を襲った二つの自然災害でした。2011年の東日本大震災では、幸いにも人的被害や工場内設備の大きな損傷はありませんでしたが、停電や断水などが続いたことで、工場内での一切の作業がストップ。復旧後も商品配送のめどが立たないという大変な状況のなか、甚大な被害を受けた沿岸部の岩手県野田村での炊き出し支援や、同じく被災したワカメでおなじみの重茂漁協(岩手県宮古市)に送るための牛丼製造など、地域支援に力を注ぎました。

2016年、「激甚災害」と指定された台風10号による豪雨では、隣町・岩手県岩泉町の「道の駅いわいずみ」が被災。短角牛を使ったハンバーグを製造していた同道の駅は、その機能を失い、窮地に追い込まれます。そこで、産地は違えど「山形村短角牛」のハンバーグを作る技術を持っている総合農舎山形村が代替製造を引き受け、大地を守る会のお買い物サイトで販売しました。「岩泉町は、久慈市と並ぶ全国有数の短角牛の産地。その絆から生まれた素早い連携は、テレビなどのメディアにも取り上げられました。そのときに、都会とのつながりだけでなく、地域との絆に気付きました」と川村さんは語ります。

“農舎”の新たな宣言 「もっと地域のキッチン」を広めたい

「地元・久慈市はもちろん、岩手や東北という地域の食材を、もっと多くの人に知ってほしい。そして、人が集まって働ける『地域のキッチン』として機能し、この存在を次世代にもつなげていきたいんです」

この春、総合農舎山形村は、ロゴも新たにリニューアルします。食材の選定は地元から、

BRAND RENEWAL
ブランド
リニューアル

のうしや
農舎って
呼んでね

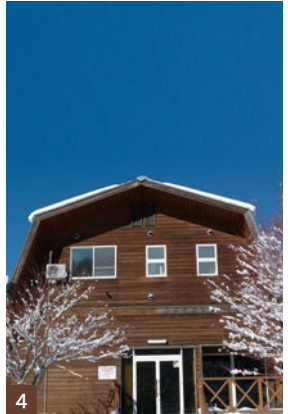


総合農舎山形村

農舎

育てるの一番近くで

ロゴマークの赤い屋根は、昔の短角牛の牛舎をイメージ。岩手県久慈市で古くからともに暮らし、総合農舎山形村の食材の一つでもある「山形村短角牛」のイラストも添えました。



①試作も商品製造もほとんどの工程が手作業。②一つ一つ手作りで品質を保つには、果てしない努力が必要。③総合農舎山形村がある地域は、香り高く滋味深いまつたけが採れることで有名。④工場の屋根は、昔の短角牛の牛舎をイメージしたもの。⑤久慈地方の冷涼な環境を利用し、1年中栽培されるほうれんそう。⑥惣菜作りの真剣なまなざしから、休憩時にはこの笑顔で和気あいあい。⑦「山形村短角牛」は春に「山上げ」され、放牧で健やかに育つ。

山形村短角牛を 堪能できるミートソース

南部赤べこをルーツに持つ短角牛は、今や日本で飼育されている和牛の0.5%にすぎない希少な存在。「山形村短角牛」は夏は山、冬は牛舎で過ごす「夏山冬里」方式で、気候風土を生かしながら健やかに育てられ、うまみが強いのが特徴。そんな「山形村短角牛」の挽肉と自社製短角牛パイオンをたっぷり使用。“お肉がおいしい”ミートソースです。



1006
農舎の短角牛と国産豚の
ミートソース

RENEWAL
1人前個包装で
使いやすくなって
リニューアル

同時配布カタログ
「ツチオーネ」116号で
取り扱っています。

手間ひまが生む複雑かつ 本格的な仕上がり

「お店でいただくカレーのようなおいしさ」という声が多数のロングセラー。鶏肉が全重量の約35%入り、肉感たっぷり。玉ねぎをじっくりローストして甘みを引き出し、自社でブレンドした数種類のスパイスを加え、複雑かつ本格的な味わいに仕上げました。野菜や目玉焼きなどトッピングを添えれば、おしゃれなカフェ風ごはんのでき上がり♪



1005
農舎のひき肉たっぷり
スパイス香るキーマカレー(辛口)



人のつながりも豊かにする “農舎”の6次産業

6次産業とは、作物を生産する1次産業にとどまらず、加工する2次産業、流通・販売する3次産業にも踏み込んだ取り組みのこと。作物の価値をさらに高め、地域の経済を豊かにすることが目的とされています。農業団体や、企業の協力により設立された新たな団体などが行っており、インターネットの普及や6次産業化を促進する法律の成立も手伝い、今では多くの事例が見られます。

「山形村短角牛」をはじめとする1次産品を生産するJA新いわてが出資団体の一つで、それらを使用した惣菜作りを手がける総合農舎山形村も6次産業。共同出資者が久慈市と大地を守る会であることから、他の事例と一線を画しています。宅配を利用する都会の消費者のニーズに合った商品の開発や販売だけでなく、現地の情報配信や訪問ツアーなどを実施。物の売り買いを超え、消費者と積極的に交流することで、経済だけでなく、人のつながりも豊かにしているのです。この春、新たな宣言を掲げた“農舎”の取り組みは、これからも見逃せません。



広くは東北のものを優先し、手作りの味はそのままに製造力を強化します。使いやすい個包装でお届けすることで、より多くの手に取っていただきたい、また、総合農舎山形村を“農舎”と短く呼んでほしいという思いから、「農舎」の文字をロゴにあらわしました。「この土地で生まれ育った農舎の社員は、故郷のために働きたいという気持ちを持っています。それは、美しい自然を守り、生かしたいから。春、夏に向けて、未来に向けて、やることは山積みです。社員一同、“地域のキッチン”として、がんばりますので、これからも応援をよろしくお願いします」雪解けとともに、静かに力強く掲げられた新たな宣言を胸に、“農舎”が動き出します。

1 第28回 大地を守る会の稲作体験
おいしさ、楽しさ120%! 自分で作る世界に一つだけのお米

大地宅配
定期会員限定



稲刈り完了～!! お米と一緒に育った1年間でした!(過去の様子)

稲作体験は今年で28周年。今年も皆さんと一緒に楽しくお米作りができたらと思っています。舞台となる田んぼは、日本の里山を感じられるすてきな場所にあります。長年、栽培期間中農薬不使用でお米を作っている田んぼにはたくさんの生き物との出会いもあります。稲作体験の醍醐味はなんといっても自分で作ったお米を食べられること。汗水流して一生懸命作ったお米は本当においしいですよ!

※お米代は収穫量により異なります。3,000円～4,000円の予定です(平均収穫量は約3～5kg)。※詳細は後日パンフレットにてご案内いたします。※昨年の稲作体験の様子はこちら→<http://www.facebook.com/DWMKinasakuT>

- 田植え…………… 2017.5.14(日)
- 草取り1回目… 2017.6.4(日)
- 草取り2回目… 2017.7.2(日)
- 稲刈り…………… 2017.9.10(日)

※いずれも10:30現地集合予定
※稲刈りの日程は稲の生育状況により決定します。

●訪問先…さんぶ野菜ネットワークの佐藤秀雄さんの田んぼ(千葉県山武市) ※JR総武本線「八街駅」より送迎バスあり。東京駅より現地まで、電車・バスを利用して約2時間です。 ※車の方は現地駐車スペースまで直接お越しください。駐車スペースから田んぼまでは徒歩で10分ほどかかります。 ●駐車場…あり(無料) ●参加費(全行程一括前払い、米代金除く)…大人(中学生以上)8,000円/年、子供(小学生)4,000円/年、小学生未満:無料 ●定員…100～150名 ●申込締切…4月21日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●企画…2017年稲作体験実行委員会(河野・大熊) ※受注型企画旅行 実施:(株)大地を守る会(バグース・トラベル)(千葉県知事登録旅行業第3-940号)

はみだし情報
他団体イベント「パンと昭和」出版記念トークイベント「小麦の戦後・小麦の今」5/20(土)14:00～15:30。会場は、昭和のくらし博物館・大田区鶴の木特別出張所。昭和30年代の住宅を公開している当館で開催中の「パンと昭和」展の関連講座です。戦後日本のパンと小麦の歴史と小麦を取り巻く現状について、環境問題ジャーナリスト天笠啓祐さんにお聞きします。●参加費 大人500円、小学生・高校生300円。●詳細 昭和のくらし博物館(電話/FAX:03-3750-1808 mail:mail@showanokurashi.com)

2 堪能! 祝島の食と暮らし
太陽発電電+手作り小屋で波音を聴きながら…

瀬戸内海に浮かぶ山口県祝島では、自然と人のつながりを大切にきた暮らしが営まれています。そこには私たちの毎日をより心豊かにしてくれるたくさんのヒントがあるはず。島の自然、食文化、人々の暮らし、そして上関原発建設反対への思いなどについてお話を伺います。島特産のヒジキを使った絶品釜焼きピザもお楽しみに!(メニューは天候により変更になる場合があります)

2017.5.27(土)
10:30 - 12:30

- 会場…みんなの稲村プロジェクトの家(神奈川県鎌倉市) ※江ノ電「稲村ヶ崎駅」より徒歩5分 ●駐車場…なし ●講師…花田恵美代さん(上関どうするネット、祝島出身) ●参加費…500円 ●定員…10名 ●申込締切…4月28日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●共催…までい・原発とめよう会(谷)

3 春の干潟探検
海で過ごす楽しい1日

東京湾に広がる干潟。そこは、生き物たちの宝庫! 食卓に並ぶ海産物はもちろん、さまざまなおもしろい生き物を観察することができます。生き物博士の陶武利さんと一緒に干潟探検をしませんか? 人と生き物とのすてきな接点について、気付くことができますよ。海好き、生き物好き集まれ～!

2017.5.27(土) 10:00 - 13:00

- 訪問先…「ふなばし三番瀬海浜公園」の前浜 ※JR「船橋駅」南口(京成船橋駅)、JR京葉線「二俣新町駅」より京成バスシステム「船橋海浜公園」行き終点下車 ●駐車場…あり(有料) ●講師…陶武利さん ●参加費…無料 ●定員…20組 ●申込締切…4月28日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…おさかな倶楽部(村田) ※10:00集合 / 10:30イベント開始 干潟探検 / 13:00イベント終了

大地宅配
定期会員限定

第18回北海道・厚岸ツアー&事前説明・勉強会
カヌーで川下り、植林、カキ養殖の見学も!
大自然を感じるスタディツアー

大地宅配
定期会員限定

4 事前説明・勉強会
見どころたくさんな厚岸ツアーを120%楽しむための事前説明・勉強会を開催します。本イベントに参加した上でのツアー申込みも可能です! おいしいカキの試食もあります♪

2017.4.22(土) 13:00 - 15:00

- 会場…遠忠商店3階会議室(中央区日本橋蛸殻町) ※東京メトロ半蔵門線「水天宮前駅」6番出口より徒歩2分 ●駐車場…なし ●講師…森田健二さん ●参加費…無料 ●定員…40名 ●申込締切…4月14日(金) ※申込みなしでも当日お越しいただけます。 ●主催…おさかな倶楽部(目黒) ※ツアー詳細は本紙5月号に掲載します。

5 北海道・厚岸ツアー
今年で18回目! 北海道厚岸を訪ねるスタディツアーです。厚岸湖の環境を守るため植林をする漁師グループ「緑水会」を訪ね、厚岸の海と森についておいしく楽しく学びます! 恒例の植林・カヌー・豪華漁師BBQに加え、今年はアサリ稚貝の着生実験を行います。

2017.7.7(金)～9(日)

- 訪問先…厚岸町緑水会 ※たんちょう釧路空港集合・解散です。7月7日(金)10:00集合、7月9日(日)14:30解散。 ●参加費…35,000円/人 ●定員…40名 参加申し込み書にてお問い合わせください。詳しい資料をお送りします。ご確認の上、4月28日(金)までにお申込みください。

6 お葬式成功の秘訣・心の話「グリーフ(悲嘆)」って知っていますか?
2017.4.25(火) 10:00 - 12:00

「大地を守る会のお葬式」終活セミナー Vol.17

※応募状況により、午前・午後の2回開催とさせていただきます。 ●申込締切…4月14日(金)

7 オーガニックパーティー
平日の月曜日～金曜日 10:00 - 15:00の間で1～2時間
【1日1組限定】5,000円分の食材を無料で試食できます♪

8 身体の内側からきれいになるランチ体験会
毎週木曜日 12:00 - 15:00の間で2時間程度

【毎週木曜1組限定】大地宅配の食材を使った料理を、ケータリングでご自宅までお届け!

詳細・お申込みはこちらから。

<http://www.daichi-m.co.jp/event/>



古着回収のお願い

大地を守る会は、パキスタンのスラムの学校支援のため、NPO法人JFSAの古着回収に協力しています。現在支援先の学校は8校あり約3,500人の生徒が学んでいます。回収された古着は、約8割がパキスタンに送られて販売され、その売り上げが学校の運営費に充てられています。古着の回収方法は二つあります。一つは直接JFSAに発送する方法、もう一つは宅配時にドライバーに渡す方法。いずれも回収期間が決まっています。

1) 直接JFSAに発送する方法…5月12日(金)～6月14日(水) ※期間内必着 (※おそれ入りますが、送料は各自でご負担ください。)

2) 宅配時にドライバーに渡す方法…5月15日(月)～5月26日(金)の間の宅配時 ※回収品目が限られています。詳しくは5月8日(月)～5月12日(金)の宅配時に配布されるチラシをご覧ください。JFSAのホームページ上でも回収品目をお知らせしています。詳しくは直接JFSAへお問い合わせください。

●お問合せ先…NPO法人JFSA事務局 業務時間:10:30～19:00(木曜定休) 電話/FAX:043-234-1206 メール:jfsa@f3.dion.ne.jp

キリトリ線

4月号 参加申し込み書 → CSR推進部行

| | | |
|--------|-----------------------|-----------------------------|
| イベントNo | イベント名 | 交通手段(○をつけてください) 車 電車(バス) |
| 名前 | 会員番号 | TEL () |
| 参加人数 | 参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も) | |
| 備考 | | |

※複数のイベントにお申し込みの場合は、「連絡先」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。