

ひょうご食の探検隊探検報告

## 探検の軌跡

平成 22 年 3 月

神戸シルバー大学院 ひょうご食の探検隊

## はじめに

### ひょうご食の探検隊報告書「探検の軌跡」を まとめるにあたって

「ひょうご食の探検隊」は、神戸シルバー大学院の自主研究グループのひとつとして 2006年7月に発足し、今日までの3年半に、25回の探検を続けてまいりました。この間、のべ63ヶ所の探検先を訪問し、数多くの「ほんものづくりの生産者」や「生活研究グループ」の皆様方と交流・懇談し、親交をかさねてまいりました。

われわれは、この貴重な体験を、探検の都度「探検報告」として作成し、隊員に配布してきましたが、今後も継続的な探検活動の参考資料として利用したいとの意見もあり、このたび、全25回分の探検報告を「探検の軌跡」と題して一冊の報告書にまとめることにしました。

今回の報告書作成にあたり、記録性や探検時の印象をそのまま残すため、再編集をせず、文章作成者名（文責者）の削除のみにとどめ、原文をそのまま掲載することにいたしました。したがって、誤字、脱字もあろうかと思えますし、また、各回の作成担当により、文体の違いや活字のポイント、フォントの違いなど、文集として一貫性に欠ける面もあろうかと思えますが、あえて訂正、添削なしに原稿どおりにまとめることにいたしました。ぜひご高覧の上、ご高評いただければさいわいに存じます。

## 「探検の軌跡」

### 目 次

はじめに 報告書をまとめるにあたって

I	探検隊のめざすもの	.....(1)
1	探検隊結成の動機	.....(1)
	(1) 兵庫県の多様な自然と多彩な食材に着眼	
	(2) 3つの課題	
	①地産地消の推進	
	②安心安全の追求	
	③ほんものの食材の探求による食文化の見直し	
2	探検目標と対象	.....(2)
	(1) 良質の特産品と隠れた特産品	
	(2) ほんものづくりの生産者	
	(3) 地域おこしと生活研究グループ	
	(4) 情報発信と支援	
	(5) アフターフォロー	
3	探検記録一覧	.....(5)
4	探検先マップ	.....(8)
II	ひょうご食の探検隊 探検報告 (第1回～25回)	.....(9)
	探検のひとこま (写真集)	.....(85)
	おわりに ひょうご食の探検隊の現況と課題	.....(87)

## ひょうご食の探検隊 探検の軌跡

### I 探検隊のめざすもの

#### 1 : 探検隊結成の動機

##### (1) 兵庫県の多様な自然と多彩な食材に着眼

◎兵庫県は地理的には、北は日本海、南は瀬戸内海（太平洋）に面し、中央には中国山地が横たわり、平野・山地・島・高原が混在しており、このため気候的には寒冷・温暖・降雪・多雨など変化に富む。この多様な自然条件は、多彩な食品を産みだしてきた。個別の特産・名産品はさておき、寒冷水域産のズワイガニ（全国1位）、はたはた（同3位）、ホタルイカ（同1位）と、熱帯・温帯水域で獲れるハマ（同1位）、たこ（同2位）、シラス（同2位）の混在の例のごとく、寒暖両極の魚類の漁獲高が全国有数という例は、兵庫県の多様な自然と多彩な食品を示す好事例ではなかろうか。

◎歴史的固有の風土、文化を持つ「摂津・丹波・播磨・但馬・淡路」の各地域から、それぞれの地域、文化に根ざした農林水産業が生まれ、固有の食文化、伝統的食材、郷土料理を幅広く育んできた。  
(漁獲高は、平成19年度順位)

◎ゆたかな農林水産物は、全国第4位の食品産業出荷額に結び付く。これは、京阪神という都市・消費地・工業地帯に近接していることに関係している。たとえば、全国シェア80%の酒米―山田錦と、清酒出荷額30%の関係のごとくである。

◎われわれは、この多彩な兵庫の食品を学び、食し、生産者の苦労を共有することを探検隊結成の主たる動機とした。

##### (2) 3つの課題

兵庫県の食を学ぶことは、郷土愛をさておき、地産地消や安全安心の追求といった時代の要請に沿った課題を同時に学ぶことになる。

###### ①地産地消の推進

グローバリズムの進展や流通機関の進歩は、農と食の距離の拡大をもたらす。この中で、地域で生産された農産物を、地域で消費する取り組み＝「地産地消」は、地域の自然条件に適応して生産され（適地適作）、流通過程が最短のため新鮮で、ミネラルなど栄養バランスにすぐれ、かつおいしい旬の食材となる。加えて、流通経路の短縮による環境面の負荷の少ないことや、生産者と消費者の顔の見える関係を確立しやすい。このことは、食の安全と安心に直結しやすい。

###### ②安心安全の追求

われわれの周囲には食品はゆたかにあふれ、運送手段の発達は、世界中の食材を大量に、安価に提供する。しかし、一方、食品をめぐる数々の事件や事故が多発している。BSEや鳥インフルエンザの発生、無登録農薬や基準値を超える残留農薬、土壌汚染、遺伝子組み換え原料の混入、生産地

遠隔化によるポストハーベスト剤の濫用、そして虚偽表示など枚挙にいとまがない。このため、消費者の食品に対する信頼は十分といえず、安心して購入できる環境にあるとはいえない。「いのち」を支える「たべもの」がこのような状況下にあるのは不幸なことである。供給サイドが安全な食品を提供し、需要サイドが安価のみにたよらず、安全食品を安心して求める、信頼関係に立った関係を築かなければならない。

たとえば、兵庫県が制度化している「ひょうご安心ブランド」の県認証食品は、生産者に「良い食品」という保証を与えることにより、大きなインセンティブになり、他方消費者に安心して購入できるといった保証を同時に与えることになる。行政の保証がなければ食の安全が保証されないということ自体は残念に感じるが、認証食品の数が、飛躍的に増大し、どこでも入手可能な状態を望む。

### ③「ほんもの」食材の探求による食文化のみなおし

あらゆる食品はもともと1次産品である。1次産品は、本来「自然や大地の恵み」により産出される。しかし、残念なことに、いまや1次生産物のほとんどは、農薬と化学肥料の使用により作られ、また2次産品の多くは、食品添加物などの人工化学物質群の多用により生産される。そして完成後や、流通過程にある間は、放射線照射、ポストハーベスト剤などにより腐敗防止、殺菌処理されるケースが少なくない。近年のガンなどの急増はこのあたりに起因するのかもしれない。わたしたちは、こういった食品を忌避するのは、感覚的、感情的な面からではなく、子孫に安全で、美味しい食材を残すのが責務と考えるからである。

また、標準化された大量生産方式や、広域流通体制のもとで生産、供給される食物の洪水は、伝統的な食文化を一挙に破壊しつつあるといえよう。ファーストフード、スナック食品、インスタント食品をコンビニエンスストアで購入するのが若者たちの一つのファッションになりつつある。

科学の進歩や生産手段の高度化は、わたしたちを、空腹と飢餓から救い、ゆたかな生活をもたらした。一方、先に述べたように、今まで培ってきた伝統的な食文化や食材を一挙に破壊するという負の側面をも同時にもつ。わたしたちの、兵庫県のゆたかな食を求めての探検は、イコール「ほんもの」食材探しの探検であり、食文化の見直しへの探検でもある。

## 2：探検目標と対象

### (1) 良質の特産品、とくに隠れた特産品を探し、味わい、紹介する

全国有数の食料生産、出荷県である兵庫県は、数多くの特産品にめぐまれており、全国的なブランド、シェアを誇る特産品は多数存在する。われわれは、これら著名な特産品は当然、とくに隠れた良質の特産品を探し、味わい、紹介することを探検の目標のひとつにする。

### (2) 「ほんものづくりの生産者」と交流し、その努力、苦勞を評価し、共有する。

ここに、「ほんものづくりの生産者」とは、批判をおそれずイメージすれば「農薬や、化学的に合成された肥料・食品添加物などの薬品を（極力）使用せず、「手間」や「時間」「大地の恵み」などの利

用により、良質の食材を、愚直に生産、供給する生産者』をいうのではなからうか。わたしたちは、これらの生産者との交流により、今日に至る努力や苦勞を評価し、共有する。

### (3) 地域おこしと生活研究グループ

戦後結成された「生活改善実行グループ」は、農村の地位向上や、地域の連帯による地域おこしなどに寄与してきた。この活動は、農山漁村の生活の改善という当初の目的に加え、男女協働参画によるゆたかで、活力ある地域社会の実現のため、地域資源や特産品による新商品の開発や起業、地域の食文化の伝承、食育、食生活の改善を通じての地域の健康管理に至るまで多面的な活動を目的とする「生活研究グループ」へと成長を遂げてきた。現在、県下で約250グループが県生活研究グループ連絡協議会を結成し、1600人強がメンバーとして活躍している。そして、この生活研究グループの活動の中心を担っているのは女性たちで、この女性たちのたくましい活動ぶりは、阪神淡路大震災時、延96回、2万6千食の炊き出しを行い、被災者に感謝されたという一例に示される。

わたしたちは、農村の女性といえば、閉鎖的な農山漁村で、旧来の習慣や旧弊にしいたげられ、泣く女性を勝手にイメージしがちであるが、生活研究グループの女性たちとの交流は、わたしたちの勝手なイメージとまったく異なる明るく、積極的で、活動的な「肝っ玉かあさん」たちの存在を教えてくれた。いまや、日本の農漁業の将来は、この力強い女性たちの活動に支えられていくはずであり、決して暗いものではないとさえ確信するようになった。

さらに強調したいのは、これらのグループの手作り製品の美味なることである。わたしたちは、交流時、できるだけお手製のランチ、弁当をいただくようにしているが、これらの味はいまだに忘れがたく、探検の楽しみのひとつになっている。

### (4) 情報発信と支援

われわれは、25回の探検による交流を通じ、「ほんものづくりの生産者」の努力・工夫に敬服し、安全・安心な食物を生産するその姿勢に共鳴し、地産地消の新鮮で、良質の食品の「おいしさ」を堪能し、伝統食材を守り、地域再興、活性化にかける情熱に感動してきた。しかし、わたしたちは、探検報告でもって終了するのではなく、得た情報を発信し、継続的に支援、アフターフォローすることが本来の探検の趣意であると考え。具体的には次のとおりである。

#### ◎ホームページによる発信

ひょうご食の探検隊のHPは

<http://www.genki.zaq.jp/syokutan/>

リンクできる。

神戸シルバー大学院のHPは、<http://homepage3.nifty.com/kobesrs/>

である。

#### ◎交流イベントの紹介、参加取次

都市の広場で開催される各種イベントや、まつり、フリーマーケットなどの開催情報を発信し、参加希望グループあれば取次などの支援をおこなう。

◎「ひょうごふるさと館」の紹介、出品支援

神戸三宮のそごう新館5階に所在する「ひょうごふるさと館」は、兵庫県物産協会直営で、兵庫県の特産品の展示・販売が行われている常設施設である。有機農産物や、「ひょうご安心ブランド」などの環境創造型農業により生産された生産物が数多く販売されている。また、イベントコーナーでは、週・日変わりで、県下の生産者たちが自らの生産物や技を紹介・即売できる交流、販売の場であり、生産者と消費者の交流に役立つ場である。

今までの探検で生産者に質問をしたところ、生産者はこの施設の存在を知らなかったり、また出品交渉をするのは敷居が高いと感じているケースが多いので、今後とも積極的にPRしていきたい。

※ひょうごふるさと館 HP <http://www.kyocpo-bussan.or.jp/show/>

(5) アフターフォロー

探検による交流をその場限りにならず、継続的な交流にするため、アフターフォローが重要である。たとえば、顧客紹介や、継続的な商品発注は、売り上げに寄与する以上に、都会における応援者の存在という精神的な支えの面になり、励ましになる。

最近、都会において、生産者たちの出張「朝市」や「直売所」が開設されるようになった。気軽に出かけ、購買し、PRし、身近なミニ探検として生産者たちとの交流、応援の場としたい。

## ひょうご食の探検隊探検一覧

### [平成18年]

**9月第1回探検** 探検テーマ：北播磨多可地区の播州百日どり 探検先→①「みつばグループ 安藤松子さん等と交流、播州百日どり・とりめしの具（県認証食品第1号）の開発をめぐってのレクチャーを受ける。ほかに②「エヤレーベン八千代」でそば打ち。昼食は「鳥富」にて播州百日どりを賞味。

**10月第2回探検** 探検テーマ：篠山市の黒大豆 探検先→①篠山市役所黒豆課、②農業技術普及センターで説明を受ける。③「鳳鳴酒造で音楽醸造見学」。昼食→黒豆の館レストランで黒豆コースを。

**11月第3回探検** 探検テーマ：豊岡市竹野 地元食材「床背そば」 探検先→①「ふる里」で御主人と懇談しながら、あまご、もずくガニ、そばなど賞味。あと②「北前船資料館」見学。

**12月第4回探検** 探検テーマ：三田市 栗と農園レストラン 探検先→①「湖梅園」子仲オーナーより三田栗の栽培など説明を受ける。②農園レストラン「しきのかほり」で和泉ママ作の昼食を味わいながら懇談 ③「パスカ三田」訪問、安田マネージャーと懇談。

### [平成19年]

**1月第5回探検** 探検テーマ：たつのの醤油とそうめん 探検先→①「末廣醤油」見学、末廣社長と木村工場長より説明を受ける。②「揖保の糸資料館」③「薄口しょうゆ資料館」見学。昼食→「揖保の糸資料館・そうめんの里」でにゅう麺定食などいただく。

**2月第6回探検** 探検テーマ：福崎町のもちむぎ麺と山田錦パン 探検先→①福崎町の「もちむぎのやかた」で松井館長よりレクチャーを受け、麺を賞味。②小野市「山田錦パン工房」寺若店長より米粉パン開発の苦労話を聞く。昼食→「もちむぎのやかた」でもちむぎめんをそれぞれ単品を賞味。

**4月第7回探検** 探検テーマ：安富町のゆず、南光町のひまわり 探検先→①安富ゆず組合、志水代表と意見交換、②南光ひまわり館 國上館長より施設の案内、ひまわり油の製造について説明を受ける。昼食→「味わいの里 三日月」にて地元産そばを味わう。

**5月第8回探検** 探検テーマ：養父市 有機野菜、天然醸造醤油 探検先→①おおや高原、土居 雅氏圃場を見学、交流、②大徳醤油、浄慶社長の案内で天然醤油製造工程を見学。③おおや堆肥センターで牛糞堆肥製造を見学。昼食→「うなわ」でやまめ料理を賞味。

**6月第9回探検** 探検テーマ：高砂市の町おこし料理活動 探検先→①「にくてん喰らわん会」島本邦夫会長で同市活性化運動につき「にくてん」を賞味しつつ説明を受ける。②「浜の母ちゃん」加工工場、漁師のおかみさんたちにより、規格外魚による開発商品や取り組みにつき話を聞く。昼食→「天繁」でアナゴ中心の幕の内弁当。

**7月第10回探検** 探検テーマ：兵庫県産食品購入方法調査 探検先→①兵庫県物産協会、大西理事長ほかより振興策を聞く。②そごう新館5階の「ひょうごふるさと館」で館長の説明を聞き、見学、買い物。昼食→三宮「千人代官」で「5国づくし料理」を賞味。

**9月：第11回探検** 探検テーマ：黒田庄牛と同町生活研究グループ 探検先→①生活研究グループ「黒っこマザース」西村代表ほかと交流、②黒田庄牛飼育農家、三谷さんの清潔牛舎見学、③「黒田庄地域



総合事務所」訪問、橋本氏より取り組みについて説明を受け、圃場も見学。昼食→くろっこマザーズ特製の黒田庄牛弁当を賞味。

**10月第12回探検** 探検テーマ：加西市の良質食材 探検先→①有機にんにく栽培農家、北本恵一氏圃場見学、取り組みについて説明を受け、あと同氏奥様を交え、枝豆や甘酒で圃場の畦でいただく。②加西名物、ブドウ栽培農家 谷川定隆氏訪問、改良普及センター福本さんより加西のぶどう栽培について説明を受ける。③地元酒米限定で、純米酒のみ醸造の「富久錦」訪問、稲岡前社長と懇談。 昼食→北本氏栽培のニンニク使用「さわなか」で焼き肉をいただく。

**11月第13回探検** 探検テーマ：神戸近郊の農業事情 探検先：①西区「兵庫楽農生活センター」、みどり公社、武副部長より施設並びに事業概要について説明を受ける。②三木市芳川町アイスクリーム工房「ボス アンド マム」訪問、西山きよみさんと交流、③同市吉川町「企業組合 彩雲」訪問、五百尾代表理事らと交流。昼食→楽農センター内「かんでかんで」でとれたて野菜のブッヘ料理賞味。

(12月13日、SGS 研究発表会(於 兵庫県民会館)終了後、探検隊企画の「県下特産物試食試飲、即売会」を開催し満員の盛況であった。当イベントの準備のため、12月の探検はとりやめ。)

## [平成20年]

**1月第14回探検** 探検テーマ：赤穂の食材 探検先→①「有年牟礼農業集団」松田代表御夫妻と古代米発芽玄米餅など新製品開発について懇談。② 坂越漁業組合、前田組合長から坂越のカキ養殖について説明を受ける。昼食→坂越しおさい市場「食い道楽」にてカキ、魚介類の炉端焼きを賞味。

**2月第15回探検** 探検テーマ：朝来市の食材 探検先→①「朝来市村おこしセンター」で、岩津ねぎ、朝来茶などの生産者、センター戸田社長などと交流。②朝来農産物加工所、椿野まさ子代表取締役と名産の「黒豆入り味噌」について説明を受ける。③山東町の「田路米合名会社」訪問、工場見学、「竹泉」の原酒試飲。 昼食→村おこしセンターで「鹿づくしコース」を賞味。

**3月第16回探検** 探検テーマ：姫路市の海陸の食材 探検先→①林田町「ヤエガキ酒造」で発酵や麹色素技術、などの集積により新製品開発の話聞く。②白浜町の「県漁業協同組合連合会 水産加工センター」訪問、仲山主任より県の漁業に関する説明を受け、いかなごのくぎ炊き、たこのやわらか煮など製造過程を見学。試食。昼食：田路の「一軸」で夢前町で栽培されている「夢そば」を賞味。

**4月第17回探検** 探検テーマ：丹波市の食材 探検先→①氷上町松前 兵庫丹但酪農農業協同組合、足立主事、近隣の酪農家より集荷の原料乳を低温殺菌、販売される。牛乳は鮮度が命。②氷上町石生生活研究グループ、氷上つたの会、(大木代表)を訪問。活動について説明を受けた。また、会のメンバー9名と、近くの水別れ公園の八重桜の下で手製の「氷の川弁当」をともに食しながら、1時間程度懇談。

**5月第18回探検** 探検テーマ：淡路、洲本の食材 探検先→①淡路市生穂、山口章光氏宅ミカン山で無肥料、無農薬の「なるとみかん」を収穫。原種に近く、酸味が強く、純粋な味。ただ、姿、形はすこぶる悪い。②洲本市平安通、濱田屋本店で代表取締役濱田昌宏氏、保地味噌醸造所・保地 明氏、奥田製作所・奥田守正氏と懇談。濱田氏は、主としてドレッシングや海産物で、保地氏は味噌で、奥田氏はシイタケやたもぎたけの栽培を通じ、新製品の開発に努力されている同志である。③洲本市下賀茂、か

わばたみそ有限公司・川端佳宏社長を訪問。味噌製造を見学し、説明を受ける。天然醸造味噌である。昼食→洲本市本町「さくら川」にて寿司を賞味。

**6月第19回探検** 探検テーマ：豊岡の無農薬米「夢ごこち」 探検先→①出石町長砂 西垣一雄氏。同氏は無化学肥料で、除草剤は一部、1回のみ使用で粘りの強い「夢ごこち」を栽培。圃場、精米、保管設備など見学。②養父市八鹿町伊佐の「農業集落排水処理施設小田浄化センター」を見学。③出石市片間所在の「片間ふれあい農園」を見学、中嶋組合長より説明を受ける。④出石そばのそば打ちを「入左屋（いるさや）」で体験。昼食→八鹿町上小田「かぐや姫」で「餅入りよもぎうどん」などを賞味。

**9月第20回探検** 探検テーマ：姫路夢前の食材 探検先→①夢前町前之庄「夢前卵せんべい」製造を見学しながら奥村社長と懇談②同前之庄「壺坂酒造」で文化2年建設の工場を壺坂専務の案内で見学。清酒「雪彦山」「金壺」など醸造③夢前町置本「ヤマサ蒲鉾」本社工場で大規模オートメーションでの練り製品づくり見学。昼食→同前之庄「夢やかた」釜めし、ざるそばなどを賞味。

**10月第21回探検** 探検テーマ：丹波市における害獣と食糧活用 探検先①丹波市青垣「兵庫県森林動物センター」田口研究員より鹿、イノシシなど害獣について学ぶ。②青垣町西芦田「あざみ菜生産加工組合」足立組合長（85歳）の圃場を見学、名産のあざみ菜漬物製造を見学。③氷上町谷村（株）丹波姫もみじ柳川瀬社長。同社は駆除した鹿を食肉加工し、有効活用に努力されている。鹿は肉のとれる部分が少なく市場性など御苦労が多いと推察。昼食→青垣町口塩久「わらびの里 青垣」シカ肉フルコースを賞味。

**11月第22回探検** 探検テーマ：神戸市市内の食材 探検先→①西区押部谷高和「JA直売所 六甲のめぐみ」開店前に出品者4名（いずれも定年退職者一兼業農家）と懇談・交流。②同高和「神戸農業公園（神戸ワイン城）」市職員 中尾氏より施設、製品などについて説明を受けた。③西区神出町紫合「グランメール」で西馬 正・きむ子御夫妻と有機圃場を見学、交流④西区平野町西戸 農業青年グループ「新鮮組」山口和人代表とトマトハウスを見学、説明を受ける。⑤同神出町 「無花果」生産農家 藤中部会長 夕闇迫る中、同氏の圃場で懇談。昼食→上記グランメールでオーガニック野菜主体のランチ賞味。

## [平成21年]

**7月第23回探検** 探検テーマ：市島町で有機栽培にかける青年たち 探検先→①「丹波太郎」で、市島町で有機野菜栽培に取り組む青年たち「みのり会」井上陽平さんから8名と待ち合わせ。宮崎さん、谷水さんなどの7圃場をとともに見学。雑草と害獣被害にめげず道を切り開く青年たちの成功を祈る②市島町下竹田「丹波の味噌蔵吉田屋にて味噌蔵見学。昼食→「白鳳」にて幕の内弁当を賞味。

**7月第24回探検** 探検テーマ：市内でオーガニックを広める 探検先→①東灘区田中町「愛農人」：レストランは、有機野菜使用で砂糖やみりん、化学調味料不使用、ショップは無添加調味料や有機野菜など1000アイテム販売。毎土曜日は、店頭でファーマーズ・マーケットをオープン。各地の有機栽培者が集う。②ひょうごふるさと館：出石町の西垣氏が有機栽培米の店頭プレゼンを行っているので応援。昼食→「愛農人」で野菜コースを賞味。

## [平成22年]

**1月第25回探検** 探検テーマ：神戸市内でオーガニック栽培圃場の見学と肥料などの相談 探検先→西区神出町紫合「グランメール」再訪、西馬 正・きむ子ご夫妻と懇談。昼食→グランメールでオーガニックランチをいただく。

# 探 険 先 マ ッ プ



豊岡市	3	丹波市	8	加西市	4	赤穂市	3
養父市	4	篠山市	2	三木市	2	たつの市	2
朝来市	3	三田市	2	西脇市	1	佐用町	2
神戸市	7	淡路	4	小野市	1	姫路市	7
				多可町	4	高砂市	3
				神崎郡	1		
合 計		63箇所					

## ひょうご食の探検隊 第1回探検記録(北播磨)

- 1、 探検日；2006年9月27日・・快晴・・8時30分～18時
- 2、 探検隊員；嶋谷隊長以下8名(川田さん欠席)
- 3、 探検ルートとスケジュール概要

8時30分；地下鉄名谷駅を出発—8時42分；新大山寺トンネル通過—8時58分；田井南交差点(175号線)—9時39分；鬮龍灘東交差点—(R34—R24)—10時00分；エアレーベン八千代着—凍み豆腐の話と蕎麦打ち体験—11時20分；出発—11時30分；マイスター工房八千代着—11時40分；出発—12時00分；鳥富で昼食懇談—13時40分；出発—13時50分；荒田神社(播磨二宮)着—14時10分；出発—14時30分；多可町特産品開発センター着—16時5分；出発—道の駅「みき」経由—17時50分；名谷駅到着・解散

## 「エアレーベン八千代」訪問

嶋谷車(女性3人同乗)・宮田車(男性3人同乗)の2台に分乗、前席後席とも全員シートベルト着用を確認して順調に走行し、若干早めに最初の探検訪問地「エアレーベン八千代」に到着し、当日は地元の小学校の子供たちの実習で我々は豆腐作りが出来なかったが、担当者から凍み豆腐の作り方と歴史をレクチャー頂いた。

八千代の凍み豆腐はおよそ150年前に森脇定治郎という人が、高野山に高野豆腐の製法を研究しに行き持ち帰って始めた物で、終戦後の昭和27年までが天然の凍み豆腐製造で、その後は機械冷凍によるものとなっている。

別途コピーを頂いたが高野豆腐の歴史が色々と書かれた物である。

その後、自前のエプロン姿で門脇さんの指導を受けながら、2組に分かれ全員で蕎麦打ちの体験をさせて貰った。

皆で作った蕎麦は各人持ち帰りの土産にしていた。

- 蕎麦粉は現地の物ではなく(八千代地区では蕎麦を栽培していないとの事)、また必ずしも国産ではなく輸入品かもしれないとの事であった。
- 調合の比率などは別途パンフレットを頂いたものに従い、交代で練り込んだが時間と共に粘りが出てきたようだ。
- 麺棒で延ばすのにはテクニックが求められるが、カットは機械化されており誰でも簡単に出来るので反面味気ないものだった。
- 我が家では早速夕食の前菜として茹でて自家製のネギを刻み食べたが、マズマズの出来栄であった。

### 「マイスター工房八千代」訪問

道路わきに「地域振興の特産品」販売拠点として、女性中心にお惣菜やお寿司に加え、日用雑貨や農産物などが置かれていた。

当日、蒲生・東近江商工会女性部の皆さんが大型の観光バスで、立ち寄られてきた。観光バスの運転手とガイドさんにヒヤリングしたのだが前日は城崎温泉で一泊し、帰る途上でこの工房へ立ち寄り調査研究して近くで昼食休憩後近江に帰るスケジュールとの事であった。

巻寿司は1000本/日の限定製造との事だったが、鯖寿司も含めて当日分は店頭では既に売り切れの札が出されていた。

暖簾の奥の事務所をチョット覗いて見たらパックされた巻寿司が山積みされていたので、予約注文も含めて1000本の事であろうが大盛況の様子であった。

参考までに寿司の値段表を以下に

巻寿司；420円

鯖寿司；背・腹=800円、特片身=900円、大=1100円

このリーダーとは事前の調整で時間が取れず、我々が勝手に立ち寄り見学するのみであったが、やりようによっては成果が出るものであるなど感じた。

### 「鳥富」での昼食

「播州百日鶏」のお店で昼食を；母と息子の二人で賄いをされている様だった  
刺身=ささみ、レバー

串焼き=ネギ間、つくね、砂ずり、ささみ

焼き=手羽先、もも（スライス）・・・赤だし、どんぶりご飯で・・・

女将さんは百日鶏の味の最も特徴があるのは「もも」との事だったが、ボリュームの問題もありスライスして貰った。

私自身が味音痴なのか、ここ「鳥富」の鶏も美味しかったが、先日須磨の「鳥光」で食べた鶏料理や東京・大阪の焼き鳥屋で食べた味との違いは残念ながら判らなかった。皆さんは如何でしょうか。

### 「多可町特産品開発センター」訪問

若干の時間調整をすべく荒田神社（播磨二宮）を見物参拝したが、境内の整備は誠に素晴らしいもので地元の皆さんの思いが感じられた。

足立醤油という地元の醸造所が経営している直売所でチョット見物し、アポイント時間には早めであったので電話で確認すると既に待機されているとの事であり、早速訪問して意見交換させてもらった。

途中の売店などで見掛けた「播州百日鶏 とりめしの具」の開発グループ、みつばグループの代表者・安藤 松子さん（61歳）に面談し、およそ1時間ばかり意見交換した。

別途、カタログと特産品クラブの会報のコピーを全員に戴いた上で、概略の説明を受け意見交換した。

- 町に道の駅「ルート427」が平成8年に造られるのに際してのコーナーへの商品開発の講座をきっかけにスタート
- 開発には真空パックなどおよそ1年掛けて、「東洋ナッツ」の技術者の指導を得ながら行った
- 開発に当たっての基本理念
  - ★食の安全・安心・健康が第一
  - ★ お袋の味（台所に立つ母の姿と台所から家中に伝わる音など）家庭の雰囲気合わせ感じられるもの・・・人の心に響くもの！！
  - ★ 本物に拘り、地産地消費を可能な限り・・・但し包装の竹の皮は本物だが中国産
  - ★ 手間隙掛けても可能な限り手造りを
- 現在は女性7人のグループで運営している
- 道の駅に出すと即、完売の状態であった
- 兵庫県認証食品の第1号であるとのこと
- JAで百日鶏を育成し20kg/日程度、もも肉を購入している
- 名古屋コーチンや宮崎の地鶏と百日鶏は異なるとの事であり、百日地鶏とは云えないそうだ・・・百日鶏は地鶏のように必ずしも広い野原の地面での放牧状態では無いのかも知れない・・・安藤さんも直接は確認されてはいない様子であった
- 売り上げ実績は
  - 初年度＝500万円、次年度＝1000万円、3年度以降＝2～3000万円で推移しているとの事
- パートのメンバーには時給800円で、9時から16時まで5600円/日を支給
- 神戸市内での販売は「コープこうべ・シーア」「そごう南館・兵庫物産店」
- メンバー二人も応援に来られていて我々に「とり飯のおむすび」を接待して下さった・・・昼食後間が無かったが美味しかった・・・特別価格（卸値？）×××円で土産にそれぞれ購入・・・街中の店頭では840円であった
- 町の予算で初期費用は建設されており、安価な使用料金で保護されてきているが、今後は設備機械などの減価償却費など考えて、販路拡大と生産性・収益性と両面を考慮した場合これからが本当の勝負になるのではと感じた。

我が家では今日早速3合のご飯に具を合わせ、更にグリーンピースを炊き込んだものを追加したところ色合いも良く美味しく食べる事が出来た。

担当 I記

## 「ひょうご食の探検隊」第2回「篠山市」探検記録

1. 訪問日・・・2006年11月2日(木)
2. 集合場所・・・地下鉄「名谷」駅
3. 集合時間・・・午前8時30分(参加者：川田、嶋谷夫妻、藤田 計4名)
  
4. スケジュール
  - 1) 史跡篠山城跡見学  
大書院見学(400円)し、篠山藩五万石の政治・経済・文化の拠点で歴史を学ぶ
  
  - 2) 丹波ささやま黒まめ課(篠山市役所特産物振興係 赤松様  
〔〒669-2397 兵庫県篠山市北新町41 Tel 079-552-1114 Fax 079-552-2090〕
    - ・丹波黒まめ課の設立2005年4月
    - ・目的：地域の製品のブランド化を目的に生産者と商工関係者との調整やPR活動をする
    - ・丹波ささやま黒豆の品種を保持するため個人栽培(自家製)等の助成を行っている
  
  - 3) 黒豆の館  
〔〒669-2734 篠山市下板井511-2 Tel079-590-8077〕
    - ・昼食「黒豆コース」(洋風、代金3,150円)
    - ・食後「黒豆館」内で黒豆を初めとする篠山特産品を見学・買物
  
  - 4) 「篠山農業技術普及センター」  
〔〒669-2341 篠山市郡家451-2、Tel079-552-7469〕
    - ・普及員樋本英司氏のお世話になり情熱的な取り組みに接する
    - ・黒豆栽培等に関する事柄を、ビデオを使って説明と質疑応答した。
    - ① 当初 水稻の転作として山芋やあずき、黒豆(大豆)などを作付けした
    - ② 昭和46～50年代に機械を導入：作付け(黒豆500ha、枝豆100ha)
    - ③ 丹波の農林水産物  
米、丹波黒大豆、丹波山の芋、丹波大納言小豆、丹波栗、若松、丹波松茸(復活)、牡丹鍋、牛乳、たんば篠山ビーフなど
    - ④ 篠山市の風土：・夏季は高温、冬季の寒気は厳しく、内陸型気候
      - ・盆地特有の昼夜の気温格差が大きく、秋季から冬季にかけて、しばしば霧が発生する、温度差と日照、気温が農産物に適合している
    - ⑤ 風土を活かした丹波の農産物を、ささやま特産絵本を作成し、PRに取り組んだ

- ⑥ 作付面積：枝豆は右肩上がり
- ⑦ 今年(2006年)から丹波篠山黒枝豆の販売解禁日を設定(解禁日:今年は10月5日)  
丹波篠山黒枝豆が本当に美味しくいただける旬の時期の始まりを知らせ、  
他産地、あるいは偽物との明確な差別化を行うものです。  
\*解禁日は、生育状況を見て9月中旬頃に決定する
- ⑧ 丹波黒の来歴
- ・栽培歴史は、寛政11年(1797年)の丹波国大絵図に、丹波国名産として「黒大豆」の記載があり、その栽培期限はもっと古い
  - ・丹波黒は、兵庫県農事試験場が古くから丹波地方で栽培されていた黒大豆の在来種(波部黒)を取り寄せ、明石本場と但馬分場で品種特性の把握の比較試験を行い、1941年(昭和16年)に「丹波黒」と命名し、奨励品種にした品種名である
- ⑨ 奨励品種と丹波黒
- 奨励品種に指定されていない理由
- i) 末端価格が高い
  - ii) 黒大豆の輸入が少ないなど
- \*奨励品種とは:基本的な食糧であり、かつ基幹的な作物である主要農作物(稲、大麦、はだか麦、小麦及び大豆)について、各都道府県が、県内に普及すべきと定めた優良な品種を奨励品種という)
- ⑩ 黒大豆栽培者への種子の安定供給
- ・丹波黒大豆優良種子生産協議会を平成4年(1992年)の結成
  - ・市内8カ所、6組織の優良種子生産組合(42名)9.8haで10,419.1kgの優良種子を生産している
- ⑪ 篠山農業の目的
- ・農産物だけの売上が微小でも、加工品などの特産品をPRし篠山市へ人を呼込む波及効果に期待をしている
- ⑫ 「丹波ささやまの黒豆」と「ひょうご安心ブランド」
- ・全国ブランドになっている「丹波ささやまの黒豆」の品質等の価値を維持するための生産が優先される
  - ・「ひょうご安心ブランド」基準では、再生産可能な品質と価格を確保できない  
(問題点:製品歩合・商品の一定化・手間賃・検品等)
- ⑬ その他土壌・堆肥・農薬等々が話題になったが、不勉強のため理解で不能でメモ出来ず

## 5) 鳳鳴酒造「ほろ酔い城下蔵」

〒669-2322 篠山市呉服町46 TEL&fax 079-552-6338



② 江戸期創業酒蔵見学  
音楽振動醸造の様子を見学と試飲

担当 F記

次のホームページの URL につきまして 印刷が不明瞭のため追記いたします

- P3 ひょうご食の探検隊HP <http://www.genki.zaq.jp/syokutan/>  
P3 神戸シルバー大学院HP <http://www.homepage3.nifty.com/kobesgs/>  
P4 ひょうごふるさと館 HP <http://hyogo-bussan.or.jp/shop/>  
P32 大徳醤油 (株) HP <http://daitoku-soy.com>

## ひょうご食の探検隊 第3回探検記録(竹野町)

- 1、探検日；2006年11月22日・晴時々曇り・8時00分～18時15分
- 2、探検隊員；嶋谷隊長以下7名(金築さん欠席)
- 3、探検ルートとスケジュール概要  
8時00分；地下鉄名谷駅を出発—神戸西J Cから山陽自動車道・播但道へ—9時00分；市川パーキング(15分休憩)—9時35分；高速道路終点の和田山料金所通過—10時45分；床瀬(ふる里)着—昼食休憩・懇談—13時00分；ふる里出発—13時30分；北前館到着—14時45分；北前館出発—断崖の海岸線を走り、津井山で海産物ショッピング—各車フリーに走行し18時15分；地下鉄名谷駅到着・解散

### 「床瀬そば；ふる里」訪問

嶋谷車(4人同乗)・宮田車(3人同乗)の2台に分乗、前席・後席とも全員シートベルト着用を確認して優れたもののナビゲーターに従って順調に走行し、若干早めに最初の探検訪問地「床瀬そば；ふる里」に到着した。

店構えと規模は民家を改造したもので、一階部分の座敷4部屋に10テーブルばかり(一部我々が利用した掘りごたつになっている)で45人程度で満席といったものであった。

当日は平日でもあり我々7人が貸し切り状態であり、50歳前半のご主人とアレコレ懇談しながら次々出された料理を満喫した・一人前；3060円也。

(料理メニュー)は、

- 1、あまごの塩焼き・1.5cm程の大きさを生きたまま竹串にして、七輪の金網に立て掛けて・2度焼きをして頭も骨も内臓も全て食べる事が出来た・添えられている山椒の実の数粒がこれまた美味だ。
- 2、鶏の鎖骨部分の肉に塩・コショウしたものと生椎茸を同じく網で焼いて二杯酢で
- 3、手造りのコンニャクの刺身・酢味噌で
- 4、煮しめ・大根、人参、里芋、コンニャク・味は良いのだが冷蔵庫から出された状態の冷たさは今一つ
- 5、もずくカニ・傍を流れる竹野川で獲れた生きたものを湯がいて1匹ずつ・雄雌両方あった雌は卵を持っていた
- 6、蕎麦・小ネギ、ワサビ、柚子の皮とそばつゆで・ザル蕎麦は細く切られているが腰の強さは充分で歯応えはシッカリしていた

7、手造り豆腐の冷や奴・・ワサビと醤油で

8、炊き込みご飯・・鶏出汁?+ちくわ+人参+醤油・・友人から貰ったという沢庵と

(懇談内容のあれこれ)

- 1、創業は30年前に両親が・・現在の主人は39歳で脱サラし、親の後を受けて13年目の52歳
- 2、蕎麦はお客様の顔を見て前段の料理の合間で打って出す事としている
- 3、平日は夫婦でまかない(当日は近所の奥さんが応援だった)土日は親戚の総動員で
- 4、土日は1時間以上の待ち時間をして貰う事も珍しくない
- 5、自然薯は自分が地元の山で採って来て蕎麦のツナギにしているのを特徴付けにしている・・3500円/kgで販売していた
- 6、採って来た自然薯の保存は発泡スチロールの箱におが屑を入れて、その中で来年の春までは保存している・・その後は冷蔵庫に入れて保存するとの事である
- 7、もずくカニを川から獲って来てカボチャを餌にして養殖・・味噌がより鮮やかな黄色に成るとの事・・本当かな??
- 8、あまごの塩焼きに付けられていた山椒は、初夏の青い実をサツト茹でて冷蔵庫に保存・・少しずつ解凍して薄口醤油で味付けする
- 9、蕎麦粉は地元ではなく北海道産であった・・地元産の蕎麦はあるが農家は自家用のみの生産であり入手出来ない・・第一回での八千代もだが、今回も地産地消と云うか我々探検隊の探検趣旨に今一つマッチしていないのが残念!!
- 10、蕎麦は痩せた土地で背丈も伸びない物が良い蕎麦だとされている・・休耕田等では肥料が残っているからか背丈も伸びて美味しい蕎麦は出来ないようだ・・最低限畑でなければ駄目との事
- 11、本物で高くて美味しくは無いものと、輸入物でも美味しくて安いものではどちらがよいだろうか??・・安くて美味しい物を提供したいと思っているとの事
- 12、テレビやインターネットでのコマーシャルはやるつもりはない・・何故なら馴染みのリピート客を失う事が心配だし、口コミで充分にお客は確保できる
- 13、もずくカニは我々の訪問趣旨を慮って主人が特別に出して呉れたのであろう・・ラッキー
- 14、立派な自然石に彫りこまれた「ふる里」の文字が座敷からは見えるが通行人からは見えない・・これは座敷に上がってくれてこそ客であり通行人は客ではない故にとの父親の考えで

「北前船資料館」訪問

資料館を北前館の館長から説明を聞きながら館内を視察したが、ここは平成4年に建設

されたもので温泉や売店・食堂を併設しているというより、温泉や食堂などに併設されている資料館といったものであった。

館長は4年前に着任したとかで北前船に関して詳しい事は判らないので録音テープを流しながら御案内戴いた。

正味10分程度で全て観覧できる規模のものであったが、何点か記憶に残るものを以下列記する。

- 1、北前船は千石船とか大船とか呼ばれていたそう
- 2、河村 瑞軒が1672年(寛文2年)大阪から瀬戸内海を通り、関門海峡から日本海側を陸地に沿って北海道までの西回りの海運路を開発し許可される・・・その寄港地の一つに天然の良好だった竹野の港があった。
- 3、北前船は荷物を運ぶ運賃を稼ぐのが主ではなく、それぞれの寄港地の特産物を持ち運んでその他の寄港地で売り買いする、所謂行商で利ザヤを稼いでいた。
- 4、米の一石は米俵2.5俵分で150kgである。従って千石船は米2500俵150トンを積んで航行できる船であったが、そのような巨大な船はむしろ少なく、スピードと小回りの利く現実的な200石から500石船が中心であった。
- 5、残念ながら展示品でこれは珍しい・・・といった資料や品物は見掛けられなかった・・・と云うのが私の実感だった。

## その他

帰路は往路と異なり海岸線をはしる断崖絶壁に付けられた道路を、円山川河口部に向かって通行したが、この道路の一部はスリル満点の道路であった・・・若干モヤがあったので遠方を見渡す事は出来なかったが、我々は立ち寄りなかったが展望台も途中にはあつたりして遥か下に見える足元の海岸の景色は素晴らしかった・・・この道路の建設はさぞかし難工事であったであろうと想像する。

途中海産物などのみやげ物をそれぞれ各人購入し無事今回の探検を終了した。

今回の探検日は快晴とは云えなかったが、この時期としては雨に降られることも無くまた、気温も暖かく風も穏やかであったことが何よりであった。

担当 I 記

## ひょうご食の探検隊 第4回探検記録 (三田市)

- 1、探検日；2006年12月22日・快晴・9時00分～16時25分
- 2、探検隊員；嶋谷隊長以下7名（川田さん欠席）
- 3、探検ルートとスケジュール概要

9時00分；地下鉄名谷駅を出発—10時～11時50分；湖梅園—12時20分～14時10分；農園レストラン「しきのかほり」—14時30分～15時30分；J A兵庫六甲「パスカルさんだ」—16時25分；名谷駅到着・解散

### 「湖梅園」訪問 (三田市大川瀬 1450-3)

嶋谷車（女性3人同乗）・宮田車（男性2人同乗）の2台に分乗、前席後席とも全員シートベルト着用を確認して順調に走行し、若干早めに最初の探検訪問地「湖梅園」に到着し、早速ご主人の小仲さんの案内で栗づくりについて説明を受ける

以下その内容を箇条書きする

- 1、経営規模はおよそ1000aで栗；700a、梅；200a、柿；20a
- 2、労働力は親子夫婦の4人・収穫時はパートを活用している
- 3、和栗の10品種を栽培している・品種毎に整列して交互に植栽して交配率を向上させるとともに、収穫時味に特徴のある他の品種が混合しないようにしている
- 4、兵庫方式の低樹高栽培（3m以下）を基本に剪定栽培している・一部2、5mの低樹木も国から補助を受けて実験を行っているが収穫量に問題あり
- 5、栗の味の基本は気候風土は勿論だが、化学肥料を極力避けて有機肥料として牛舎の敷き藁を中心に畦の農道の刈り草と栗のイガを使った堆肥を3～4TON/年自家製で作りと与えている・40～50日/年の労力をかけている
- 6、葉っぱの食害も無くはないが、それ以上に悩ましい問題はカミキリムシの幼虫などが木の幹の中に入り込み樹木を弱らせるのだが、これを退治する認可された農薬がない事である・樟脳粉末や家庭用の殺虫剤、マラソン乳剤などを幹の虫の穴に注入するなど経験的には有効なのだが、これが栗の実に入って人体に有害・無害の確認試験が得られていないので使用できないのが現状だとか・ちょっと意外なお話である
- 7、年間6～7回草刈をするのだが、これはゴルフ場などで見かけるトラクターで刈るので、親子で一回2かあれば刈り取り出来るとの事・あの広さで手動ではとてもと思って聞いてみた
- 8、「兵庫の三田栗」として売り出し販売努力しているが、川一つ挟んでの違いであり土も気候も同じであるが「丹波栗」のブランドに消費者はまだまだ引かれてい

- るとの事・・・電話での話で丹波栗でなく三田栗と答えると「あ、そう」で切れる
- 9、松阪牛や三田牛の例（但馬の黒牛の雌で未産）でお話があった
- 10、栗の品種で「銀寄」が美味しいと云われているが、「人丸」はその上をいく美味しさだとの事
- 11、冷蔵庫で4週間ばかり入れておくと甘味が増すがその分出したら腐食が早い
- 12、生産が減少してきている国産の栗と輸入栗はほぼ半々で2万トンずつになり、お菓子屋さんなど本物指向の動きも有り、輸入物と住み分けされてきている
- 13、自分にプレッシャーを掛けるためお客さんとは契約栽培せず、毎年収穫した現物のサンプルを送り、味見をしてもらった上で価格と量を決めている
- 14、奥様が最後に美味しい甘酒をそしてご主人が目の前でポン栗をつくって下さり出来立てを食べさせてくれた上、皆にその栗をお土産に・・・
- 頂いてお別れした・・・正月用の梅の枝も・・・
- 時折吹き抜ける風で栗の葉がカサカサカサと乾いた音を立てて散る栗林の中で、素晴らしいお話を聞く事が出来た・・・まさに本物づくりを目指した職人農家のお話だった・・・後継者問題も克服されている

### 「農園レストラン しきのかほり」で昼食（三田市下青野 731-2）

平成12年に開業したとの事で当時は別棟の小さな部屋であったが、現在は自宅住居の広間を使って食事する事に・・・お客は自分の故郷の田舎の様子を感じ取れるからと喜ばれている。

奥さん（昭和24年生まれ、45年結婚）が自分の子供たち（4人）を育てるに当たって経験した食育の事や、食の安心安全を考えた野菜を中心にした料理を少しでも多くの人に感じ取ってもらえればとの事から始められたとの事であった。

同様の指向で経営されていた大阪の店をご主人と一緒に訪問して意見交換し、初期投資を決断したとの事であった。

20名までなら一人で全て賄い対応する自信が有るとの事で、それ以上の大型バスでこられる時は応援に近所の奥さんと現在は退職されたご主人のパートを活用している。年間2000人強のお客があるとの事であった。

この日の料理も基本的には動物性以外はすべて自家栽培の野菜中心で作られていた・・・以下、記憶にあるだけ書き出してみたが味付けはどれも素晴らしかった

- 猪汁；ごぼう、白菜、人参、青ネギ、椎茸、エノキ、しし肉、キャベツを味噌で
- 乾燥ナスの煮付け
- 小松菜のお浸し
- カボチャとブロッコリーのサラダ
- 鱈かまの煮物

- るとの事・・・電話での話で丹波栗でなく三田栗と答えると「あ、そう」で切れる
- 9、松阪牛や三田牛の例（但馬の黒牛の雌で未産）でお話があった
- 10、栗の品種で「銀寄」が美味しいと云われているが、「人丸」はその上をいく美味しさだとの事
- 11、冷蔵庫で4週間ばかり入れておくと甘味が増すがその分出したら腐食が早い
- 12、生産が減少してきている国産の栗と輸入栗はほぼ半々で2万トンずつになり、お菓子屋さんなど本物指向の動きもあり、輸入物と住み分けされてきている
- 13、自分にプレッシャーを掛けるためお客さんとは契約栽培せず、毎年収穫した現物のサンプルを送り、味見をしてもらった上で価格と量を決めている
- 14、奥様が最後に美味しい甘酒をそしてご主人が目の前でポン栗をつくって下さり出来立てを食べさせてくれた上、皆にその栗をお土産に・・・
- 頂いてお別れした・・・正月用の梅の枝も・・・
- 時折吹き抜ける風で栗の葉がカサカサカサと乾いた音を立てて散る栗林の中で、素晴らしいお話を聞く事が出来た・・・まさに本物づくりを目指した職人農家のお話だった・・・後継者問題も克服されている

### 「農園レストラン しきのかほり」で昼食（三田市下青野 731-2）

平成12年に開業したとの事で当時は別棟の小さな部屋であったが、現在は自宅住居の広間を使って食事する事に・・・お客は自分の故郷の田舎の様子を感じ取れるからと喜ばれている。

奥さん（昭和24年生まれ、45年結婚）が自分の子供たち（4人）を育てるに当たって経験した食育の事や、食の安心安全を考えた野菜を中心にした料理を少しでも多くの人に感じ取ってもらえればとの事から始められたとの事であった。

同様の指向で経営されていた大阪の店をご主人と一緒に訪問して意見交換し、初期投資を決断したとの事であった。

20名までなら一人で全て賄い対応する自信が有るとの事で、それ以上の大型バスでこられる時は応援に近所の奥さんと現在は退職されたご主人のパートを活用している。年間2000人強のお客があるとの事であった。

この日の料理も基本的には動物性以外はすべて自家栽培の野菜中心で作られていた・・・以下、記憶にあるだけ書き出してみたが味付けはどれも素晴らしかった

- 猪汁；ごぼう、白菜、人参、青ネギ、椎茸、エノキ、しし肉、キャベツを味噌で
- 乾燥ナスの煮付け
- 小松菜のお浸し
- カボチャとブロッコリーのサラダ
- 鱈かまの煮物

- 野菜の掻き揚げ；芋、人参、しし唐、ヒジキ
- 熟した柿
- 漬物；沢庵、土生姜の奈良漬
- ご飯
- ぜんざい（餅入り）
- コーヒー

さらにここでは「体験農園」もされており、低農薬、有機肥料を使って色々と野菜を栽培し収穫する体験コースも用意されている

- 家の周辺の畑で黒豆、小豆、芋、人参、キャベツ、白菜、タマネギなど・・・
- 玄関には黒豆や小豆や芋などが置かれていた
- ご主人が藁でウド小屋を作り翌日からその中にウドを植えていくとの事で説明をして頂いた
- 夏場に田で大きく育てた根を掘り起こしそれを敷き詰めて、枯れ草と米糠と土を上手く調合し摂氏20度～25度に温度調節（経験が物を云う）して2月頃から収穫出来るように・・・三田ウドは赤ウドとのこと

兎に角ここでも安心安全の食材を使った、健康志向の本物の田舎の家庭料理を提供しているとの信念と自信を持って、われわれにアレコレと説明頂いたが素直に納得するものであった。

1600円/人で美味しく満腹・満足の料理であった

### 「JA兵庫六甲パスカルさんだ」訪問（三田市川除677-1）

安田マネージャーにパンフレットによる若干の説明を頂いて、質疑応答で明らかになった事項を以下列記する

- 平成11年に開業・・・田園（パストラル）＋文化（カルチャー）でパスカル
- 身土不二の理念で地場の産物を旬にあった時期に提供し食事と健康を確保
- 作り手と消費者が出来るだけ相互に見える方式を
- 会員は520名で450名が出品・・・常時は3000人程度
- 電話やパソコンで自分の出品商品の売り上げ状況がリアルタイムで把握出来るので、売れ行き状況にあわせた商品補給や価格設定など生産者が随時タイムリーに対応出来るシステムになっている
- 売り場のスペースは地域ごとに割り当てている
- 出品者は地産地消を原則にしているので、原則的に三田市内に限定している
- パスカルの取り分は売り上げの15%



年末商戦に入っている中親切に説明頂いて感謝、感謝であった・・・その後それぞれ必要な  
買い物をした後、パスカル前で各車毎に出発神戸に向った・・・

担当 I 記

## ひょうご食の探検隊 第5回探検記録 (たつの市)

- 1、探検日；2007年1月31日・・・快晴・・・9時00分～17時50分
- 2、探検隊員；嶋谷隊長以下8名全員
- 3、探検ルートとスケジュール概要

9時00分；地下鉄名谷駅を出発—10時20分～12時20分；末廣醤油の工場見学—12時30分～14時0分；揖保の糸資料館・そうめんの里で昼食と館内見学と体験—14時30分～16時0分；たつの市歴史資料館とうすくち龍野醤油資料館の見学—末廣醤油に立ち寄り醤油やもろみを購入—17時50分；名谷駅到着・解散

### 「末廣醤油」訪問 (たつの市龍野町門の外13)

何時も同様、嶋谷車（女性3人同乗）・宮田車（男性3人同乗）の2台に分乗して神戸西インターから山陽自動車道を順調に走行し、若干早めに最初の探検訪問地「末廣醤油株式会社」に到着、末廣卓也社長（6代目で婿養子）に丁重に出迎えて頂き恐縮する。

早速木村俊一工場長（30年前に神戸大学農学部醸酵科？卒業）の案内で、醤油の製造工程に沿って詳しく説明を受けながら見学した。

以下その内容を箇条書きする

- ◎ 明治12年2月1日創業で翌日が127年目、従業員はタイムカードから15名程度？
- ◎ 工場内は自然環境を其の儘を原則とされており、エアコンなど空調設備は無い。
- ◎ 建物も一部鉄骨による補強も見られたが、木造中心のかなり老朽化が目立つ。
- ◎ 機械装置なども永田式自動製麹装置以外は原始的なものの組み合わせであるが、作業者の知恵と経験で仕事をこなしていると感じた。
- ◎ 原料は丸大豆・小麦・塩であるがこれも出来るだけ昔からの物に拘りをと努力されている事が窺い知れた・・・大豆（脱脂加工大豆ではなく丸俵の大豆）と・小麦は有機栽培に、塩は天日干しに・・・とは云え、地元兵庫は元より国産でも確保は無理であり、輸入大豆や小麦に頼っており塩についてもメキシコから天日干しの塩を輸入しているとの事である。
- ◎ 淡口醤油と濃い口醤油の配合差とタンク内での醸造期間は以下

	大豆	小麦	食塩水	(23.5～24.5%) を容量比で (重量比ではない)
淡口	1 ;	1 ;	1.3～1.4	6～9ヶ月
濃い口	1 ;	1 ;	1.1～1.2	18～20ヶ月と淡口の3倍程度

- ◎ 小麦は砂の中で加熱し生の時の水分14%を半分の7%程度になるよう煎った後、ハンマーで割り30メッシュ30%スルーの大きさにする。
- ◎ 大豆はミキシングタンク内で一晩水に浸けて重量が2倍程度まで膨らませたものを、回転させながら1.7気圧程度の圧力で117℃（本当は120℃まで上たいが他社の特許に引っかかる）になるまで加熱して4分間ホールドし、そこから一気に真空状態の中で40℃まで急速に冷却する・・・雑菌の混入防止の為。

注) この工程で大豆の芯までキッチリ蒸されていない半生であったら、工場内ではその異常は発見する事は出来ず、最終工程の瓶に充填してユーザーに渡った後一定期間が経過した時に醤油内に浮遊物が発生したりして、重大クレームとなるので品質管理上の重要管理ポイントとして繰り返し社員教

育しているとの事だった。

◎ 以上の工程を経てきた小麦と大豆を混ぜ合わせ麴種菌を振り掛けながら回転製麴装置に投入し全体が均質に 37℃程度になるよう耕したりしてキープして 3 日間 (44 時間) で麴をつくる・・40℃を越えると醤油麴は死滅してしまうので温度管理には細心の注意が求められる。

◎ この回転式麴製造機では 3. 2 トン/ロットの麴が出来るとの事である

注) 以上の処理と逆に大豆を煎って割り、小麦を蒸して混ぜ合わせ麴をつくって醤油にすると「白醤油」になるとの事。

◎ この出来上がった麴に所定容量の塩水を混ぜて、グラスファイバー製の仕込みタンク内に送り込み、もろみの状態を見ながら適宜、昔の人力による櫛に代わって現在はエアーでバブリングしながら所定期間熟成し醤油もろみをつくる。

◎ この出来上がったもろみを少し粗めの布に挟み込み、25段~30段重ねて最初は自重で、その後ジックリと時間をかけて錘をかけて搾り出し、3段階の槽を経て油分の大部分を分離したものを更に、貯蔵タンクで更に上に浮く油分と底に沈む不純物を分離した醤油を 85℃で加熱安定させ、これを最終的には布のフィルターと珪藻土によって残余の不純物を除去して後瓶に充填出荷するとの事だったが、残念ながら今回はその後の時間の関係で錘をかけて搾り出す工程までしか見学出来なかった。

社長はじめ工場長、社員の方々も我々に対する対応は誠に誠心誠意なものであり、超近代化された工場ではなく、極端な言い方ではあるが明治、大正、昭和初期の時代からあまり変化していない環境で、四囲の環境変化から原料調達に於いても完全とはいかないが少しでも本物を本気で造り込もうと、人力を少しばかり機械化した程度で昔ながらの自然任せの醤油造りを感じさせてくれた・・・工場に入った瞬間のあの臭いからして、昔懐かしい田舎での醤油屋さんの雰囲気を感じさせてくれて嬉しかった。社長のお話から経営的には大変さが窺えたが、このように頑張っておられる醤油メーカーがモットモット世間に知らせしめねばと思った次第である。

### 「揖保の糸資料館・そうめんの里」で昼食・見学 (たつの市神岡町奥村 56)

館内にある食堂「庵」でにゅう麺つきの定食弁当の食事をし、実演コーナーで門干しの体験 (細い素麺ながら広げるには可也の力が) を金築さんと磯崎の 2 名がさせて頂き、ガイドによる案内と説明で歴史と昔からの素麺づくりの工程を見学した。

地域の素麺製作者から箱入りで送られてきたものを、6束ずつ包装するラインや 1 年間保管して「ひね」にする倉庫など・・最近の近代化された設備が集約されているものであった。

素麺の紐により品質グレードを判るようになっている

赤帯→紫帯→黒帯と変って 5 種類? にグレード付けされ、最高品質は「三神」と呼ばれているそうで、初冬から春先まで赤帯は造られ、最高級品の三神は 1 月のみにしか製造しないなど、高級品に成る程原料も異なり製造期間も極寒のものに限られているようだ。

### 「龍野資料館めぐり」

「たつの市立・龍野歴史文化資料館」まで車で移動し、そこから「うすくち龍野醤油資料館」まで歩いて往復して見学した。

この町は歴史もありかなりの部分、町並みについては保存されており、気候の良い時期にスケッチブックを片手に半日余り掛けてゆっくり町内を散策するのに良い雰囲気だと思えた。

担当 I 記

## ひょうご食の探検隊、第6回探検記録(福崎・小野)

1. 訪問日・・・2007年2月12日(月) (振替休日)
2. 集合場所・・・地下鉄「名谷」駅
3. 集合時間・・・午前9時00分(参加者：嶋谷、磯崎、金築、重本、藤田 計5名)
4. スケジュール
  1. もちむぎのやかた : (株)もちむぎ食品センター  
兵庫県神崎郡福崎町西田原1022の4、Tel.0790-22-0569
    - 1) 松井館長よりもち麦麵の開発について説明を受ける
      - ① もちむぎの経緯
        - ・ 戦後、食糧難時八千種地域でもち麦を栽培し、もち麦団子として食べていた。
        - ・ 昭和38年天災等で絶滅
        - ・ 昭和58年農業の振興、商業の活性化目的でもち麦を原料とした特産品の開発に着手(当初：大麦ビール、パンの試験作成)
        - ・ 粘性が強く、繊維が壊れやすいため特性を生かし麵に変換
        - ・ 石臼による製粉(殻が固い)
        - ・ 麵にする方法を工夫：そうめんの里(揖保そうめん)の製法指導を受ける)
        - ・ リーダーはラーメン屋出身：工程上の特許を習得
        - ・ 法人(第3セクター)を平成2年6月に設立、平成7年2月にオープン
        - ・ 主な出資団体と役割：町(上位行政との連携)、商工会(経営、経理等)
        - ・ JA(農産物の提供・生産者との連携調整・加工等)
        - ・ 独自で生産、販売する
      - ② 活動  
小学3年生の課外授業として生産者と協力して、学んでもらっている
      - ③ 販路  
イオン、COOP、サティ、町内：50件、町外：150件・・・主として歳暮、お中元中心
      - ④ 現在、もち麦自体の販売に努力している
        - ・ もち麦ご飯：皮むき20%を混入
        - ・ 健康食品が注目されている
        - ・ ひょうご認定食品は、県産材料のみ使用の条件がある
      - ⑤ もち麦生産組合が計画栽培：5営農組合と個人3名
      - ⑥ 作付け面積：現在26ha(約26町)・・・26万㎡・・・1ha=100a(アール)
      - ⑦ 買上げ価格：6,800kg/30Kg(不足分の補助をしている)
        - ・ 転作補助金—3,900円、商品センター—2,000円、町—900円・・・(単位30kg)
      - ⑧ 裏作で作っている
      - ⑨ 品種：米沢2号を使用
        - ・ 大師もちは収量は多いが粘性が強く、麵には使えない

- ・昔は、大師もちを作付けし、団子や牛の飼料にしよう(腹持ちがよい)
- ⑩ 岡山、道後平野(一次加工?) 等で作付けしている
- ⑪ 「もちむぎのやかた」前の作付け地：
  - ・水はけがよいことと、麦とコスモスのため畦がない
  - ・麦：連作障害あり、米：水で田を洗い流すため連作可能
  - ・麦踏み：児童たちに授業の一環としてさせている(伸び過ぎを抑え、根張りを良くするため)
  - ・組合長：56歳、他は高齢化
- ⑫ 姫路の「グルメランド」に出展し、生産者と販売者の交流を図っている

## 2. 柳田国生(民俗学確立者)生家・記念館(「もちむぎやかた」の

## 3. ひまわりの丘公園(山田錦パン工房、サンパティオおの、おの特産館オースト)

### 1) 山田錦パン工房：寺若和則店長より「米パン」開発の説明を聴く

小野市浄谷町1545-321、Tel 0794-64-8131パン工房)

- ・学校給食：2回/週
- ・製造5,000食
- ・小野っ子パン
- ・粉を球状にし、表面積を小さくする、気温、水、湿度
- ・小麦と比べて水分30%多い
- ・V字型に落ちる(ケーピング：パンの腰折れ)

食パンの側面がくぼむ症状をケーピングといいます。

ケーピングを防ぐには、オーブンから出した直後に型ごと作業台の上に落として、ショックを与えるから型から取り出します。こうすることで、パンの中の水蒸気を早い段階で放出させて、クラスト(皮)の湿り気を少なくするとともに、クラム(内相)の部分の小さい不安定な気泡の膜を潰して丈夫な膜にする効果があります。

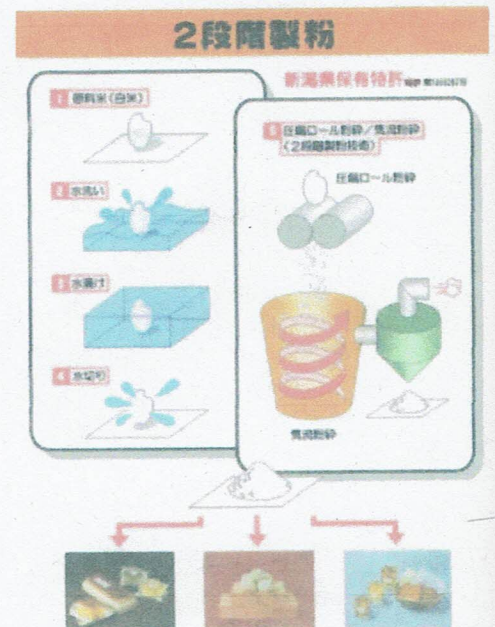
また、その他にしっかり焼成する、成型を「くるま詰め」にするなどの方法があります。

### ・米粉の製造方法(二段階製粉による微細粒米粉の製造法とその利用食品)

：取引先：片山製粉

- ・設立助成金：小野市から35%
  - ・・・設備、建物に対し
- ・山田錦で高級酢の開発
- ・イースト菌殺さない酢(高級酢)

この発明は米粉及びそれを利用した食品に関するもので、特に米粒から米粉を製造する際に、洗米及び水漬等の加水操作を行って調整した浸漬米をロール製粉機で粗粉碎(圧扁粉碎)した後、



更に気流粉碎機で微粉碎して200メッシュの篩い（ふるい）を90%以上が通過する微細でしかも澱粉損傷の低い米粉製造方法及びこれによって得られる米粉を含有する高品質の米菓、団子類、餅菓子類、洋菓子類等の食品に関するものです。

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/mamapan/qanda/>

- ・粒子が細かかったら、水をよく吸う40℃を超えないように注意し、ぬるま湯で捏ねる
- ・パンの成分：山田錦80%+グルテン20%
- ・原価：650円/kg（小麦3倍の価格）・・・製品原価70～75%
- ・設立助成金（設備・建物）：35%
- ・在庫：1年間・・・ヌカ臭さを含ませない

#### 山田錦米パンの特徴・・・

##### 成分

- 山田錦の米粉に、グルテン、砂糖、食塩、脱脂粉乳、生イーストなどを使用
- 通常の小麦パンよりたんぱく質が約30%多く含まれる

##### 種類

- 「山田錦米パン工房」では、食パン・調理パンなど50種類以上
- 学校給食では、コッペパンとして提供。頭が良いとされるDHA入や果実入も製造します

担当 F記

## 「ひょうご食の探検隊」第7回「安富町、三日月町、南光町」探検

1. 訪問日 平成19年4月25日(水)
2. 集合場所 地下鉄「名谷」駅、ロータリー
3. 集合時間 午前9時00分
5. 参加者 金築・川田・重松・嶋谷夫妻・藤田・宮田氏の計7名)

### <スケジュール内容>

名谷駅→《山陽道》→安富町ゆず組合加工部→味わいの里三日月→南光町「ひまわり館」→名谷駅

### 1) 安富 ゆず組合加工部

農事組合法人 安富 ゆず組合 志水 興一代表

〒671-2416 姫路市安富町安志 1004-1 Tel 0790-66-2801

『志水 興一代表より事業の経緯や現状、問題点などを聞き意見交換をした』

### 《事業の経緯》

- ① 平成3年(1991年)からゆず栽培に取り組む
  - ・ 放置田対策として安富町が取組んだ
  - ・ 野生鳥獣からの被害が最小限になるように“ゆず”を選択した
  - ・ (現在の被害状況：鹿に新芽を食べられる)
  - ・ ゆず栽培の最適地は、朝日を浴び、午後は日陰で、特に西日は不適といわれる
  - ・ 当初“からたち”に接木で栽培し5年目から収穫  
(桃・栗3年、柿8年、ゆずの大馬鹿18年)
  - ・ 現在の栽培面積6町歩 3,600本を栽培：目標は20町歩
  - ・ 肥料：堆肥+有機化成肥料
  - ・ 剪定は3月：4月に今年の芽が出、8月の実がなるころに15%位のところで自然に止まるようにする
- ② 組合員は現在50名(内理事10名)
  - ・ 平成17年10月に農事組合法人を設立
- ③ ゆずの特徴と加工品は17品目
  - ・ 糖分が少なく発酵しない
  - ・ 匂い等は、揮発性があり蒸発が早い
  - ・ 果実は3月いっぱいまで冷蔵保存できる
  - ・ 果実は有機栽培で、形状が歪で、大半を加工品で製品化している  
柚子のしずく、ゆずまーまれーど、柚子だより、ゆず大福、ゆずしろっぷ 等
  - ・ 正月以外年中無休で加工している
- ④ 現在のゆず加工品
  - ・ 兵庫県の県内メーカーへの地産地消製品使用の奨励で需要はある
  - ・ 大手生産メーカー間の製品価格競争で原材料へ低価格化が波及してくる
  - ・ 平成18年度の売上高2,000万円で本年は10%増を目標にしている



⑤ 今後の問題点

- ・ 栽培の後継者不在  
定年退職者の故郷への帰農を期待しているが実現は難しい
- ・ 技術者不在のため新規商品開発ができない
- ・ 加工所・製造設備  
加工所は JA 安富支店の倉庫を借用しており、単独の加工所確保を現在申請中

2) 味わいの里 三日月

管理運営：農事組合法人 三日月特産加工組合

〒671-5134 兵庫県佐用郡三日月町乃井野 1266 Tel 0790-79-2521

《事業の経緯》

- ① 昭和 61 年(1986 年)から三日月町の 7 つの生活改善グループが、転作田を利用し従来から作られていた「そば、こんにゃく、なす、大豆、三日月高原ぶどう等」の共同栽培と農作物を利用した加工品“ふるさとの味”を研究開発した。
- ② 平成元年(1989 年)6 月に『味わいの里三日月』がオープンし、農事組合法人 三日月特産加工組合が設立された
- ③ 事業内容  
原材料の生産、特産加工品の製造・開発、食事の提供、地域特産品の販売、都市住民との交流、イベントの開催、四季の行事食 など
- ④ そば処 三日月・・・・・・(昼食場所)  
三日月産そばを使用した手打ちそば専門店

3) 南光ひまわり館：

佐用町農畜産物処理加工施設： 國上利章 館長

旧佐用郡 4 町の合併で、町名が消えた旧南光町の町おこし施設「南光ひまわり館」

〒659-5227 兵庫県佐用郡佐用町船越 232-1 Tel 0790-77-0766

『國上利章 館長より

“ひまわり”を中心とした地域開発の話しと施設の案内をしていただいた』

《事業の経緯》

- ① 平成 2 年(1990 年)休耕田を活用として試行錯誤の末、ひまわりの栽培を始め、話題を呼び、平成 4 年から本格的にまちぐるみで栽培を開始した
- ② 作付面積は現在 30.3 ㌖、151 万本
- ③ 19 年度(2007 年)の「ひまわり祭り」は 7 月 21 日～8 月 5 日までの 15 日間開催  
種取りは終了後 30～40 日後に開始する
- ④ 昨年の観光客は約 15 万人で、それ以上の来客は駐車場の不足などの問題がある
- ⑤ 南光ひまわり館は、平成 7 年(1995 年)に完成し、本格的に生産を始めた
  - ・ 施設を完備：ひまわり油製造室、餅加工室、冷却室、野菜販売スペース、ストック室、喫茶軽食室など

- ・ 7人で交代勤務し生産している

⑥ 搾油：18トで、昨年は不作で1/3に減少した

《ひまわり油の出来るまで》

① 原料

- ・ ハイブリッドサンフラワー（含油量20%~30%）  
オレイン酸の含有量が多い品種ハイオレイックタイプのひまわりの種子で平成16年度(2004年)に新しい品種として採用
- ・ 一代品種でJAから毎年種を購入「F1(エフワン)=交雑一代品種
- ・ 新品種はアメリカ原産だが正式な品種名はないといい、許可を得て愛称を「南光」とし、ラベルにも刷り込んでいる(051225付 神戸新聞記事より)
- ・ 4月中旬から植え付けを行い花が咲き実を収穫するまで100~110日  
(枯れる一歩手前で刈取り)
- ・ 10トで60~80kgを収穫し、挟雑物を取除き水分10%以下で貯蔵される

② 採油から製品までの主な工程

1. クラッカーで原料を加熱(90℃)  
スチームにより加熱(加熱しすぎるとバクテリア等が死滅)
2. 圧搾機(エキスペラー)に送られ搾油  
(有効円筒内にあるスクリューの回転に伴い油脂原料が円筒の先端に送られる)
3. 原油フィールドタンクに移送
4. 遠心分離機で原油中の狭雑物を分離し、油洗いタンクに移送
5. 油洗いタンクで攪拌しながら、油温を65~70℃に加熱し、同時に温水65~70℃をスプレー添加しながら洗浄し、静止させて自然分離をさせ、湯を抜く  
(4~5回繰返)
6. 真空脱水缶で脱水し、濾過し製品油として冷蔵庫内で貯蔵される
7. 瓶詰作業を手作業で行い製品となる

《ひまわり油の関連商品》

- ・ ひまわり油、ドレッシング、うどん、ボディークリームなど12品目
- ・ その他：おもち(兵庫県認証食品)  
(千種川水系の清流と豊かな土壌が育くんだもち米を使用)

《ひまわり油の優れた点》

- ・ 「コレステロールがゼロです」生活習慣病の予防・肥満防止
- ・ 「ビタミンEが豊富」老化防止(細胞の活性化)、血液の循環をよくする  
オリーブオイルの5倍ものビタミンEを含む
- ・ 「オレイン酸が豊富」植物油のなかで最も消化・吸収がよい、単価不飽和脂肪酸を含み体内で酸化されにくい特徴を持つ。  
骨粗しょう症の予防(骨からのカルシウム喪失を抑制)  
動脈硬化の予防(悪玉コレステロール値を下げる)

《今後の課題》

- ・ 駐車場など諸施設の利用  
観光客が「ひまわり祭り」の15日間のみ集中し、年間を通して有効利用が出来ていない (30) 担当F記

## 「ひょうご食の探検隊」第8回「養父市」訪問

1. 訪問日 平成19年5月16日(水)
2. 集合場所 地下鉄「名谷」駅、ロータリー
3. 集合時間 午前8時00分
5. 参加者 金築・川田・重松・嶋谷夫妻・藤田・宮田氏の計7名)

### <スケジュール内容>

名谷駅→《山陽道》→おおや堆肥センター→ハウレン草有機栽培ほ場見学  
→やまめ料理「うなわ」→大徳醤油→名谷駅

#### 1) おおや堆肥センター

〒667-0306 養父市大屋町宮垣字天満山 478 電話・Fax 079-669-1812

##### 《事業の経緯》

平成15年(2003年)3月大屋町全体で有機の里づくりを目指す中核施設(地域資源リサイクル施設)として稼動開始

##### 《発酵堆肥化施設の概要》

###### ● 残渣物・排泄物の処理方法

- ・固形状物(水分85%以下)：一次発酵のため保形性調整物として投入
- ・液状物：二次発酵のため散布  
(特に夏場は水分が蒸発しやすく二次発酵し難いため多く散布する)
- ・発酵を促すため、数箇所に底からエアーを送風している
- ・発酵槽のサイズ：搬入口～搬出口まで全長：100<sup>cm</sup>×幅3<sup>cm</sup>×深さ2<sup>cm</sup>
- ・発酵期間：25日間
- ・メンテナンス：設置メーカーにより年3回おこなっている

#### 2) ハウレン草有機栽培ほ場見学

おおや高原でハウレン草有機栽培ほ場にたずさわる土井 雅氏に概要・現状とおもいなどをお聞きした。 電話 090-2388-6359 (自宅)079-669-0688

###### ● ひょうご県農業賞受賞：平成14年(2002年)

内容：おおや高原でハウレンソウなどの有機栽培に取り組み、生協「コープこうべ」のフードプランの規格に沿って出荷し、生協との提携、交流活動を行っている。

##### 《地域の概要》

- ◆ 昭和43年(1968年)当時の町長が東部の各市町にまたがる土地改良を発案
- ◆ 昭和53年(1978年)から県営農地開発事業により46.8haで造成開始
- ◆ 10年の歳月で農地造成された
- ◆ 野菜団地の位置：南東向き斜面で標高500～700<sup>m</sup>に位置する
- ◆ 土壌：蛇紋岩土壌で、条件の悪いところは40<sup>%</sup>客土している
- ◆ 農業用水：氷ノ山に源を発する伏流水
- ◆ 営農期間：冬季間は積雪のため4～12月(毎年気候を見て判断)

- ◆ おおや高原有機野菜部会会員：9戸
- ◆ 当初はキャベツや大根を露地栽培したが土壌の関係で不作だった
- ◆ 有機栽培に挑戦
  - ◇ 天候に左右されないハウス栽培を取り入れた
    - ・ハウスの台風での影響：年数回だけの被害おびえていたら使用できなかった
  - ◇ ホウレン草などの栽培に変更した

#### 《土井さんの現状とおもい》

- ◆ 収穫：春蒔いて平均年4.5回転
- ◆ ほうれん草80%、他に かぶら、小松菜、菊菜、みず菜などを収穫
- ◆ 客土(40%)は毎年流出すると考えていたが、有機質になり土が増えてきた
- ◆ 雑草は毎年育つがハウス内の土を反転させていくと種がなくなり育たなくなる
- ◆ 水を欲しがるときを見計らって必要量を散水している
- ◆ 現在使用の肥料：堆肥センターの肥料+残渣を混ぜて使用
- ◆ 肥料を増やし過ぎると土が糖尿病になる(過ぎたるは及ばざるが如し)
- ◆ 夏場の熱湯消毒：湯をかけ過ぎると傾斜地のため土が流失、また年数が経つにしたがって、善玉・悪玉微生物ともに死滅してしまうため効果は疑問
- ◆ 有機農業のマニュアルづくり：各地域により条件が異なるため作成し難い
- ◆ “農業は明日がない、明日は明日の仕事がある”

### 3) やまめ料理「うなわ」:

〒667-1119 養父市<sup>うなわ</sup>鵜縄 店主 藤森 幹雄  
電話・Fax 079-667-8023 (自宅)079-667-8659

定休日：火曜日、店の開業：8年

#### 《食事内容》

「おまかせコース」と「やまめつくしコース」を注文

やまめは淡白でさっぱりしており、地元の食材と共に美味しく食した

#### 《経歴とやまめについて》

- ◆ 当初、清流を利用して、わさび作りをし「但馬のわさび」として全国一になった  
(主な出荷先大阪・京都は60%)
- ◆ 養殖魚との出会い：水温と水量などの条件がよいので手掛けた
  - ◇ 餌：生きた川の虫で、量が不足のため魚肉の乾燥したものをあたえている
  - ◇ 水：井戸水で各棚田(養殖池)別に放水
  - ◇ 増殖：人工授精  
(ふつう3年くらいして成魚になり、卵を産んで繁殖行動すると死ぬ)

### 4) 大徳醤油株式会社： 浄慶 耕造 社長

〒667-0102 養父市十二所930-3 電話 079-663-4008 Fax 079-663-4009

ホームページ <http://www.daitoku-soy.com>

(32)

- 創 立：1910年(明治43年)11月 養父町広谷に浄慶醤油店を創業
- 設 立：1960年(昭和35年)5月 マルト醤油(株)を同所に設立
- 社名変更：1967年(昭和42年)2月 大徳醤油株式会社に変更
- 新 社 屋：2005年(平成17年)3月 養父市十二所に建設

#### 《醤油業界の現状》

- ◆ 日本の醤油工場：約1,400件（内大豆と小麦から生産する工場は約500件）
- ◆ 小規模店：生産能力が低いため量を如何に増やすかが課題だった

#### 《製法の経緯》

- ◆ 1986年に地元の大豆と小麦を使ったしょうゆ作りの開始
  - ◇ 仕込み数：2,000本／1升瓶（100本／1升瓶の注文があり製造を開始）
- ◆ 原材料のこだわり：
  - ◇ 国内産原材料を使用
    - 当 初：
      - ・大豆－出石町、・小麦－日高町
      - \*但馬地区の大豆は1985～6年に生産中止  
(国内大豆自給率は最高で5%に満たない)
    - 現 在：
      - ・大 豆－熊本県中球磨地方、富山県(リスク分散のため)
      - ・小 麦－兵庫県産
      - ・自然塩－「海はいのち」長崎県 崎戸島産
- ◆ 製法のこだわり：
  - ◇ 天然醸造・長期熟成
    - ・四季の温度変化で微生物の活動の強弱を調整してくれるための環境づくりに専念
    - ・もろみ 仕込みは、約1年半 蔵で寝かし夏を越させる  
\*微生物の関与が強い商品は身体に一番良いはず(故 井上商店社長に学ぶ)
    - ・タンクは杉板張り(ベースにコンクリートを使用)
- ◆ 味のこだわり
  - ◇ 素材に味を加えるのではなく、料理に調和し素材を生かす本物の味を追求
- ◆ 環境へのこだわり
  - ◇ 瓶はリユース瓶を使用

【 畑で収穫された大豆を使い、四季の温度変化の中で蔵に住み着いた微生物に頼って醤油を醸することを原点に、伝統の味を継承したいと思います 】

大徳醤油(株)代表取締役 浄慶 耕造

担当 F記

## ひょうご食の探検隊 第9回探検記録 (高砂市)

1、探検日；2007年6月13日・・快晴・・8時25分～17時5分

2、探検隊員；嶋谷隊長、藤田、川田、宮田、金築、嶋谷、磯崎の7名

3、探検ルートとスケジュール概要

8時25分；地下鉄名谷駅を2台（嶋谷・宮田）に分乗して出発—9時30分～10時35分；伊保漁業組合・婦人部の「浜のかあちゃん」と懇談・見学—「JA高砂ふぁ～みん」と「高砂神社」を經由して「天繁」で昼食—「鹿島神社」と「十輪寺」を經由—15時10分～16時30分；「にくてん喰わん会」会長の店「ミナミ」で会長他と懇談—17時5分；名谷駅到着・解散

### 「浜のかあちゃん」加工工場（高砂市高洲18-8）079-448-2831

10時30分のアポであったが順調に走行したので1時間ばかり早く到着したが、高谷かつみ代表以下4名のメンバーが快く受け入れてくださり、「赤舌ひらめの飴煮」や「手長タコ」など試食しながら懇談する。

以下その内容の要点を列記する

- 「赤舌ひらめの飴煮」は漁師の家庭では市場に出せない小さな舌ヒラメを家庭料理として、以前から作られていたものを、伊保漁協の婦人部の皆さんで約10年前に加工工場（約60平方m）を立ち上げ、商品化して売り出した。
- スタート時、男性陣から色々反対はあったが説得し建物は漁協で、内部の調理器具などは婦人部で調達した。
- スタート当初は10名以上のメンバーで色々な商品にチャレンジしてきたが、現在では5名（38歳、54歳、56歳、60歳代2人）で、メニューを絞り込んで頑張っている。
- スタート当初、市場に出せない舌ヒラメと同様、グチが多量に漁獲量があったため市場に出しても安くて困っていたので、グチの蒲鉾にも取り組んでいたが、現在ではそのグチが殆ど獲れなくなったのでメニューから消えたものもある・・蒲鉾のために可也の高額な設備を投入したものが無駄になってしまったようだ。
- 現在は赤舌ひらめの飴煮、海苔の佃煮、いかなごの釘煮、焼きアナゴ、タコ天の5種類である。
- 最近になって漁協の45歳以下の青年部がアサリの養殖を計画しているので、将来はこのアサリの佃煮の商品化も行いたいとの事。
- スタート時は時給500円だったが現在は世間一般から見て高い時給1000円強で

あり、更に収益が出ればボーナスもプラスα出している・・・更に年間何回か全国の活動グループ相互の研修・交流旅行に・・・当然温泉のある場所に。

- 勤務時間は原則朝7時から午後2時頃までであり、休日も含めフレックスな運用で無理なく就労されている・・・夏休みや冬休みなど学校以上に休みを取っているとの事。
- ただ、ここ伊保の漁協でも本業の漁業もだが、このチームの後継者が居ないのが悩みの種である。
- この婦人部の頑張りに対してのテレビの収録・放映などから、漁協に対して税務署からの調査など思わぬハプニングもあった・・・とか。
- アナゴは8月までが旬で肉厚で油も乗って美味しいが、盆を過ぎたら駄目なので今の内に毎日頑張って開いて年間必要量を冷凍保存している。
- タコ天の手長タコも洗濯機2台で食塩を入れてヌメリ取りをし、適当な大きさに切り分けた状態にしたものを冷凍保存している。
- 今月15日から毎週金曜日に炭火で焼くアナゴやタコ天を売り出し開始であり、冷凍庫にビッシリ調理済みの材料が在庫されていた。
- どの商品も元々地元の家庭料理であった物を、より商品価値を付けて市場に提供しているもので、全て手造りを基本にした本物の母ちゃんの味であると感じた。
- 舌ヒラメなどは鱗を落とし、内蔵を取り出して真冬の冷たい乾燥した風で天日干しした物を、レールの上のせ金槌で叩いて柔らかくし（現在はローラー）、ハサミで頭と尻尾を切り捨て数ミリの幅に切り冷蔵保存して蓄えていた。
- 飴煮は砂糖と醤油、みりんなどで炊き込んで仕上げにゴマを絡めているし、海苔の佃煮は板海苔の屑を商品化しているものだし、手長タコもそのまま市場に出しても評価されないの、薄味に炊き込んだ物をころもを付けて天婦羅にしているとの事で、大変な労力をかけている本物の郷土料理であると云える。
- 販売ルートは現在では「JAふぁ～みん」の、高砂、神吉、八幡の3箇所と加工所とファックスによる宅配と直接販売に限定している・・・JAは手数料が13%と安い道の駅など他は高いので出していないとの事。
- 手間を惜しまずに造っているのに、商品に付けられている価格はリーズナブル（チョット安過ぎ？）なものを感じた。
- 缶のお茶と飴煮やタコの煮付け、海苔の佃煮などを試食しながらの取材であったが、とにかく女性パワーに圧倒された1時間余りであった。

JA高砂ふぁ～みんで販売されている、浜のかあちゃん達の商品「赤舌ひらめの飴煮」や「いかなごの釘煮」を確認、合わせて筍や赤紫蘇など野菜類の販売状況を視察。

「天繁」で昼食（高砂市高砂町朝日町 2-1-14）079-442-0391

この店は寿司と天婦羅を中心にした料理店であったが、蒲焼、天婦羅、白蒸しといったアナゴを中心にした幕の内弁当を事前に注文したものを食した。  
テンカスの子袋に入ったものを、サービスで自由に持ち帰り出来るよう置かれていた。

### 「にくてん喰わん会」訪問（高砂市荒井町中新町 6-25）079-442-4846

「にくてん喰わん会」の会長の店「ミナミ」で、島本 邦夫会長に加え、高砂市商店連合会の北野 弘司 副会長（このプロジェクトを推進した中心人物？）、高砂市生活環境部産業振興課 商工観光係の中安 正人氏が同席されて懇談した。

以下その内容の要点を列記する

- 「にくてん」は元々高砂地方にあった筋肉とコンニャク+ジャガイモ（このジャガイモ入りが高砂地方の特長とか）を具にした子供のおやつ的な食品であったが、平成16年から町興しの一つになればと考えスタートしたもので歴史は新しい。  
（神戸でも今のお好み焼きは「にくてん」と云われていたようで昔から有ったが、何時からか色んなトッピングがされて現在の「お好み焼き」と呼ばれるようになったようだ。）
- 組織化に向けて募集した結果、最初は10営業所11人でスタートした。
- 地域上げての運動にするため工夫して、地元松陽高校の生徒や曾根小学校と連携し、高校生による地図形式のパンフレットやノボリのデザインやホームページの作成、更に小学6年生の協力でイメージソングを作り上げた。
- これらの取り組みから注目をされ、テレビ（読売テレビ、サンテレビやNHKなど）放映されて、少しずつ周辺の関係者の注目を集めてきている。
- キャンペーンガールとして「じゃが〜ル」を3名選定し、昨年11月に行われた第2回「兵庫ご当地グルメサミット in 柏原」にも一緒に参加した。
- このサミットは3年目であり、第1回は佐用市で行われ、今年は11月11日に高砂で、来年第4回は神戸市の長田区で行われる事になっているとの事。
- 北野副会長は10月29日を「にくてんの日」として、PRするなど、中々のアイデマンである。
- 「にくてん」の価格は400円/枚で売られており、店のメニューには所謂お好み焼きの各種が色々な価格（700円前後）で載せられていた中では最も安価であった。
- テイクアウトで皆持ち帰ったがアッサリした味付けであった。
- 新長田の商店街の中に「昔懐かしい・にくてん」の看板を見掛たとの情報あり・・・チョット追跡してみたい。



(その他)

面談先とのアポ時間関連で、時間調整も含め「高砂神社」「鹿島神社」「十輪寺」を訪ねたが、それぞれに歴史を感じさせる素晴らしいものであった。

担当 I 記

## ひょうご食の探険隊第10回探険

### 兵庫県物産協会など販売拠点統括部門探険

- 1：日時 2007年7月25日（水）
- 2：探検先 社団法人ひょうごツーリズム協会  
社団法人 兵庫県物産協会  
ひょうごふるさと館
- 3：探険主旨 今回の探検は、個別の生産者の探険でなく、兵庫県の特産品などの紹介や情報発信など中枢をになう県物産協会と、その傘下で常設店舗のひょうごふるさと館を訪問し、品ぞろえや販売状況などを見学。

以下、アトランダムに話し合いの内容を記載する。

- ◎県物産協会は、県内はもちろん、広く全国に兵庫県の物産の紹介や、販売促進、取引先を広げる手伝いをし、県下の産業の振興に寄与するために設立された。
- ◎具体的には、全国各地のデパートなどで、年数回、物産展を開催し、県の物産の宣伝、紹介、即売などを行っている。
- ◎また、兵庫県の情報発信のため、広報、パンフ、ガイドブックの作成なども行う。
- ◎常設展示場として、神戸三宮そごう新館で「ひょうごふるさと館」を、また関西国際空港内に、兵庫物産店「三彩」を設置している。
- ◎ヤフーでネット販売も開始。送料は無料で（生産者負担）、将来ネット販売の売り上げは大きくなると判断している。
- ◎ふるさと館について
  - 兵庫県の特産品のアンテナショップの役割にとどまらず、県が力を入れている安全・安心な県認証食品、ひょうご安心ブランドの紹介や販売に取り組んでいる。
  - 友の会会員制度を実施し（会員割引7%）、また年4回、ふるさと発見バスツアーを実施し、兵庫県の特産品の生産者や圃場、名所探索などを行い、都市と農村の交流を心がけている。
  - イベントコーナーでは、日替わり、週替わりで、県下の生産者たちが自らの生産物や技術を客の目前で紹介し、即売もできる場である。生産者と消費者の交流の場になっている。

- 売り上げは、この4年間で1.8倍に増えた。年間2億？  
当初は展示のみで販売はなかったが、H8年社団法人化し、展示販売。
- 販売品は、当初は県にこだわりがなかったが、最後の仕上げを県下で携わっているものを要件にしている。
- 加工食品は、どうしても日持ちがするものになるが、一方地場の生鮮品の販売も心がけつつあり、毎週 木曜日、加古川の朝取り野菜の販売、月2回丹波篠山の特産品販売などを企画している。
- だいたい、1500~1600品目を取り扱っている。
- 人員は、職員1名、館長1名、パート6名を2交代制で、前半3人、後半3名のローテーションでこなしている。

展示・販売商品は、われわれが探険で訪問した各地の手作り特産品が数多く並び、生産者の方々の顔を思い浮かべながら見学、ショッピングを楽しむ。

## ひょうご食の探検隊 第11回探検記録(黒田庄町)

- 1、探検日；2007年9月26日・・快晴・・8時30分～17時30分
- 2、探検隊員；嶋谷隊長以下8名全員参加
- 3、探検ルートとスケジュール概要

8時30分；地下鉄名谷駅を出発—日時計公園—「黒っこマザーズ」(西村さん他)—昼食懇談—黒田庄地域総合事務所(橋本さん)—有機野菜栽培(レタス・白ネギ)見学—和牛肥育牛舎(三谷さん)—へそ公園—道の駅「みき」経由—17時30分；名谷駅到着・解散

### 「黒っこマザーズ」訪問 西脇市黒田庄町岡22-1

若干早めに目的地に到着したので、千年以上の歴史が刻まれている地元の神社にお参りし、10時過ぎに最初の探検訪問地「黒っこマザーズ」の作業所JA特産品開発センターに到着した。

代表の西村 萬里子さんとグループメンバーの皆さんからグループ誕生から今日までの活動経過と具体的内容をスライドを元に詳しくご説明を頂いた。

以下その要点を列記する

- 1) H11年7月に設立・・現在23名の登録で常時12～3名の活動(平均年齢は3年前から65歳で変らずとの事・・)
  - 2) 惣菜部、菓子部は個別に、そして巻寿司・弁当部は合同で活動している
  - 3) 作業場はJAの特産品開発センターの一室を専用使用
  - 4) 使用料は6万円/年と昨年からガス代を・・電気・水道などはJA負担で免除
  - 5) 調理器具などインシヤルコストの負担も、黒田庄町とJAでカバーされているなど援助されている
  - 6) 販売拠点はJA売店と近くの道の駅・その他イベント会場に加え、近隣の円応社(宗教法人)と足立醸造に毎月お弁当を納入している
  - 7) 市内の子育て学習センターとの連携で食育活動も
  - 8) 売上げはスタート時、4～5百万だったが現在は8百万程度までになった
  - 9) ただ、行政やJAのバックアップがあっても収益は少なく、200円でスタートして現在は400円の時給である
  - 10) このため後継者の確保にも問題ありと認識している・・・せめて最低賃金の水準である700円の時給を願っていると
  - 11) 目玉商品の「黒っこ巻き」は、原料の黒米(紫黒米)はおおよそ3畝の田んぼにメンバーの皆さんが田植えから稲刈りまでされているとの事であり、山菜や野菜なども基本的にはメンバーや地元の農家から地産地消を基本とされている。
  - 12) 巻寿司の海苔は地元のスーパーで買われているとの事であったので、須磨海苔を紹介しておいた
  - 13) お弁当の注文がある時などは朝6時から仕事を始めているとの事
  - 14) 皆さんは主婦業をこなされた上で地域の世話役などもされたりで、全員がシルバー層の皆さんだが元気に生き生きとされている・・メンバーの皆さんも地域の同年輩の方に比べて、自分たちが輝いているとの自覚を持っておられた
- お弁当を我々に準備して頂いておいたもので昼食をしたが、ボリュームも品数も味付けもこの価格では利益は期待できないであろうと思われるほどの満足の一品であった。
  - 後継者育成や原料を地元産から調達する事に限定しているので原料調達にも限界がある事から、将

- 来に向けた起業から企業に転換をと考え拡販するにしても生産能力に限度があり、悩ましいジレンマであるようだ。
- これまでの他の女性グループ同様、仲良く・楽しく・元気に・・・が最優先で、利益追求は二次三次の次でノンビリ・ユックリでと、リーダーの西村さんの言であった・・・同感なり。
- 12月13日のSGSの計画を紹介し、売店でそれぞれ買い物をしてお別れした。

### 「黒田庄地域総合事務所」訪問 西脇市黒田庄町着た65-1 ; 0795-28-2121

1時過ぎに黒田庄町の総合事務所の橋本さんをたずねて行き、事務所内で若干の行政としての取り組み経過を説明頂き、有機栽培のレタスと白ネギの栽培されている畑を見学。

その後黒毛和牛の肥育農家・三谷さんの牛舎を訪問し意見交換をして見学させていただいた。

#### ◎有機野菜関連

黒田庄町として昭和63年以降今日まで「有機の町づくり」運動を推進してきており、平成17年には環境保全型農業推進の農林水産大臣賞を受賞している。

しかし、兵庫安心ブランドとしてのレタス・下仁田ネギ・モロヘイヤ・コシヒカリ・山田錦について近年はその耕作面積の伸びは停滞気味だとのこと・・・手間隙かけてもその見返りとしての価格への評価が上手く付いて来ないのが大きな要素のようだ・・・消費者意識との関連付けをどの様に進めるのかが課題だろうか？

● 下仁田ネギの畑を見学していた時、近くの稲の田んぼにエンジン付きの散布機で農薬を散布しており白煙が濛々とタナビイテ近くの民家にも飛んでいっていた・・・農薬散布の現状を目撃して有機とはどこまで？とチョット複雑な気持ちだった。

#### ◎牛舎見学関連

- 1) 三谷さんの牛舎では生後6~7ヶ月の去勢した子牛を競り落として購入し、24ヶ月5~6頭を1ブロックにして肥育されていた。
  - 2) 牛は全て個別管理されていて両親はもとより、祖父母までの血統に加え生年月日と、購入時の価格も書かれて表示されていた
  - 3) 70頭ばかり肥育されていたが大鋸屑をタップリしいて清潔な床であった
  - 4) 最高級のランク5になれば神戸ビーフで高価な値段で売れるが、それに至らないと場合によってはクタビレ儲けになる事もあるとの事・・・子牛の仕入れ値は46万から65万円あたりまでバラツキしていた・・・5ランクに位置づけられ「神戸ビーフ」になると150万円以上になるとの事
  - 5) 飼料は稲藁を中心にしてコーン・フスマ・大豆粕を調合して、牛の生育状態を見ながら与えているとの事・・・2回/日餌を与えている・・・ミネラル塩のブロックを与えていた
  - 6) 黒田庄では1300頭ばかりを18軒の肥育農家が育成しており、2年肥育なので700~800頭/年の出荷で、50~60%が神戸ビーフで、神戸ビーフに行かなかったものは黒田庄ビーフのブランド名で販売している・・・価格は安く味は最高であり地元ではこれが一番人気との事
- 三谷さんは価格の高い配合飼料は避けて自分で単品の飼料を購入し配合しているが、それでも最近の世界的な飼料価格の変動で50~60%の値上がりがあり困惑されていた
  - 飼料用稲藁を牛舎に積み上げられていたが、これは1回目は米が実になる前に刈り取る為2回刈り取って藁を収穫されていた・・・米を収穫する事は米の生産調整で出来ないからとの事
  - ここでも後継者問題は避けられない様子であった・・・2年前にカレッジのグループ活動の時にも別の肥育農家を訪問した時もそうだったが

## ひょうご食の探検隊 第12回探検記録 (加西市)

- 1、探検日；2007年10月24日(水)・・・快晴・・・8時30分～18時
- 2、探検隊員；嶋谷隊長以下8名全員参加
- 3、探検ルートとスケジュール概要

8時30分；地下鉄名谷駅を出発—加西市役所・農林食材課訪問—五百羅漢—北本恵一氏(有機にんにく)訪問—焼肉レストラン「さわなか」で昼食—谷川定隆氏(ぶどう農家)訪問—「富久錦」の相談役と懇談—18時；名谷駅到着・解散

### 「有機にんにく栽培農家」北本恵一氏訪問

加西市東剣坂町818-2 TEL0790-46-0023

若干早めに目的地に到着したので、今回の訪問に当たって色々アレンジをして頂いた加西市役所の農林食材課を表敬訪問し、地元では有名な五百羅漢を見物し、11時前に最初の探検訪問地、北本恵一さん宅に到着した。

以下その要点を列記する

- 焼畑状態の荒地に植えたものと整備された畑に植えた蕎麦を見学した・・・焼畑状態で収穫した方が香りも良いとの事。
- ニンニクの連作被害であろうか休耕している畑(親子2代でおおよそ50年かけ、有機肥料で作上げたフワフワの土だった)と、今年栽培している畑を見学する。
- ニンニクは毎年秋の彼岸(9月23日)に植え、翌年5月中旬に収穫するまで、5ヶ月あまりと、他の農作物に比べて長期間の手間が掛る。
- その間米や、豆(黒豆や大豆、小豆)、更に里芋やサツマイモなど栽培するので、年間を通じて殆んど休み無く働く事になる・・・労力の分散になり効率的でもある。
- 小豆と黒豆と並列して栽培して害虫被害の状況分析など、ニンニクに限らず研究熱心な方であった。
- 有機栽培の米作りの田んぼも拝見したが、完璧を求めるには現実には周辺の田んぼとの関連で困難だとの事だった。
- 最後に、奥様から自家製甘酒と2種類の黒豆の枝豆を田んぼの畦でいただいたが、雲雀の鳴き声も聞きながら最高のおもてなしであった。
- また、12月13日のSGSの計画を紹介しお別れした。
- 余談だが最初の焼畑状態の蕎麦畑を案内頂いた時ズボンに引っ付いた野草の種取には苦労した

## 「ブドウ農家」 谷川定隆氏訪問

加西市倉谷町404-26 TEL 0790-48-3300

北本さんの栽培された有機にんにくを別使用している焼肉店で昼食をしたが、北本さん宅で枝豆をタップリ堪能した直後なので当初計画の半分程度の予算で全員満足・・・。

加西市の農業改良普及センターの福本さん（女性）と一緒に谷川さんが出迎えて下さり、合わせて「加西市農業の概要と普及活動」と「加西葡萄の概要」といった資料も準備していただき熱心に説明して頂いた。

以下その概要を列記する

- 昭和30年ごろから加西市ではマスカットベリーAが栽培され始めた
- しかし昭和39年から種無し葡萄の栽培の為にジベレリン処理テストを始めた直後の昭和40年の台風23号によって壊滅的なダメージを受けたが官民共同で再興に努力し、43年に全国初の種無しベリーAを京都市場に出荷し、黒色系で大粒、種無し、甘いと好評を得る。
- 美味しい葡萄は土作りからと考え、深耕と有機物の埋設・・・2000kg/10a・・・牡蠣殻石灰や魚粉などを
- ブドウ栽培は無農薬は現在の技術では不可能であり、如何にして農薬の使用回数を減少させるかに工夫と努力を積み上げてきている・・・現在では年間6～7回の殺菌・殺虫剤の散布で収まっている・・・雨避けのポリシートやハウス栽培などで出荷時期との兼ね合いも考えて工夫されてきたとの事・・・出荷の40日前からは農薬散布はしない事になっている。
- それらの努力の成果の一つとして、平成15年から「ひょうご安心ブランド」の認定も受けている。
- 今年地域ブランドとして「加西ゴールデンベリーA」として、商標登録した由。
- また大粒としてピオーネなども徐々に栽培されているとの事。
- 販売は消費者に生産者の顔が判るように、そして消費者との対話で消費者ニーズの把握が出来る事から直販か宅配を基本にしている。
- 平成13年から農繁期には近隣の町の非農家の人をヘルパーとして登録していただいて、手助けをしていただいている・・・年々増加して昨年はのべ6800時間の活用だったとの事。
- 参考までに谷川さんの労働力（年間就農時間）は  
本人・・・約2,600時間  
妻・・・ 1,000時間

母親・・・ 100時間

雇用・・・ 1,500時間 とのことである。

- ここでも12月13日のSGSの計画を紹介してお別れした。

### 銘酒「富久錦」の酒蔵ショップ「ふく蔵」懇談

加西市三口町1048 TEL0790-48-2005

同社は1839年創業の加西市では老舗の酒蔵で、6代目の社長を退任されて現在は相談役の方からお店の一角で色々とお話を聞かせていただいた。

以下その概要を記述する

- この酒蔵は純米酒に拘りをもって酒造りをされており平成4年からは100%純米酒であり、原料の米も地元加西市産に限定しているとの事であった・・・
- 純米酒なら吟醸酒に比べ米の消費量が40%は増加すると・・・20年前は酒造りに年間55万トンの米を使用していたが、これを全て純米酒にすれば90万トンの米を消費する事になり農業のバックアップにも繋がると・・・
- 最終的には農家との契約栽培で有機米を使って純米酒を造りたいとも思っている。
- 昭和18年までは我が国の酒は全て純米酒であった・・・本来の日本酒は純米だと・・・
- ミスユニバースを素面で獲得してこそ本物であり、我が国の酒の品評会は厚化粧していないと評価されないというのは問題外である。
- 本物の日本酒を求めて努力されてきた事が窺われるものの、収益性といった企業経営面では苦勞されている様子であった。
- 食堂を併設されているがそこで使用される魚や野菜なども全国から所謂一級品を調達して提供されているとかであった。
- ここでも12月13日のSGSの計画を紹介し参加の要請をし、売店でそれぞれ買い物をしてお別れした。

担当I記



## 「ひょうご食の探検隊」第13回探検記録(神出町、吉川町など)

1: 探検日 2007年11月29日(木)

2: 探検者 嶋谷隊長以下4名

3: 探検ルートとスケジュール概要

9時; 地下鉄名谷駅を出発→白川JCT→R175北上→老ノロ→小東野「兵庫県楽農センター」に9時45分到着、みどり公社 武 副部長より施設概要について案内、説明を受ける。あと11時よりセンター内レストラン「かんでかんで」でヘルシーなブッフェ料理(シルバー割引1200円)を堪能。直売所で野菜購入→吉川町豊岡、西山牧場内「アイスクリーム工房—ボス アンド マム」でアイスクリーム賞味、西山きよみさんと交流、歓談→吉川町吉安「山田錦の館」で「企業組合 彩雲」の幹部と交流→神戸市北区八多町の「山垣畜産」にて買い物→現地にて解散、帰宅17時頃。

「兵庫県楽農生活センター」訪問 (社) みどり公社 武 副部長

神戸市西区神出町小東野30-17 TEL 078-965-2653

施設概要などは、パンフ・レジュメに詳しいが、その他参考事項を記する。

- 「兵庫県楽農生活センター」は、14ヘクタールの県有地上に、県民が食と農に親しみ、かかわりを持ち、ゆとりある人間らしい暮らしを送ることを提唱する、体験と実践の場としてH16年に設置された。
- 具体的な事業は、新規就農者の研修、基礎的農業研修といった比較的専門的な技術指導から、親子農業体験、加工食品体験、栽培・収穫体験、里山再生などなど農と食へのふれあいや、障害者への栽培体験や車いすでの果樹収穫体験など幅広い活動を対象としている。もちろん、収穫された野菜を味わうレストランや農産物直売所も設置され好評を博している。
- この場所は、華僑の実業家、呉 錦堂氏が、明治時代に中国人たちと原野を開拓、60ヘクタールの田畑、水田を開墾し、灌漑を敷設し、同氏の邸宅が所在した。その後、満蒙開拓団の研修施設などとして国に寄付され、のち県に払い下げられたものである。同氏の遺徳をしのび、この11月に竣工した農作物直売所は、舞子に移築された同氏の邸宅—移情閣(六角堂)を模して八角形に形作られた。
- 県は、その後果樹の農業試験場、大規模機械試験場などとして利用していたが、試験場はS62年に加西市に農業技術センターとして移転し、その跡地は地元で管理委託されていたが、高齢化などで管理不如意になり、H16年に県有地の上に県が施設を建設、指定管理制度で「みどり公社」が維持管理をしている。人員は、ほとんどが県からの派遣職員である。
- 具体的事業者は、スーパー・トーホーや地元の実践グループである。
- 各施設について、詳細な説明があったが、このうち、レストランと直売所について触れると、

○レストラン「かんでかんで」

スーパー「トーホー」の運営で、施設使用料は無料である。116席×3回転≒300人/日で、毎日満席状態である。

○使用食材は、トーホー作の野菜10%、県内産野菜40%、のこり50%は国内産で、40種の添加物を使わない、簡単な料理を供している。地元産野菜使用はコストが高くつくが、ここでは50%の材料費で質を落とさない、旬の、新鮮な野菜を提供するよう努めている。一般の店ではヴァイキング

の場合、25%~35%が材料費の限度らしいが、ここは、施設費が無料だからその分材料費に投入可能と思う。料金は、大人 90 分食べ放題で 1500 円である。

#### ○「直売所」

今まで土、日のみ開店であったが、本年 11 月 4 日よりフル開店となった。

○地元女性グループ 40 名と研修生、トーホー作の生産物を販売しており、全品神出町の作物である。(米だけは西区産)。国内産といえども、他府県製は置いていない。

○今のところ、開店早々で知名度も低く、レストラン来訪者が購入するケースが多く、購入単価 750 円である (JA 六甲 1065 円)。レストラン来訪者日 300 人 (≒ 150 世帯) で、一日のレジ数 150 で日当たり売上 10~15 万である。この施設内容だと最低・日 30 万≒年 1 億ないといけない。このためにはレストラン客のみではなく、直売所目当ての客確保と加工品のウエイトを上げることが必要と思う。6 キロ先に「JA 六甲のめぐみ」が所在するのでかなりの努力が要る。

●武氏は、見学者に施設概要を案内・説明する際に、農業の置かれている実情や苦境について説明するとのこと。例をあげてみる。

○米作について、いまや、10 アールあたりの収穫米の売値は、10 万円となった。(以前は 15~16 万であったが・・・) 一方、輸入米は、玄米 60 キロあたり 2000 円程度で、これに 700%の関税をかけて 14 万ぐらいになる。もし、WTO なり FAO が関税率を 300%に引き下げると、輸入米価格は 6 万程度になり、国産の米 (10 万) は立ち行かなくなる。この結果は、米作は徐々にではなく、一挙に崩壊に向かい、日本中草だらけになる・・・。

同氏のユーモアあふれる語り口の中に、日本の農業の未来を憂う本意がにじみ出て、見学者に対し何よりの生きた教育になると感じた。

#### アイスクリーム工房 「ボス アンド マム」 西山きよみさん

三木市吉川町豊岡 4 2 7

TEL 0 7 9 4 - 7 2 - 1 0 2 6

●このアイスクリーム工房は、「西山牧場」の一隅に H13 年に開設された。息子さんが大学を終え、牧場の後を継ぐについて、酪農のみでは苦しかろうと、きよみさんが開いたもの。特に最近、エタノール騒動のため飼料価格が上がり、牧場経営は楽ではない。きよみさんは、工房 2 階でグリーンツーリズムによる民宿 (酪農教育ファーム認証牧場、6 人宿泊、@5000 円一朝食付き) も併せ開き、多角化を図っている。なお、牧場は 60 頭の乳牛を飼育しており、メグミルクに納入。

●とれたての濃厚な牛乳や、新鮮野菜、果物による手作りのクリームは、甘さ控えめでいくらでも食べられる感じ。シングル 280 円、ダブル 350 円で、われわれ全員は、2 種類セットのダブルをペロリといただいた。何種類のクリームが作られているか迂闊にも見落としたが、優に 10 種類以上はあったように思う。

●われわれ探検隊が今まで交流してきた生活改善グループの女性のみなさんがそうであったように、きよみさんは笑顔の素敵で「肝っ玉かあさん」で、牧場、工房、民宿の仕事のほかに、兵庫県女性農業士の資格を取得し、農村のひとが、自分で起業し、自分で道を切り拓くための講義や、講演会に飛び回っている。

企業組合「彩雲」(山田錦の館内) 代表理事 五百尾みや子、副理事長 森田絹代、さん

- 施設の発端は、S60年ごろより、7名が味噌加工を始めたことに因る。
- 吉川町は、六甲山が屏風の役を果たし、温暖で台風被害も少なくいわば温室育ちで、特徴に欠けるため、何か特徴のある名産品を作ろうといった思いも一つの機縁である。
- その後、「山田錦の館」の構想、建設に合わせ、28名により、町の旧給食センターを改装し、加工センターを発足、「彩雲工房」と命名、加工品目を、味噌・もち・そうざい・パンの4部門に決定し、H14年の「山田錦の館」のオープンとともに、4部門の独立採算制の下営業開始した。H17年実績は、4部門計 人員 27名、販売実績 6200万を挙げるも、更なる拡大と人材確保のため H18年4月に、加工グループとして県で2例目の企業組合を立ち上げ、以後順調に発展している。
- 加工にあたって、「地元」「安全安心」「無添加」「思いを伝える(昔のやり方、こだわりを伝承する)」「家族への思いやり」など心をこめての製品作りに努めている。
- メンバーは、20~69歳と幅広いが、お互いに家族のように心を通わせて付き合い、時には私事でも相談、忠告できる様な関係が築かれたため、職場のみならず、家庭まで良い関係がおよび、夫婦間、舅との関係、子供との関係、近隣関係すべてが好回転し、みんなが若返り、笑顔が増えた。
- この2人も、農村に新しい風を吹き込む、明るい「肝っ玉かあさん」で、大変楽しい交流であった。
- 「山田錦の館」は、彩雲グループの加工品が販売されているほか、山田錦による清酒販売、試飲、地元産野菜の直売所、温泉などバラエティに富んだ施設である。

(その後、神戸市北区八多町の山垣畜産にて牛肉などを購入し帰路についた)

担当 M記

## ひょうご食の探検隊 第14回探検記録 (赤穂市他)

- 1、 探検日；2008年1月30日(水)・・・晴・・・8時30分～18時
- 2、 探検隊員；嶋谷隊長以下8名全員参加
- 3、 探検ルートとスケジュール概要  
8時30分；地下鉄名谷駅を出発—赤穂市有年牟礼農業集団訪問—坂越漁港「くい  
どうらく」で会食—赤穂市漁業協同組合訪問—海の駅・相生ペーロン城で買い物—  
17時40分；学園都市駅到着・解散

### 「有年牟礼農業集団」代表 松田 光司氏訪問

赤穂市有年牟礼563 TEL0791-49-3582

現地近くは2～3日前に降った雪が屋根の上や田畑のアチコチに積もっており、神戸とはかなりの温度差を感じさせられた。

松田さんご夫婦の真心こもった対応で古代米の栽培経過やその後の商品化のお話に加え我が国の厳しい農業実態を聞かせて頂いた。

以下その要点を列記する

- 松田さん宅は7ha以上の田畑を持ち松田さん単独でも認定農業者であり、米と大豆など大々的に作られている・・・集団農場認定に必要なため2軒の農家に協力いただいているとの事
- 古代米は4年前に友人からドライフラワー状態のものを一握り頂いたので、それを120平方mの田に一本ずつ植えた
- 一本が30本に分結したので、翌年に更に増やして去年は5反の田に植えた
- 古代米は中国地方の山間地で栽培されていたようで、痩せた土地で水口の冷たい水の所でも充分育ってくれる
- ただ穂丈が1m程度と高く倒れやすいのが機械化の進んだ現在は殆んど栽培されなくなった・・・また、6月に植えて11月に収穫と期間が普通の米より長い
- 白米にして餅にした所、粘りの強い餅になった
- そこで黒米や紫黒米を混合して餅をつくり試食したが今一步だったので、古代米を栄養価を高める発芽玄米で餅にした所口当たりも味もよい事が判った
- 真空パックにして餅やピザのパイにして商品化し近隣の数箇所の店に置いている
- 先日のフォーラムの繋がりです宮の「ふるさと館」にも置く事になったとの事

### (その他)

- 松田さんの奥さん(静さん)は県下の農業関係者間では有名人との事で、説明内容も充実したものであった
- 松田さんはまだ市場には出されていないスーパーひかり(コシヒカリの改善品種との事)や、もち大豆、黒米、黒豆、茶大豆(黒豆と白大豆の混血)など

- 稲作は通常 14cm~18cm間隔で植えられているが、松田さんは30cm間隔で植える疎植で4年前からテスト栽培しているが、害虫の発生も少なく日光が株の根元まで当たるので分結も50本近いものもとの事
- 化学肥料は殆んど使わず青草(ヘアリベッチ)や冬に植えた青麦の鋤き込み程度であり、無農薬でも大きな被害が今までは出ていない・・・昨年は天候異常もあつてか、カメムシとウンカの被害が少し発生したとの事だった
- 化学肥料や農薬を極力抑え農作業の軽減で国際競争力にも耐えられる安価で美味しい米作に少しでも寄与し、放棄農地を減少させて食料自給率の向上をとご夫婦で力説されていた
- 大豆は2千円/30kgがベース価格であり、JA経由で出荷すれば補助金を含めて6千~7千円が松田さんの収入との事・・・豆は年間10トン程度の収穫との事
- 100袋程度をJA経由で出荷し、後は個別に豆腐や醤油、味噌メーカーや個人に販売している
- 光センサーによる米の選別機など大掛かりな機械を導入されておりその性能の素晴らしさを実感できた
- 古代米の発芽玄米の餅とピザをご馳走になった・・・素敵な味だった
- 先日のフォーラムのお二人の写真などに加え参加者などのデータをお渡しした

#### 坂越漁港の「赤穂市漁業協同組合」代表理事組合長 前田 一實氏と懇談

赤穂市岬798-1    Tel.0791-45-2260

坂越漁港の「しおさい市場 食い道楽」で牡蠣を中心にした昼食を済ませて、時間調整にチョット付近をドライブして約束の2時30分に組合事務所を訪問、組合長と同姓の前田職員の二人に坂越の牡蠣養殖の歴史と現状をお聴きした。

以下その概要を記述する

- 30数年前まで坂越の漁業者は冬場の漁が少ない時、近くの会社などに出稼ぎ的に職を求めていた
- そこで冬場に何かないかとアコヤガイや海苔など色々やってみたが、およそ30年前から牡蠣養殖を取り入れその後少しずつ拡大、現在は15軒が養殖している
- 最近では長年の養殖で海も痩せてきて牡蠣の成育が落ちてきており、海底の牡蠣ガラの堆積もあつて生産量は低下している
- 特に今年は昨年台風が来なかったことや猛暑の影響もあつてか、筏によっては半分が死滅したものもあった
- 赤穂市内の仲買業者を通じての販売が主流であったが、最近はインターネットなどを通じた宅配便での直接販売が増加してきている
- 坂越の牡蠣は一年物で4~5月に種牡蠣を筏に吊るし、9月から翌年2月までの収穫である・・・広島や宮城などは一年ものだけでなく2年ものや秋田の岩牡蠣などは更に長く

養殖して市場に出されるものもある

- 種牡蠣は広島、宮城、九州などから帆立貝に着床（2mm前後の大きさ）したものを購入し、6mのロープに25枚の割合で挟み込み筏に吊るして養殖する
- 宮城の牡蠣は早期に成育するので9月から出荷に充てヒダが茶色であるが、広島の牡蠣はユックリ育ちヒダは真っ黒である
- 種牡蠣の価格も最近値上がりして以前は5円/個だったが現在は15円/個になっている
- 帆立貝一枚の種牡蠣から10個～15個の牡蠣が収穫できる
- 牡蠣は8月ごろ抱卵するものが有るとの事・産卵すると痩せるのでユーザーには嫌われる
- 牡蠣のオーナー制度（ロープ1本5千円）もあったが今は殆んどされていないとか
- 年間1000トン強出てくる牡蠣ガラは、産廃処理費5百万円を払って、業者（全国に3箇所ある肥料関係）に引き取ってもらっている

「しおさい市場」と「ペーロン城」で海産物・農産物の買い物をして、予定どおり今回の探検を締め括った

担当 I 記

## ひょうご食の探検隊 第15回探検記録(朝来市)

- 1、 探検日；2008年2月30日(水)・・現地朝来は雪・8時30分～17時15分
- 2、 探検隊員；嶋谷隊長以下7名参加(金築欠席)
- 3、 探検ルートとスケジュール概要

8時30分；地下鉄名谷駅を出発—山陽自動車道—播但道—10時15分朝来市(朝来町村おこしセンター)訪問・懇談・会食—朝来・農産物加工所訪問—15時・田路米合名会社訪問・懇談・見学—地下鉄名谷駅17時15分 解散

### 「朝来町村おこしセンター」戸田社長・農家の皆さんと懇談

朝来市朝来町多々良木213-1 TEL0796-78-0808

播但道の生野近くまで進むと周辺の山や道路脇には積雪が見られ、神戸とはかなりの差を感じさせられた。

センターの戸田社長(2年前に就任)、日下前社長(創立時から)より、センター誕生の経緯と現状について概略説明があった。

以下その概略を列記する。

- 昭和60年ごろ全国的に国や県からの助成金を貰って「村おこし」の調査をし、昭和61年に6800万円(内4000万円は町から)でセンターを設置した。
- 当初は大方の見方は失敗するであろうとの事だったが役員中心に皆の頑張り、2年目から黒字にしてその後も順調に推移している。
- 地元の農家から地元野菜を持ち込んでもらい販売しているが、豊岡の卸値+手数料20%で販売しており農家の日々の現金収入に貢献し、農家からも喜ばれている。
- 現在、524戸の農家が登録されているとの事であった。
- 経費が28%掛るので20%では赤字だが、食堂やその他の高利益の物品の販売で粗利が約35%である(この種の販売では45%～48%程度との事)が、地元還元観点からと考えている。
- 平成6年から現在まで20%の(約100人の株主で資本金1200万円)配当を維持している。

(岩津ネギについて)

その後地元農家5名と和田山農業改良普及センターの経営課長 秋山 隆氏6名と岩津ネギについて懇談・・以下その内容を列記する・・秋山課長の準備による「岩津ネギ」の歴史などの資料あり。

参加頂いた農家は概ねネギを栽培されており、他にお茶、イチゴなどで高齢の方が多かったが1名、伊丹から移住してきてネギに加えお茶を栽培されている若者がおられた。

岩津ネギは江戸時代に生野銀山に京都から持ち込まれた九条ネギをベースに、昭和の始

めに、九条ネギ（葉が柔らかい・冬も成長する）と千住ネギ（白根が長い・越冬性が弱い）を交配させそれぞれの善い所を取り入れて「改良岩津ネギ」が育成されたものが今日まで作り続けられている。

- 岩津ネギを目玉商品にと頑張っているが220人～230人で26haであり、小規模の為将来的には問題であり、当面30haを目標に作付け面積をと考えている。
- 岩津ネギは「ひょうご安心ブランド」の認証を受けられている。
- 後継者問題はここも同じで、平均年齢は74～75歳とのこと。
- 植え付けから収穫まで機械化などを進めているが特に最終の出荷の為の袋詰め工程が全体の労働力の50%を占めており、葉も白根もという「岩津ネギ」の特徴から機械化の難しさがあるとの事であった。
- 従ってこの出荷の為の袋詰めの工程能力が生産規模の上限になっているとの事。
- 土付き、根付きで出荷できれば良いのだが・・・本当はこれが一番消費者にとっても良いのだがと・・・保存など考えれば。

（お茶について）

- 昭和42年に朝来町の指導も受けお茶（品種；藪北）を11ha植栽して以来、頑張ってきているが、最盛期に比べて数分の一の2haに成っているが、若者グループ2人が頑張って年間25トンの生葉を収穫している。
- お茶の商品名は「朝来みどり」で売り出している・・・
- 刈り取ったお茶の葉の加工は、JAの加工工場で行なっているとの事であった。

（食事について）

昼食をセンターの食堂の料理を頂いたが、お勧めの「鹿肉ずくし」は本当に美味しく満腹感で幸せ一杯であった。

朝来農産物加工所訪問 代表取締役 椿野 まさ子氏と懇談

朝来市朝来町新井189-1 TEL079-677-1421

大正5年生まれの実に元気な椿野さんのお話を聞き、30年前に町長も巻き込んで立ち上げたお話から、その後も継続した取り組み姿勢を拝聴し、「我等ももっと頑張れるぞ」との気力を貰った気がする。

我々を応対しながらも注文の電話の応対や、宅急便の伝票作成と並行されており高齢者でありながら眼も裸眼であり電話にも対応される話し振りから中々シッカリした女性リーダーであった。

余りにも多忙な様子なので懇談は程々にして現場を勝手に見させていただく事とした。

以下、作業しながらの細切れでお話されたその概要を記述する

- 最初の必要資金300万円の融資は借りる者のプライドもあり、信用金庫でなく但馬銀行をと考えたが、60歳以上の女性グループでは断れるので、町長に保証人として協力願ひスタートした。



- その後も時代にマッチした機械設備や器具を調達しながら今日までやってきた。
- 米麴は1バッチ210kgの実質能力を持ったものを183万円で設置した(公称能力200kgとの事だった)。
- むらおこしセンターなど5~6箇所の店舗に置かせてもらい、後は個別に宅配便で注文に応じている・・・最近では東京からも注文が入ってきたとの事。
- その後現場を拝見した時、この東京向けに可也の量がパッケージに積み上げられていた。
- 常時は5~6人であるが今日は椿野さんと他2人の方が作業をされていた。
- ばあちゃんの「黒大豆入りみそ」として、通常は5%程度黒大豆を混入しているが、この日は白・黒・緑の三色大豆の準備をされていたが、注文者からの要請でその配合をしているとの事だった。
- 今の時期に仕込みをして1年間熟成したものを順次パック詰め(500g、1kg、2kg)して出荷する。
- 販売価格は700円/kgとの事であった。

#### 田路米合名会社訪問 懇談・見学

朝来市山東町矢名瀬町545 TEL079-676-2033

昨年末行ったSGSのイベントにも出展頂いた「竹泉」ブランドの酒造会社で、日本海に近い和田山付近のため、時には吹雪状態の中訪問、社長の娘さんのご案内で工場見学と新酒の絞り出したその中から杓で汲んだ原酒を試飲させて頂いた。

ドライバーのお二人には真に申し訳ないと思いつつも、最高に美味しい香りもこれまた・・・を、タップリ味あわせていただいた・・・申し訳ありません！！。

- 地元産の米を原則使用した純米酒であり、黒ラベル、青ラベル、茶ラベル、紫ラベル、白ラベルと、何れも県の認証食品の清酒であり、ネーミングも含めて努力されている。
  - 梅酒も通常はホワイトリカーで造られるが、ここでは純米酒を使って手造りで梅酒を造られており、これまた素晴らしいものであった。
  - 認証酒にコウノトリ米を使ったお酒「幸の鳥」を追加され近々発売されるとの事で、これら認証酒全て7銘柄を試飲するようにと準備して頂いていたが、雪の降り方が吹雪状態に成ってきつつある事もあり試飲は程々に思い思いの酒を購入しお別れした。
- 帰りは積雪もあると推測、播但道を避けて舞鶴道から山陽道経由で名谷駅まで・・・。

担当 I 記

## ひょうご食の探検隊 第16回探検記録 (姫路市)

- 1 : 探検日 2008年3月12日 (水)  
2 : 探検隊員 嶋谷隊長、金築・川田・嶋谷 (満) ・宮田各隊員  
3 : 探検ルート・スケジュール

8時30分名谷駅出発—山陽自動車道—姫路西 IC—国道29号線—林田町・ヤエガキ酒造着—田寺東「蕎麦処 一袖」で昼食—姫路城西の「好古園」散策—白浜町 兵庫県漁業協同組合連合会 水産加工センターにて施設見学、レクチャーを受ける—名谷駅到着・解散18時20分

### ヤエガキ酒造訪問 姫路市林田町六九谷681

#### ◎面談者

ヤエガキフード&システム 佐伯秀郎常務、干飯勝則氏、大道隆彦氏、田中博和杜氏

◎ヤエガキグループは、1666年創業の「ヤエガキ酒造」が、その培った発酵技術や周辺技術により、子会社を分峰し、4社からなる。

◎ヤエガキ酒造は、因幡街道に面しているため、島根県松江市と関係が深く、社名もスサノオノミコトが詠んだ和歌「八雲たつ出雲やえがき…」から名付けられているという。

◎酒造好適米、山田錦と林田川の伏流水という酒造りに最適な素材に恵まれているため手のぬくもりを大事にした手造りと、純米の酒を醸することをモットーとしている。戦後一時は合理化のため、機械による醸造に移行したことがあったが、70年代前半より手造りという本物路線に回帰した。しかし、時代の趨勢に流され、清酒の売り上げは苦戦しているという。

◎永年の発酵技術の集積は、清酒のみならず、醗酵利用の商品開発を可能にした。コマーシャルにならない程度で数例あげてみる。

○酒造りの最大のポイント—麴造りより、麴色素の培養に成功。天然系色素として安心・安全で、特に紅麴色素はシエヤー60%を占める。

○醸造用機械は、肉体労働の軽減のため自社用に開発されたが、業界で評判になり、中小の酒造メーカーより要望あるため販売している。(全自動発酵装置、製麴装置など) この延長で、味噌、豆腐などの農産物加工機械にも進出している。

○地元の原料にこだわり、製品作りを心掛けている。酒造りに山田錦や県産米利用は言うに及ばず、福崎町産のもち麦利用の焼酎—あらき この四月より尼崎のさつまいもによるイモ焼酎を販売する。

○特筆すべきは、04/11より販売された、県内産の紫黒米を原料とする「紫黒米健康酢」である。米からの天然の甘みと酸っぱさで、飲みやすく (というより美味) ポリフェノール・アントシアニンが豊富である。いまのところ健康飲料として販売せざるを得ないが、血圧、中性脂肪、コレステロール、血糖値、などに効果が確認されており、メカニズムや成分的効果の数値化などの分析が待たれる。この商品は、農水省の

局長賞など受賞し、また県の認証商品の認定を受けている。

感想◎地方の酒造会社という閉鎖的な伝統産業というイメージを抱きがちであるが、この会社は非常に柔軟な発想と実行力に富んでいる。省力用の機械を開発・販売しながら、昔ながらの手作りの酒造りをされ、かたや昔ながらの製法により麴を手作りしながら一方バイオによる製品開発などと柔軟である。また、県内産品の利用やもち麦や紫黒米の製品開発など地産地消に努められており、「食の探検隊」として応援したい企業である。

### 蕎麦処「一軸」 姫路市田寺東2-32-20

にて昼食。めいめい好きなメニューを注文。ここのそばは、夢前町の夢工房代表、衣笠愛之氏の栽培による「夢そば」を使用している。店のおすすめは、辛味大根で食べる「大根そば」(750円)とのことである。好みで田舎そばか、更科そばを注文できる。なお、同氏はそばの生産拡大で休耕田を再生させ、「夢そば」は年産10万食に上るといふ。そば粉100%の細打そばである。

### 兵庫県漁業協同組合連合会水産加工センター 姫路市白浜町万代新開甲

912-8

◎面談者 主任 仲山逸男氏

◎以前は、播磨町でのスレート平屋建てのちいさな水産加工場であったが、順調に売り上げが進展し、当時、大きい明石ダコが、キロ300円程度と価格が低迷しており、こういった漁業の問題に対処するためにこの施設を7年前に当地に設けた。工費72000万、うち半額は補助金による。

◎加工対象は、近隣の海でのタコ、イカナゴにとどまらず、北は日本海の魚や、南は淡路のわかめなど主として県産の漁獲物である。漁獲物は、形が小振りとか、流通しない相場を離れた魚、また大量に揚がりすぎた魚など浜値・相場値崩れなどが特に激しいため漁師を苦しめる。これに対処するのもセンターの目的である。

◎海に面した県には必ず漁連があるが、規模も大小さまざまである。養殖で有名な愛媛漁連は1次加工、すなわち3枚おろしままでであり、2次加工まで行う青森漁連は、ホタテという一魚種に特化しており、多魚種で一次、二次最終加工まで行うのはこのみである。

◎漁獲高は波が激しいが、400トン買入れるタコが、一昨年は不漁で10トンしか買えなかった。こういった収穫の波と、毎年閑散期の稼働率を平準化するため、二年分ストックをしている。また、委託加工も受けている。

◎今盛りのイカナゴについて。毎日2.4トンのイカナゴを炊く。これが1.5~6トンの製品になる。200Lの水が入る釜に、24~5キロ一度に炊く。家庭では煮汁を残さない炊き方だが、ここでは蒸気釜により、調味液で煮、煮汁は繰り返し使用する。

◎イカナゴは、明石の事故は別にしても、本年は例年より少なめである。昨年は非常に少なかった。この理由は、海に栄養が少なかったからではないか。雨が少ない→川から水が流れこまない→プランクトンが少ない→稚魚を共食いのパターンである。また、風が吹か

ないことも影響している。風が吹けば海が荒れ、稚魚が散在するが、吹かないと稚魚は  
か所にとどまり、魚のえさになる。

◎最近の魚ざらいについて。骨を嫌い、魚でも骨なしの魚が好まれる。残念なことに瀬戸  
内海は骨付き魚が多い。このため、同センターでは、さかなPRのため、軽トラックで、  
小野・三木などの山間部に行商に出かけ、また魚食推進室を設け、魚の開き方とかくぎ煮  
の仕方とかを指導し、ときには小中学校に出前指導に出かけ、魚離れを食い止めるのに躍  
起となっている。

◎あと、たこ、海苔、かきと話は尽きなかったが、好意により工場を見学させていただい  
た。加工場に入る際、作業衣、帽子、マスク、長靴の装備のもとエアシャワーを浴び、  
まるで半導体工場に入るぐらいの厳重さであり、また工場の設備の立派さ、規模の大きさ  
清潔さに感嘆した。

◎試食の件。タコのやわらか煮、ハタハタの南蛮漬、イカナゴのくぎ煮、タココロケの  
試食をさせていただいた。帰路に就く時間と終業時間がせまり、ゆっくりと味わえなかつ  
たのは残念であった。

一軸の大根そば



担当 M 記

●価格や規模では大メーカーに当然太刀打ちできないので、新鮮さにくわえ、純粹なものをこだわって生産することを志向している。ヨーグルトも数種類生産しているため、味のバリエーションのため一部脱脂乳を加えたものも作っているが（生乳）純粹素材100%にこだわっている。

●その後、バター作りに挑戦した。原料は、低温殺菌牛乳に生クリームを加えたものを密閉容器内で攪拌すれば脂肪分が固まり、バターと脱脂乳に分離する。なお、原料は、生クリームが入っていれば水だけでもバターはできるし、牛乳だけの場合ノンホモ牛乳だと作成可能の由。

企業組合 氷上つたの会 大木智津子代表

丹波市氷上町石生2077-1 Tel. 0795-82-4839

●昨H19年11月に法人格を取得、「企業組合つたの会」となり、事業はすこぶる順調だが、事業立ち上げから今日に至るまでの紆余曲折は、各地で立ち上げの生活改善グループの、ひとつのケーススタディになりうると思うので、長くなるが書いてみる。

●旧氷上町役場から、氷上町特産品をつくるよう要望され、H5年に生活改善グループ3つが統合し、30人の規模で「氷上町つたの会」を結成した。H6年から無許可、加工所なしながらイベントなどで製品を販売し始めた。製品は、漬物ぐらいであった。製品作りにはあたり、「地産地消」「無添加」「昔の味を現代の人に引き継ぐ」をキーワードにしている。

●役場から、高速のインターができるから加工・販売の施設を設置するよう要請されたが、農業施設は地代がネックで作れず、行政に加工所を設けるよう強引に頼み込んだ。H8年に修正予算がとおり、150万の予算で、現在の場所に2部屋改造、作業所が設置された。漬物作りももちつきもすべて1部屋で行った。

●設備も給食センターの建て替えの不用品や、菓子店の動力餅つき機を無償提供されるなど周囲の好意に頼る状態であった。一方、会の維持存続をシミュレートしてみると、時給300円で400万円の売り上げがないと無理と判明、規模が大きすぎると10名が退会。残り20名で結束して維持を図ることになった。そのためには、グループの個人が出資しないとモラルが上がらないため、1口5000円を出資を募り、メンバー20人で70万集め、H9年1月より現作業所で営業開始した。製品は、草餅と漬物ぐらいであったが初年度、売り上げ見込み400万に対し、600万の実績、2年目900万、5年目ぐらいに1000万を超える売り上げを記録。製品のラインアップも増えた。

●H11年台風により、柏原川が氾濫し、作業所はヒザまでの水浸しとなり270万の損害を受け再起が危ぶまれた。しかし、神戸からの5~6名の応援や、役場の方の応援などいただきその手前、続けざるを得ないとみんなで誓い合った。

●必死で頑張った結果、H13年、100万の資金を確保、「100万で買える軽自動車」を購入し、各自の車持ち込みを極力控えるようにした。

●H14年、TV番組「ちちんぷいぷい」で生中継され、施設のTEL番号のテロップが流れるや注文が殺到し、2ヶ月かかって注文の発送に応じた。今でも注文いただく顧客も多い。

●H15年ごろ、丹波市に合併の気運が高まったが、依然として販売拠点がなく、出前販売

●価格や規模では大メーカーに当然太刀打ちできないので、新鮮さにくわえ、純粹なものをこだわって生産することを志向している。ヨーグルトも数種類生産しているため、味のバラエティのため一部脱脂乳を加えたものも作っているが（生乳）純粹素材100%にこだわっている。

●その後、バター作りに挑戦した。原料は、低温殺菌牛乳に生クリームを加えたものを密閉容器内で攪拌すれば脂肪分が固まり、バターと脱脂乳に分離する。なお、原料は、生クリームが入っていれば水だけでもバターはできるし、牛乳だけの場合ノンホモ牛乳だと作成可能の由。

企業組合 氷上つたの会 大木智津子代表

丹波市氷上町石生2077-1 Tel 0795-82-4839

●昨H19年11月に法人格を取得、「企業組合つたの会」となり、事業はすこぶる順調だが、事業立ち上げから今日に至るまでの紆余曲折は、各地で立ち上げの生活改善グループの、ひとつのケーススタディになりうると考えるので、長くなるが書いてみる。

●旧氷上町役場から、氷上町特産品をつくるよう要望され、H5年に生活改善グループ3つが統合し、30人の規模で「氷上町つたの会」を結成した。H6年から無許可、加工所なしながらイベントなどで製品を販売し始めた。製品は、漬物ぐらいであった。製品作りにあたり、「地産地消」「無添加」「昔の味を現代の人に引き継ぐ」をキーワードにしている。

●役場から、高速のインターができるから加工・販売の施設を設置するよう要請されたが、農業施設は地代がネックで作れず、行政に加工所を設けるよう強引に頼み込んだ。H8年に補正予算がとおりと、150万の予算で、現在の場所に2部屋改造、作業所が設置された。総菜作りももちつきもすべて1部屋で行った。

●設備も給食センターの建て替えの不用品や、菓子店の動力餅つき機を無償提供されるなど周囲の好意に頼る状態であった。一方、会の維持存続をシミュレートしてみると、時給300円で400万円の売り上げがないと無理と判明、規模が大きすぎると10名が退会。残り20名で結束して維持を図ることになった。そのためには、グループの個人が出資しないとモラルが上がらないため、1口5000円で出資を募り、メンバー20人で70万集め、H9年1月より現作業所で営業開始した。製品は、草餅と漬物ぐらいであったが初年度、売り上げ見込み400万に対し、600万の実績、2年目900万、5年目ぐらいに1000万を超える売り上げを記録。製品のラインアップも増えた。

●H11年台風により、柏原川が氾濫し、作業所はヒザまでの水浸しとなり270万の損害を受け再起が危ぶまれた。しかし、神戸からの5~6名の応援や、役場の方の応援などいただきその手前、続けざるを得ないとみんなで誓い合った。

●必死で頑張った結果、H13年、100万の資金を確保、「100万で買える軽自動車」を購入し、各自の車持ち込みを極力控えるようにした。

●H14年、TV番組「ちちんぷいぷい」で生中継され、施設のTEL番号のテロップが流れるや注文が殺到し、2ヶ月かかって注文の発送に応じた。今でも注文いただく顧客も多い。

●H15年ごろ、丹波市に合併の気運が高まったが、依然として販売拠点がなく、出前販売

# ひょうご食の探検隊 第17回探検記録 (丹波市氷上町)

- 1: 探検日 2008年4月23日(水)  
2: 探検隊員 嶋谷隊長、金築・川田・重松・嶋谷(満)・藤田・宮田各隊員  
3: 探検ルート・スケジュール  
8時名谷駅発→阪神高速北神戸線→山陽自動車道→吉川JCT→舞鶴自動車道春日IC→北近畿自動車道氷上IC→9時15分 石生ひかみ牛乳センター着 製造ライン見学 並びにバター作り体験→10時50分 企業組合「つたの会」のみなさんと交流→12時15分 <sup>みわかれ</sup>水別れ公園にて「つたの会」の皆さんとともに手造り弁当を食し歓談・交流→氷上町清住の「かたくり」の里散策、達身寺参拝→本郷口、ヒカミ桜公園内、四季菜館見学・特産品購入→石生の「つたの会」作業所にて製品試食・購入→4時発 176号線篠山口→舞鶴自動車道・吉川JCT→神戸三田IC→阪神高速北神戸線→名谷駅5時30分着

兵庫丹但酪農農業協同組合 氷上牛乳センター 足立篤夫参事

(丹波市氷上町桧前162 Tel 0795-82-6324)

- 工場は3ラインが稼働中。稼働ラインを見ながら説明を受ける。1ライン目は、工場へ納入の製品を缶に充填中、2ライン目は、低温殺菌乳(65℃で30分)を1リッターパックに充填中。1時間に3000パック可能。3ライン目は200mlパックに充填中(1時間に7000パック可能)。これは、低温ではなく、120℃×2秒の普通のウルトラ殺菌。
- 1ライン目の工場へ納入の原料乳は、殺菌した牛乳を届けるが、工場ではもう一度滅処理・殺菌して使用する。たとえば神戸の某食品工場に、缶やポリ容器などで届け、多い時は3トン/日にもなる。それがクリームコロッケなどに製品化され、全国に送られる。
- 低温殺菌乳は、共同購入や一部学校厚生会、四つ葉牛乳などで販売される。スーパーなどでは販売されていない。理由は、消費期限が生産日を含み、6日目に設定と短く、店頭販売期間が短すぎるためである。日付設定の基準は、検査の結果ということもあるが、大メーカー主導の設定に思える。
- 1日の処理量は、約20トンである。昨年は30トン処理であったが、7~12トン/日の納入先が自己破産のため処理量が減った。このため1パックでも多く販売し挽回したい。
- 管内は、篠山・丹波・朝来・養父の4市で、集乳農家数は38、牛数は約1000頭であり、飼養規模は120頭から2~3頭ぐらいまでさまざまである。朝から後2時ぐらいまでかかって3台のローリーで集めた乳は、翌日生産する。低温殺菌乳は朝7時に集乳し、直ちにローリーから直接殺菌機に投入し生産している。牛乳は、目に見えないが、味は鮮度である。製品に打刻される日付は、殺菌日基準プラス××日であり、集乳日はわからない。大メーカーは、原料乳を、北海道など遠隔地より消費地に近い工場に運び、生産する。流通コストを軽減するため2日に一回など効率運送をはかるため、集乳日から1週間後の製品化などザラであり、鮮度では決して負けない。

に依存していた。一方、地域の役場などの退職者が、畑で作った作物をもてあまし、廃棄したりされており、また時間的に余裕があるため、一緒に青空市をやろうと呼びかけ、工業団地で週1回開催より始めたところ、週3回、4回と増えた。H16年10月に「四季菜館」ガオープンし、この中に「とれとれ市」として今日も引き継がれている。(H16年11月6町合併→丹波市に)

●合併時、町として、新しい施設の建設は無理だが、現在の場所の改造・拡張の承認を受け、その結果5m×35mの細長い現在の作業所となった。また、販売拠点も、「四季菜館」に毎日二人派遣し、500円のワンコイン定食を出し、「会」の製品を合わせて販売している。

●加工所、販売拠点も一応確保できたが、味噌やケチャップ類、ソース類の許可も取り、露天営業の許可も以前から取っていたのでイベント出展も精力的に行っている。

●大阪の得意先より、「まるかぶり寿司」を作ってほしいと依頼を受け、当地に伝わる7色の巻寿司(ごぼう・にんじん・ほうれんそうなどの具)を作ったところ好評で、最初の年1000本巻いた。好評なので、この辺でも販売しようと、道の駅や四季菜館などで日曜のみ販売したところ、要望が強く、毎日出品で第1水曜のみ休みとなってしまった。いまや、グループ員がローテーションをくみ、この寿司、さばにぎり、さば棒ずし、ワンコイン定食提供にあたっている。

●主力商品のひとつ、「もち」は、草餅、柏餅、さくら餅などであるが、大納言100%分は高くなるのでJAの「とれたて」施設で販売、別に北海道産と地場産小豆による餅を安価(@105円)で製造、「四季菜館」などで販売している。また、年末には、田舎のおせちや、もち、手造り白みそなどのセットを3000円で出荷、得意先300軒から注文をとっている。

●その後、近くの「水別れ公園」<sup>みわかれ</sup>でメンバーの方々9名と、会手製の「氷の川弁当」をとともに食しながら1時間程度懇談した。満開の八重桜の下にゴザを敷いての花見弁当はお世辞抜きに美味しく、楽しいひと時であった。弁当のおいしさは、別途写真とともに披瀝されるだろうから省略する。代表の大木さんをはじめ、弁当担当の「せっちゃん」「米博士の秋山さん」・・・素敵な皆さんと交流できたのはまことにさいわいであった。

また、代表には、シーズンが終わったけれども、「かたくりの郷」の散策や「達身寺」「四季菜館」への案内などお付き合いいただき感謝いっぱいである。

担当 M 記



# ひょうご食の探検隊 第18回探検記録 (淡路島洲本市他)

1: 探検日 2008年5月28日 (水)

2: 探検隊員 嶋谷隊長、金築・重松・嶋谷 (満)・藤田・宮田・磯崎各隊員

3: 探検ルート・スケジュール

8時30分名谷駅発→明石港 (たこフェリー) 9時30分発→9時50分岩屋着→10時30分淡路オレンジ (なると) 研究部会 山口 章光宅・歓談・交流→12時40分頃・寿司処「さくら川」で昼食→14時頃・浜田屋本店訪問・懇談→16時頃・かわばた味噌訪問・懇談→18時10分発・岩屋港 (たこフェリー) →18時40分・明石駅着

淡路オレンジ (なると) 研究部会 代表 山口 章光氏宅訪問・懇談  
(淡路市生穂2604 TEL0799-64-1219)

途中まで軽トラックでお迎えして頂き、小高い山の頂上付近にある山口さんの自宅を訪問、早速ご主人 (73歳) に裏山のミカン園を案内していただき、我々は「なるとミカン」を直接もぎ取って食べながら色々とお話をお聴きました。

樹木は素晴らしく手入れをされていて根元付近から五葉松を選定するが如き様に5~6本を横に沿わせて、収穫などの労力対策や果実への日当たり対策をされていた

その幹もそれぞれが太く土作りなどに努力されているのであろう

また、破竹が多く出てきており、ご主人の許可を頂き、これも各自勝手に切り取ってお土産に・・・

現地の説明後家の中に上がり込んで奥さんも一緒になってお話を聴いた内容を以下に列記してみる

- 祖父の時代からこのミカンをつくっていた様だ・・・以前は枇杷も同時に栽培されていた
- 最も古い樹はおよそ130年のものあり・・・他にも樹齢100年程度も数本あり、全てで40~50本あるとの事
- このミカンはおよそ300年前に突然変異で出来た物らしく柑橘類の輸入自由化などの影響を受けて、酸味が強いので淡路島の農家でもデコポンや温州みかんなど甘味の多いものに変って行ったため、この「なるとミカン」は今では忘れられてしまった
- 浜田屋さんのような地元の製品を・・・と努力されている方々との出会いもあって少しずつ需要が出てきている
- 浜田屋さんにはジュース用が主体で落下してからでよいとの事
- 三宮のふるさと館には最初僅かだったが、最近では売れ行きも伸びてきて、4回/週程度出荷しているとのこと・・・5個入りを13ネット/回
- 最近新たな需要として7月から9月頃の青い皮の時は、香りも良くレモンやスダチよりも良いと評価されてきている・・・摘果するものだから安い・・・去年は7~8個入りネットを200円で販売した
- 10年ぐらい前までは年に2~3回農薬を散布していたが、行政の対応などへの問題や

手間の関係もありこれを止めたら、害虫のカイガラムシや蛾の被害も無くなって来たとのことであった。

- 原因は良く判らないのだが、その間に蜘蛛が多く発生して居る事からこれが効いているのではないだろうか
- 確かに蜘蛛の卵が何箇所かに見られた
- ご主人の発言で、このミカン「生き残りではなく、死に残りだ」はズシンと来た
- このミカンのジュースをご馳走になったが、素晴らしく美味しいものであった・・・奥さんが我々の訪問に合わせて朝12～3個絞って1000ccのペットボトルに1本

ご夫婦と息子さん夫婦、それに孫達が同居して8人家族だとの事だが、なるとミカンの保存と発展にあらゆる努力をされて居るのには頭が下がるものである  
多くのミカンと破竹をお土産にお別れした

浜田屋本店 代表取締役 濱田 昌宏 訪問・懇談  
洲本市安乎町平安通1864-8 TEL0799-28-0330

浜田屋さんと「ほんまもん」をと求め続ける仲間である

奥田製作所 代表 奥田 守正さん・・・

保地味噌醸造所 保地 明さん

が同席されて

それぞれの会社での製品の説明のなかで、淡路の地元の商品の発展をと頑張っておられるニューリーダーの意気込みが感じられる話であった

- 浜田屋さんは玉葱やなるとミカン、奥田さんのキノコ、保地さんの味噌などをブレンドして色んなソースやドレッシングを造っておられる
- 奥田さんは元々椎茸の栽培の為の機械を製作していたのが、自分で椎茸を栽培したり、新しいキノコである「たもぎたけ」を栽培、更には乾燥して粉末にしてサプリメントにと・・・
- 保地さんは元々自宅で自家用の味噌を知人にお裾分けしているうちに、美味しいとの評価を受けて家族4人で自宅で味噌を製造し、生の味噌を工夫したラップ容器に充填して販売している

ここでも多くの商品をお土産に載いて、家族的な雰囲気の中で対応して頂き感謝感謝であった

かわばたみそ有限公司 代表取締役 川端 佳宏 訪問・懇談  
洲本市下加茂2丁目5-62 TEL0799-22-4607

もともとこの地域で麴を造っていた麴屋さんだったのが、時代の変遷の中で現在は味噌を製造するようになったとのことのお話であった

川端さんのお話では

昔は地元の人が自宅で味噌などを造るのに米を持ってきて、米麴にしてもらいその費用を戴いていた、所謂「麴屋」であったが、その後米を持ち込まずに麴を買い求めるようになり、更に豆を自宅で炊いて味噌を造らずに豆も麴屋さんに委託、最後は全て味噌屋さんに任せるようになった。

淡路島では、昭和30年代頃からそのように段階的に変化してきたとのことであった。

米味噌、麦味噌、豆味噌や白味噌、田舎味噌など・・・色んな味噌の種別などとその地域の区分等の資料も頂いて勉強になった。

ここでもお土産を頂戴してしまい、今回の探検ではお土産頂き隊に・・・ズッシリ重い荷物を肩に我が家に・・・であった。

淡路の人となりを感じさせられた、四国遍路にも通じる暖かい心を頂戴して、我々が皆さんに元気付けられた探検の一日であった。

以上

担当I記

## ひょうご食の探検隊 第19回探検記録 (豊岡市・養父市)

1: 探検日 平成20年7月23日(水)

2: 探検隊員 ※嶋谷隊長、角本、金築、衣笠、※小西、重松、嶋谷(満)、中村、藤田、水船、※宮田 各隊員 ※運転者

3: 探検ルート 8時30分 三宮勤労会館前スタート→新神戸トンネル、山陽、中国、舞鶴各自動車道(春日IC)→北近畿豊岡自動車道(和田山IC)→出石町長砂 西垣農場見学→八鹿町上小田「かぐや姫」にて昼食→上小田「農業集落排水処理施設」見学→出石町片間「片間ふれあい農園」見学→出石町内町「入左屋いるさや」にて蕎麦打ち体験→往路とほぼ逆ルートで帰神

### 探検1・出石アグリ 西垣一雄氏訪問 豊岡市出石町長砂165-2

同氏の圃場ならびに作業所見学、懇談 概略下記のとおり

◎見学圃場：われわれが説明を受けた農道をはさみ手前側、奥側とも主として「夢ごちち」を栽培。いずれも化学肥料は一切使用していない。化学農薬(除草剤)は、奥側8反は使用せず(完全無農薬)、手前側9反は1回のみ使用。(したがって1回使用でも減農薬栽培となる)このため奥側は「ナギ」がかなり繁茂。特に今年は高温、少雨のため悩まされているとのこと。圃場の基盤整備は13年前に施行、管排水で排水パイプは地中に埋設しているため、魚の住める水路は作れない。13年前は時代の先端を行く設備であったがコウノトリ時代を予測しえなかった。また、圃場には、電柱、電線が全くないが、これは、当時、無人ラジコンヘリでの薬剤散布を想定したためである。なお、同氏は10ha超の面積の農場を営んでいるが、全面積化学肥料不使用で、農薬は「夢ごちち」1.7haと「コシヒカリ」45アールが不使用である。

◎栽培品種：こしひかり、ひとめぼれ、夢ごちち、もち米(羽二重、新大正)などである。これらは、プライベートブランド「いずしろまん」「こうのとり物語」名で出荷。「夢ごちち」は、「こしひかり」より、ねばりがあり、大粒で、夏場の食味劣化が少なく、ワンランク上のグレードと思い、6~7年前より栽培。ただ、民間品種のためロイヤリティが必要なことと、収量が若干落ちるマイナス面がある。「夢ごちち」は、もとは、アミロ17という、三菱系列の民間試験場で開発された品種であり、県下で2~3名の方が栽培されている。

◎認証取得：同氏は、ひょうご安心ブランド、エコファーマー、コウノトリの舞の認証を取得されている。「コウノトリの舞」は豊岡市が「ひょうご安心ブランド」にさらに「土壌分析結果に基づき適正施肥を行う」と基準をシビアにした制度である。※このほかに、「コウノトリを育む農法」という制度もある。

◎使用肥料：有機JAS認証資材で、米ぬか、モンゴル塩(ミネラル)ぼかし肥料、動物たんぱく、EM活性液、キトサン、ヒノキチオール、木酢など。

◎転身：同氏もコメの統制時代、農協を信じ、農薬を信じコメ作りに励んできた。しかし18~19歳のころ50Mのホースでポリゾールやパラチオンなどを全身に浴びながら散布すると、夕方には体がふらふらになり、農家は農薬に体をやられるのではないかという疑問を感じ始めた。また今の圃場にはS35から36年ごろコウノトリがたくさん飛び、

魚や鳥などの小動物が豊かだったが、強烈な農薬がそれらを駆逐した。H4年末、同じ思いの同志3人で減・無農薬、化学肥料のコメ作りを目指した。ノウハウもなく、北陸の有機栽培農家を泊まりがけで見学し、試行錯誤の連続で徐々に農法を確立していった。また、異端児ということで、JAなどの圧力・反発も大きく、資金や肥料の供給も止められたが、いまや、豊岡はコウノトリと共生する農業を指向するようになり、わが意がかなえられたが、思えば一般の農家より一歩だけ早く考えを変えただけと思う。

◎経営面：昨年より、建築関係の仕事をされていたご子息が後継してくれるべく研修中である。したがって、農場は2人で切り盛りしている。しかし、5～6人、力になってくれる農家があるので、栽培マニュアルを渡し栽培してもらい、全量買受けている。作業場はストックなどで手狭になり、今の倍の面積がほしい。

※※「百姓は最終的な食をつくる。安心して、喜んでもらう、魅力あるものを消費者に届けなければならない。ふつうの品を届けるだけではダメと思う」※※

#### 探検2・「かぐや姫」養父市八鹿町上小田833-1にて昼食

西垣さんのお米を使い、竹の器にもりつけされた「炊き込みご飯」と「餅入りよもぎうどん」セット(900円)を賞味。素朴な自然な味付けであった。この店は、販売商品も添加物などを使用しない純粋な商品をかかり厳選して陳列・販売しており好感がもたれた。隊員は「よもぎ餅」などをおみやげに求めている。(西垣さん親子と、食事をともにしながら懇談した)

#### 探検3・小田地区「農業集落排水処理施設小田浄化センター」養父市八鹿町伊佐544-1

八鹿町では、生活排水処理事業に重要施策として取り組み、全町整備を達成した。当該「小田浄化センター」は平成11年に竣工したもので、「かぐや姫」のすぐ近くに所在するため探検を実施した。八鹿町役場より担当の方2名が特に説明にあたっていただいた。説明は、門外漢ゆえレジュメにゆずるが、神戸の処理場あたりでは規模が大きすぎ、全体像の把握がしづらいが、当該設備は手ごろで処理の流れが一目で理解しやすく感じた。

#### 探検4・「片間ふれあい農園」出石市片間491

片間ふれあい農園組合長 中嶋弘幸氏より当農園について概略説明を受けた。

1・5haの丘陵地に700本のブルーベリー、マルメリ、ユスラウメや3000本のラベンダーを植え付け、県でブルーベリー観光農園第1号である(ブルーベリーはひょうご安心ブランド認証農産物)。また、毎年6～7月に2週間ラベンダー祭りを開催。平成9年に加工部を設け、ブルーベリージャムを手造り、販売。この商品も、兵庫県認証食品Eマークに指定された。また、H15年に県知事賞を受賞した。ちなみに110グラム500円の無添加食品である。

#### 探検5・蕎麦打ち体験「入左屋(いるさや)」出石市内町98-1片岡 徹氏

二人1組で、二八そば2人前の蕎麦打ちを体験。ご主人の手助けで何とかそば切りの形にはなり、土産で持ち帰る。うどん打ちよりはるかにむずかしい。

(探検当日、但馬地域は37度を超す猛暑で、われわれは寒暑の中でも農作業をされる生産者の方々のご努力に感謝しつつ帰途に着きました)

担当 M 記

## ひょうご食の探検隊 第20回探検記録(姫路市)

1:探検日 2008年9月24日(水)

2:探検方面 姫路市夢前町

3:探検隊員 嶋谷隊長、宮田、藤田、川田、嶋谷(満)、金築、重松、中村、衣笠  
角本 各隊員(計10名)※車は3台

4:探検ルート 8時30分 名谷スタート→神戸西IC→(神戸淡路鳴門道)  
→三木JCT→(山陽自動車道)→姫路東IC→(播但連絡道)  
→福崎IC→一般道西行、夢前川沿いに北行→KK「夢前卵せんべい」見学  
→壺坂酒造 KK 見学、交流→「夢やかた」で昼食→ヤマサ蒲鉾 KK 見学

※「ひめじ田宴アート」見学は、中途な時間帯となり取りやめし一応この場所で解散。

晴天に恵まれ、久しぶりの田園風景を目出ながら一路 目的の夢前町に向かったが、夢前町に入ると田んぼの土手周辺は彼岸花の群生で周辺と調和した見事な色合いは印象に残った(モグラ対策かな?)

### 探検1 「KK 夢前卵せんべい訪問」 姫路市夢前町前之庄2878

奥村社長談:もともとこの地域は、養鶏が盛んな場所で新鮮なたまごで町おこしできる特産品を模索していたのが事業のきっかけで、水を一切つかわない材料の混練にメジャーな他社に負けない味を自負されていた。地元のたまご、小麦粉(米国産)、砂糖を等量に若干の蜂蜜(米国産)、膨らし粉の混練をせんべい焼き機(半自動)で上面 180 度、下面170度の火加減で焼くがこの温度調節管理が微妙で熟練を必要とする。

工場内は典型的な労働集約型の家内生産で、設備能力は2万枚/日あるが、実稼動は7~8千枚程度で大半はオリジナル品より受注生産(お寺、企業等)贈答品が主流である。

販売先は姫路市内の観光地が主で拡販の一貫として通信販売を考えている。ネームバリューの基本は「ロコミ」が絶対とのことでこの度探検隊への要望もあってホームページに記載する約束をした。

### 探検2 「壺坂酒造 KK 訪問」 姫路市夢前町前之庄1418-1

この地に移って204年、創業文化2年(西暦1805年)の歴史ある佇まいには、まず感嘆した。

社長の壺坂正昭氏は(9代目?)播州の気候風土にまかせた自然発酵の酒造りを実践されてきている。

特に蔵の南北屋根傾斜、屋根の幅、形状は蔵内温度に重要な因子があるようで拘りを感じた。

入り口の扉開閉にも温度に影響ある。蔵内酵母の働きで発酵を委ねる自然そのものとの共生を大事にされている。また正昭氏は東京農大で多くの識者を育てられ息子さん(専務)も孫弟子にあたる。

また地域の活性化で重要な責務にも付いておられ名士である。

ここ数年は病気を患われ、息子さんに実権を委ねているそうです。

蔵内見学は息子さんの流暢なわかりやすい説明で良く理解でき満足、満足。

以下学んだ事を箇条書きにしてみた。

- ① 蔵の壁、柱、梁、土壁は創業当時のまま、但し土壁は崩れるが再度練って使用している。  
理由は、土壁内に酵母菌が住み着いている為
- ② 扉の開閉は蔵内温度に影響するのできっちり閉めること(温湿度は、自然のまま管理)
- ③ 昭和50年頃までは、某大手酒造メーカーに桶売り(売り OEM)したりして手広くやっていたが今は家族、従業員1名の5人でやっている。
- ④ 仕込みは大、中、小、極小の4種類タンクがあり現在は一升瓶で2万8000本/年程度
- ⑤ 米は大半が兵庫県産で一部銘柄で滋賀、岡山、福井産を使用している。その関係で県の

認証食品を受ける段取りをしている。

- ⑥ 比較的手広くやっていたときは杜氏まかせでいけたが、杜氏がいなくなれば酒蔵の技術が消え事業存続の危機ともなり10年前息子さんが帰ってきてその技術を継承、改良工夫で今は仕込みは従業員と2名で行っている。
- ⑦ 麴室で米に麴菌を生やすわけですが、米のまわりにつけず米の中につけるこの工程が最も難しく年間100回程作るがうまくいって1回程度である。麴菌は糖分をつくる役目で徐々に糖分が出て行くように水分を含ませ米の微小な穴をつくりそこに着床させるわけですが気温、湿度、はやす速度等々付帯条件がいろいろあって本当に難しい。
- ⑧ お酒づくりでは、もう一つの菌が必要でそれが酵母菌である。酵母菌は糖分を分解してアルコールに変える役目です。酵母菌は先ほど説明した土壁の稲藁、麦藁に好んで住み着いている。蔵内の雑菌はたくさんの酵母菌によって駆除されており、柱、梁にも着床しているので一切触らない(拭かない)柱の黒く変色しているのは酵母菌の死骸
- ⑨ 仕込み時混ぜすぎると麴菌の糖化が早くなるので、昔から「酒づくり歌」があって杜氏者間のタイミングを計っていた。南部流、但馬流等それぞれ異なる(今はストップウォッチで管理している)
- ⑩ 日本酒は「絞り機」で絞って液体をビン詰めする。焼酎の場合は、蒸留でとりだす。絞り機はアルミ板+ゴム板を互いにしてその隙間に「もろみ」をいれてゴムに空気を除除にいられて圧縮させる。その時できた残骸物が酒かすでありアルミ板に付着する。
- ⑪ 甘口、辛口はお酒を絞るタイミングで違いが生じ早めに絞れば甘くなる。
- ⑫ カロリーはアルコール度数で決まる。糖分とは関係ない(焼酎の方が高い)
- ⑬ 柱、梁は「けやき」で硬くて重い、これは屋根瓦に掛かる重量を支える役目でまた虫がつきにくい特徴もある。硬くて加工しづらく、重くて運びにくい物を釘を使わず組んでいるのには、先人達の知恵、工夫に感服する。大工さんも勉強にくるらしい。

事務所に戻ればお勧め品の試飲が用意されており酒好きには、たまらないひと時であった。



### 探検3 レストラン「夢やかた」 姫路市夢前町前之庄2160

昼も過ぎ腹の虫も落ち着かない頃「夢やかた」に到着、ようやく飯だと思ったらまずいもほり体験からと  
のことで、スコップ、軍手を持ち畑で収穫することになった。

作業指導員の指示のもとで2株/人ずつ(但し大きさ、個数は運任せ)収穫した。

私個人的には、初体験で楽しかった。その後「夢やかた」に移動して食事となった。

釜飯(さつまいも入り)、ざるそば(二八つなぎ)、先付け?

腹は満足したようだが口の味覚神経は?だったかな。

しかし目の前に拓けた農業公園は自然にも恵まれ目の保養になった。その後榎本支配人より説明を受ける。

夢のさと農業公園は平成4年にオープンした。その後平成7年に株式会社組織になる。

その年よりこの地域で「そば」を特産品として始めた(そば畑が点在して白い花を咲かせている。

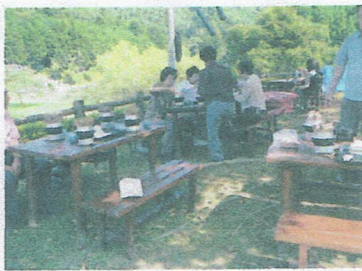
収穫は11月)4.5haの公園内にはキャンプ場、貸し農園、コテージ村6棟、レストラン等の総合施設を完備している。

平成10年にハイキングコースも整備され「ぬくもりの森」と名づけ自然を満喫してもらっています。

春先はこの前でバーベキューができます。以前は特産として地鶏を飼っていたが鳥インフルエンザもあって止めている。そば味の探求もやっており春は「よもぎ」夏は「モロヘイヤ」「あおじそ」秋は「シーの実」冬は「自然薯、ゆりね」等地元で採れる材料をベースに練りこみを計っている。そば打ち体験もできこれが人気で大わらわです。

5月末頃ほたるも飛びかっておりシーズンはコテージが満員の盛況です。

公園内に水車小屋があり「そばや地元の米」をついています。この風景も観光スポットとして売り出したい。「夢やかた」では地元で採れた野菜、そばを加工した特産品も種々あって販売している。



食事風景



食事処から見た風景

#### 探検4 ヤマサ蒲鉾KK(本社工場)姫路市夢前町置本327-16

蒲鉾、ちくわ、かに風味蒲鉾の工程を見学した。大企業特有の全自動オートメーション化対艦巨砲ラインでこれみたかという感じ。この日は一部のラインしか稼働していなかったがフル稼働は年に何回あるだろう。多分年末のおせち料理時期にあわせた設備能力だろう。

こういうラインを見るたびに何と「むだ」なことを・・・工房「夢鮮館」で揚げたての蒲鉾を買って帰路についた。

担当 K 記



## 「ひょうご食の探検隊」第21回探検報告

- 1: 探検日 2008年10月29日(水)  
2: 探検方面 丹波市青垣町  
3: 探検隊員 嶋谷隊長、宮田、藤田、嶋谷(満)、重松、衣笠、角本(計7名)  
4: 探検ルート 8時30分 名谷スタート→白川南(阪神高速北神戸線)→神戸北IC→(中国道)  
→吉川JCT→(舞鶴若狭道)→春日IC→(北近畿線)→青垣IC→青垣町沢野

少々肌寒さを感じたが、中秋のすがすがしい大気を体内にめぐらせ、車中の人になった。山腹の木々は少し色づき始めたが、来月の今頃は・・・と思いつつ車中では宮田先輩の「食」に目覚めたきっかけ「女性パワー主体の各地生活研究グループ」のすばらしい活動を拝聴しているうちに早、目的地に到着した。

### 探検1 「兵庫県森林動物研究センター」 丹波市青垣町沢野940

この地で同じSGS「野生動物研究会」のメンバー4名と合流した。

センターでは農業害獣担当 田口氏よりセンターの機能、害獣の被害、対策、鹿肉の有効活用等々をスライドで1時間強学び各自いろいろな思惑を抱いたと思う。有意義な研修であった。

この施設は県で施策している「人と野生動物」、「森林などの自然環境」の豊かな共存をテーマに必要な科学的知見、情報を提供する研究拠点として2007年4月に開所し県立大学の教員を兼ねた研究員6名、野生動物の専門技術者(森林動物専門員)5名が連携して活動している国内唯一の研究機関でもある。

以下田口氏より得た情報を順不同ですが列記してみた。

#### ■野生鳥獣による農林業被害

※兵庫県における平成19年度被害金額→8億1690万円

内訳①シカ3億7千万(比率45%)②イノシシ2億(25%)③アライグマ5千万  
シカ、イノシシだけで70%を占める。

#### ■野生動物による農林業被害額の県別順位

①北海道 ②長野 ③広島 ④福岡 ⑤兵庫

※シカだけでは北海道、長野について3位

#### ■ニホンシカの生態

食性—草本、木本などほとんどの植物の葉や樹皮を食べ根や果実も好む

特徴—夏毛は鹿の子模様だが冬毛は灰褐色となる。オスだけが角をもつ

繁殖—交尾期9月下旬～11月上旬、出産5～6月で通常1頭を出産(2才)

#### ■被害内容

県内ではイノシシと並んで深刻な農業被害を引き起こしている野生動物である。

水稲、大豆、小豆、サツマイモ、白菜、大根などの食害が多い。また植栽した苗木や自然林の低木、草本層の食害による林業被害、生態系被害も大きい。

#### ■鹿の推定分布

分布の中心は南但馬地域、西播磨地域ですが人里周辺的环境変化や積雪の状況など複雑に重なり分布は南北に拡大している。淡路でも南東部の地域を中心に生息しかし被害状況は多い生息

地域よりその周辺に拡がっている。

#### 繁殖増加の要因

- ① 集落社会の変化—昭和40年代頃までは、人がいた、いぬがいた、里山がすっきりしていた、山と集落は距離があったが今の環境は全く逆でしかも放置果樹、収穫物の放置、里山・植林地の荒廃、耕作放棄地の増加である
- ② 野生動物の人慣れの進行—集落、田畑を「良い餌場」と認識している

#### 具体的な対策

考え方として「餌場として価値のない集落を目指す」

- (1) えさをなくす (2) ほ場の環境整備 (休耕田、畔、柵周辺の草刈)
- (3) 作物を囲い込む (ネット柵、金網、電気柵等) (4) 追い払う (5) 捕獲

#### 県内シカ捕獲頭数の推移

通常の狩猟と有害時の駆除で平成18年度約16000頭で全体的な生息頭数ははっきりしないが約3万頭強はいると思われる。地域ごとの糞の数等で生息密度を推移している。  
※狩猟者は平成18年度約5800人(50才以上で占める)

#### 有効活用プロジェクト

狩猟等により捕獲された野生動物資源の有効活用に取り組んでいる。鹿肉はイノシシに比べ食肉としての利用が少なく、県内の鹿は体重30~50k程度でエゾシカのように大きい(100k以上)ものではないので多くが埋設や焼却されているのが現状。

鹿肉は、硬くて臭いと言われているが、調理や加工の工夫で対処できる。

- ① 臭い—捕獲時すぐに完全に血抜きすると「くさくない」
- ② 硬い—3日~1週間程冷蔵庫で熟成させると「やわらかくなる」

野生動物は、家畜のような食肉検査の基準がなく食品衛生法で保健所の許可は必要  
北海道や長野では解体衛生管理のガイドラインがあり県も検討中

シカ肉は、高タンパク、低脂肪、鉄分豊富、ヘルシーな肉としてフランス料理などで人気がある。調理の注意点としては、加熱処理すること(E型肝炎問題があった)

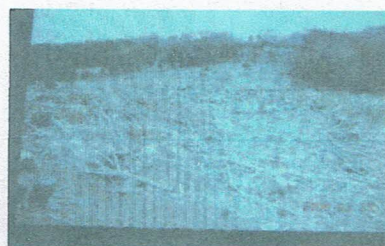
その他センターの活動や狩猟免許、トレサビリティ等お聞きしたがここでは割愛する。



センターの外観



シカの剥製



荒らされた林野

## 探検2 「わらびの里 青垣」 丹波市青垣町口塩久1番地

昼食処で今日は鹿肉のフルコースと聞いており初めての料理で期待と不安で微妙の感  
店長はお若い鹿肉の調理法で100種類以上工夫されたベテラン料理人でもあり本日のメニューを伺った。

- ・突き出し3種—1つは前足もも肉（にんにく焼き）、1つはキモ（醤油ベースの特殊な味付け）  
1つは後足のもも肉で3時間煮込んで特殊なたれで味付けしている。骨付きスペアリブはおつまみ感覚で人気がある。
- ・丹波ねぎを包んだ生肉はシャブシャブで軽めに浸す程度であっさりした食感になるが煮すぎると臭みがでてくる。もみじ鍋のネーミングで「しかくい鍋」も売り文句
- ・ほか背ロースの一口ステーキ、もも肉のテン普拉である。

鹿料理は値段を加味した総合点で合格には、いまいちだった。地元産の野菜はうまかった。



わらびの里 外観



鹿の生肉



食事風景

## 探検3 「あざみ菜生産加工組合」 青垣町西芦田字笹淵516-1

組合長の足立さんは85歳と聞いてそのエネルギッシュな動きには、SGSメンバーの高齢者集い云々の言葉が褪せて聞こえる。長生きの秘訣が関心の的にもなった。

その足立さんの案内で個人のほ場を見学した。30アールの田んぼで「あざみ菜」「なばな」「みずな」「大根」などが実っており稲刈り後の8月中旬から栽培を始め10月から翌年3月まで収穫、すべて漬物に加工している。（大根はおみやげで戴いた）そのあと観光案内所に移動して「あざみ菜漬け」の云われ、今日までの苦勞した軌跡をお聞きした。

来歴—九州（熊本）でわずかに栽培されていた種子を譲り受け、町の新規特産物の開発、水田の有効利用を目的として取り組みをはじめた。あざみのようにトゲの多い葉が特徴であることからこの名がついた。あざみ菜漬けは、あざみ菜・たか菜・からし菜・野沢菜を掛け合わせ、各々の特徴を引き出したもので、あざみ菜は食べるとピリッとした舌触りで青味豊かな漬物で兵庫県認証食品に指定され「ひょうごふるさと館」にも置いている。スカイスポーツのメッカである青垣はそのむかし林業と丹波牛、蚕産で栄えた町で道の駅には他と違った心地よい、ふるさとに帰ってきたようなぬくもりを感じたのは私一人か？



足立さんのほ場



矍鑠たる85歳



道の駅

#### 探検 4 株式会社「丹波姫もみじ」 丹波市氷上町谷村1812-10

社長の柳川瀬さんは、丹波市の元産業経済部長の肩書きで当時、鳥獣害対策での害獣駆除や駆除後の処理に苦勞されていた。特に鹿による農業被害は大きく捕獲した鹿を焼却処分する際1頭あたり2万円の費用がかかり市の負担も大きく、山に埋める場合でもその労力は大変なものであった。そのような中、丹波の特産を都会に発信していきたいとの思いから役所を早期退職して平成18年に仲間達と設立し全国でも珍しい鹿専門の食肉加工場を立ち上げた。仕入れ段階では迅速な運搬、血抜きを行い加工段階でも徹底した温度管理で品質を確保している。特にトレーサビリティによる個体の番号管理を行い肝臓の一部は5年間冷凍保存し追跡できるしくみを構築している。鹿1頭あたりの取引額は5～7千円で鹿肉の取れる量は少なく採算ベースでは苦戦しており、付加価値を上げる策としてナメシ皮の商品化、骨のだしスープ、肥料化等いろいろ研究しているところである。兵庫の特産としてメジャーな商品になるのには、かなりな課題が山積しておりご活躍を祈りつつ帰路に着いた。

担当 K 記

## 「ひょうご食の探検隊」第22回探検報告

- 1: 探検日 2008年11月14日(金)
- 2: 探検方面 神戸市 西区
- 3: 探検隊員 嶋谷隊長、宮田、小西、嶋谷(満)、金築、磯崎(計6名)
- 4: 探検ルート 8時40分 名谷駅スタート→以下、神戸市 西区内をあちこち

### 探検1 「JA直売所 六甲のめぐみ」 西区 押部谷高和

順調に走行し9時少し前に「六甲のめぐみ」に到着した。

9時30分の店開きだが平日なのにすでに多くのお客が店の入り口に並んでおられた。

ここで小西隊員と合流し、開店までいささか時間があるので当日販売する商品を持ち込まれて来た農家の方4人と30分余り店の外で交流・懇談した。

以下その内容を列記する

- お会いした4人は皆さん兼業農家で会社勤めを終えられ定年退職された方々であった
- 4年前に誕生した「六甲のめぐみ」の会員資格は、農協の組合員で9千円/年の会費を納めること
- 持ち込む商品は自分で作ったものでなければならない・・餅など加工品も含めて
- 商品の値段などは各自が決めて持ち込み、売れ残ったものは各自が持ち帰り処分する
- ただし過当競争を防止するため一袋の重量のマックスと、商品毎の最低価格は決められている
- 売れ行きが良く朝持ち込んだ商品が少なくなれば、各自が判断して12時以降になれば追加持ち込みが許可される
- 兼業であり経験が少ない者には農協や県の指導員、更に種苗業者による技術指導や講習会など持たれている
- 売上の15%は手数料として差し引かれる
- 作付け計画は各人の責任で、農協からの指示も指導もない
- 月に1回、生産者日誌(農薬散布や肥料など記録)の提出が義務付けられている
- また毎週金曜日には抜き取りで商品の残留農薬のチェックが行われ、異常があると関係する周囲の方も生産者日誌の即提出が求められ、安全・安心食材に備えているとのこと
- 小学校・中学校同窓の友人とお互い定年になって「めぐみ」の会員になり、何十年振りの出会いがあったり、出荷までの準備を夫婦協働で会話も多くなり家庭円満の様子
- 商品提供のラベルに女性の名前が多く見られるのは、ご主人が定年前の現役のため税金対策だとのこと
- 午後訪問予定の西馬さんの有機野菜の販売コーナーも見られた・・価格は通常栽培品のおよそ2倍程度であった

### 探検2 神戸農業公園 (神戸ワイン城) 西区 押部谷高和1557-1 991-3911

「六甲のめぐみ」に隣接するワイン城で、「神戸みのりの公社」の中尾氏(本籍は神戸市の職員)から「神戸ワインの誕生から今日までの歴史と現状」を準備下さった資料に基づいてご説明頂いた。

昭和59年に当時市長の宮崎さんの発案で数年間かけて開館したが、若干の盛衰はあったが現状は可なり厳しい状態であることが聴き取れた。

駐車場も含め広大な敷地と設備がありながら、その活用が殆ど活かされていないのは、全国各地であれこれ批判の対象になっている公的施設同様の「親方日の丸」がその根源ではなかろうか。

すぐ傍にあの活況を見せている「六甲のめぐみ」があり、「かんでかんで」の民間の力を活用した盛況などを参考にここも工夫すればと考えさせられた。

### 探険3 「グランメール」で昼食と懇談 西区 神出町紫合74-5 965-2456

オーガニック野菜主体のランチは調理や味付けもあろうが、有機農法で丹精込めて栽培された野菜だけに一味違った美味しさを実感させていただいた。

昼食後、ご主人の西馬さん（昭和14年生まれで18年間に農協勤務と兼業されていた）から、有機農法に取り組んでいる事についての考え方（哲学とも）の話を熱く語られた

- 「森に学ぶ＝自然を観る＝自然に学ぶ」であり・・・自然は人間が生きていく、生かされている原点である
- 有機栽培のその根源は土作りである・・・有機による土では塊粒になり、保水・畜肥・通気など植物生育の絶対条件をつくること
- 化学肥料は土力を落とすし、農薬も含め雨水によって流出し川や灌漑池などを富栄養化してしまい、ヘドロとなり堆積し生物の住めない状態になる
- 「心社会」と「物社会」の話  
戦後20年間はまだしも昭和40年頃から、隣組＝地域住民も互助精神が崩壊し心の繋がりで出来た社会が、物＝金が全ての社会・・・結果偽りの蔓延に
- 平成元年頃から堆肥作りにも工夫をしてきたが、その一つに山のカブトムシやセミなどから甲殻類に注目し、カニなどの殻を（キトサン）・・・さらに炭や穀殻も入れる
- 土が出来上がったら堆肥は鋤き込むのではなく、種蒔き後地表に散布すれば自然に土になる
- 平成5年大丸に有機栽培のコーナーを置くことになった・・・人気が出て大丸は人寄せパンダで喜び、我々は販路拡大で喜ぶ
- さらに奥様からは子供たちを自然に馴染ませる体験合宿などの活動内容もお聞きして有意義であった
- 次の訪問先の事もありまだまだお話は尽きなかったし、堆肥や実際農作物の現場を見学することも出来ず残念だった失礼した

### 探検4 農業青年グループ「新鮮組」 グループ代表 山口和人氏と懇談

西区平野町西戸田213 961-7561

代表の山口さんの自宅を訪問し、時間の制約もあるので直接温室を見学しながらの意見交換となった

- 「新鮮組」で県の認証食品を認定のスタート時は10名でスタートしたが、現在は4人のグループである
- ただし認定を受けるための準備をされていて受けたのではなく、行政サイドからの目玉的な位置づけもあって受けたもので新鮮組サイドからのニーズが有った訳ではない
- トマトの苗作りの実態と移植後のハウスの中を見学させて頂いたが、一つが広大でトマトが9千本植えつけられており圧巻であった
- 山口さんは販路開拓も自分で行われており、現状トマト2万本を栽培し半分は自宅横の直売店で捌き、残り半分弱を量販店（現在はパントリー）と若干はレストランや通信販売で直接ユーザーに販売

- 今後パントリーとの競合を考えながらジャスコやマックスバリュとも話し合いを進めている
- 種を蒔いて接ぎ木しないでトマトを収穫するには彼も西馬さん同様、アプローチは西馬さんとは異なるが有機栽培の基本はまず土造だと考え、父親から引き継いだとき年中の連作を止めて土を休ませること、そして塊粒の良い土造りのために3月中旬から6月でトマトの収穫が終わると熱殺菌するための作業や有機肥料の鋤き込みなどで、土力アップに努め5~6年かかってようやくその効果が確認できるところまでになったとの事
- 働き手は家族4人と従業員2人、パート4人であり実働は常時7人ベースとの事
- 現在収穫しているミニトマトはミツバチを入れて受粉しているが、普通のトマトはホルモン処理による人工受粉である
- 今後は新規就農者の育成を考えているとのこと、昭和40年生まれの43歳の青年で大いに気力も充実しており頼もしく思った

#### 探検5 「無花果」生産農家 イチジク会 部会長 藤中氏訪問・懇談

最後に少々闊迫中、神出のイチジク農家藤中さんを訪問して見学、懇談した

最初に普及センターで若干の説明を頂き普及員ふとう？さんの道案内で、神出地区の部会長さんである藤中氏のイチジク園を見学しながら、お話を聞いたり直接もぎ取って食べたりでお世話になった

- 収穫の労力軽減のために横一文字に主幹を伸ばしそこから縦に、枝を伸ばしたのから着果させる
- 移植して2年目から収穫できるとの事で成長は早いものである・・・ただ窒素肥料を多くすると木が暴れて良くないとのこと・・・実の付きが悪くなる
- イチジクは雨と台風の風が大敵で防風ネットなどもしている・・・また鳥（主にカラス）の被害からも守るためネットが張られていた
- 雨が多く降るとチョウチョ蠅が発生して売り物にならなくなる
- 西区では神出地区13名、他に岩岡地区70名、平野地区、伊川地区に多く栽培農家あり・・・兵庫県ではここ神出地区は菰巻きなど必要としない北限だとの事・・・三木や小野はダメ
- 挿し木で増やせるが冬場は乾燥しないよう土に埋め、春になったら20センチばかり土から出しておけば発根してくる
- カミキリムシの幼虫が幹に入り込むとその木はオシャカになってしまうので、カミキリムシには要注意とのこと
- 神出では、甘味の強い「柵井ドーフィン」という品種を栽培しているとの事
- ドーフィンに比べ甘味は落ちるが、和イチジクで「蓬莱柿（ほうらいし）」という品種もあるそう
- このイチジク農家も有機肥料を中心に安心な果物提供に心がけておられるとの事
- 完熟果を早朝収穫して出荷し果実品質に拘っておられる

今回市内の近距離でもあり5か所を駆け足で訪問しましたので、また別の機会にそれぞれじっくりと現場・現物を拝見出来ればと思つて帰路に着きました。

担当 I 記

1:探検日 2009年7月5日(日)

2:探検方面 丹波市市島町

3:探検隊員 宮田、水船、高山、角本 ※車は1台(宮田氏)

4:探検ルート 9:00頃 名谷スタート→阪神高速「白川南」→北神戸線  
→中国自動車道(吉川JCT)→舞鶴若狭自動車道(春日JCT/IC)  
→国道175号線→丹波太郎着10:10頃

※ 知事選投票を済ませ集合場所には、隊員すでに到着しており、早めにスタートできた。  
宮田さんの安全運転に身をまかせ一路「有機の里」めざし快適な旅をスタート  
車窓から見える「青々とした緑のじゅうたん」に心を癒されながら早くも目的地「丹波太郎」に到着

探検1 「みのり会」圃場見学 代表 井上 陽平氏 市島町上竹田145

みのり会は、有機農業を目指した若手農業従事者8人(別途研修生1名)構成で全員集まって頂き各圃場の見学をさせてもらった。又日常大変忙しいメンバーで彼達もそれぞれの圃場をじっくり見ていないようで、今回は互いに良いきっかけの時間を持てたと代表井上さんのご好意に感謝(メンバーの年齢は20~30代ぐらい)

市島町の人口は約1万人で農業従事者は内1割程度(1000人)、有機農業を行っている人達は丹波市で約100人程(全国的にみて多いそうです)

順不同で早速メンバーの圃場を見て回った。

① 宮崎ふぁーむ圃場

宮崎さんの圃場は全体で70アール

畑3箇所、田んぼ5枚でその内の1箇所を見学。

畑には出荷間際の枝豆、黒ゴマ、しそ、オクラ、丹波特産品の黒豆、小豆(7/8 苗植)等々9品種  
ビニールハウスでは、スイートコーン、白ナス及びタカの爪、他 秋に向けた苗づくりを準備中。



宮崎さんの圃場

畑は、一部ビニールマルチで覆っており、周囲は雑草だらけだが、畝はマルチがあり収穫量には影響ないとの事。害虫では黒ゴマにつく「ねきり虫」獣は鹿による被害がネック。  
肥料は近場の有機センターでつくる堆肥を利用、ほか油かす、鶏糞、苦土石灰である。  
1人でこれだけの作業を行っており、しかも営業活動もこなし感心するばかりである。  
有機農業に夢を託したこの若者たちに明るい未来が訪れることを願うばかりである



## ② 谷水さんの圃場

谷水さんは、特に漬物（かす漬け）に特化した野菜をメインに栽培している。

圃場では、水ナス、きゅうりを栽培していた（立派なナスが所々かじられていた）

肥料では、ミネラル系の微量元素を入れているとの事（根を強くする）

水は用水路から引いており、条件的に恵まれている。谷水さんは2年目でノウハウ無いまま「がむしゃらでやってきたが」作物は全滅だったそうだ。苦い経

験での体得及び地元有機の先駆者の助言もあって一歩ずつ前進中である。今日もリーダーの井上さんから「ナスは風で実がこすれて傷がつきやすいのでとなりは背の高いきゅうりを植えて風除けでの工夫である旨」アドバイスを受けていた。

みのり会は互いに切磋琢磨しながら有機農業をこの上も愛し「人と人の繋がりを大事にして」日夜努力されているのが実感できた。

紙面の都合上残りの圃場は割愛しますが、同じ志しの仲間たちで思想は変わりないと思う。多品種少量が基本コンセプトでその中、得意の野菜類は集約して栽培している。

被害ロスを見込んで植え付けは少し多めにしているが、作り過ぎない事に類意している。

※ JAには一切出荷していないそうです。

8人共に県外からの移住者で市島に憧れやって来た。従事して数ヶ月～長くて10年で大半は、2～3年と言った所であろう。本当にご苦労な毎日であろうと思うが彼等は、あまり気にしておらず、日々やりがいがあり楽しいとのことである。

日本の農業の夜明けを願って！合掌



市島町 田園風景



みのり会のメンバー

1、探検日：平成21年7月25日

2、探検先：愛農人（HP→<http://www.ainojin.jp/>）

3、訪問メンバー：嶋谷ご夫妻、宮田、藤田、大西、安部、中村、水船、高山、角本  
梅雨が空ききれず、うっとうしい日々が続いており本日も豪雨の中、JR 摂津本山駅に集合  
兼ねてより愛農人でほんまもの食事を隊員達と味わってみたいなあ！と思いつつこの度  
先般訪問した「みのり会」の朝市もあって企画してみた。当日は2期生の大西、安部さん  
の入会歓迎も兼ねお呼びした。

■ 愛農人経営者の吉田さんに聴く

吉田さんは昭和15年生まれ、慶応大学卒業後大手製紙会社に入られて仕事柄他社の製造  
現場を見ている内に需要と供給のバランスとは無関係に大量生産している現状とそこで勞  
働している人達の機械、時間に束縛された生産システムを見て貴重な資源のムダ、人間性  
を無視したような工業社会に疑問を抱き、定年を待たずに退社し、奥さんと2人で店を立  
ち上げ13年経過した。震災で全滅状態になった本山地域で大変ご苦労されたようですが、  
家族の絆を大事に3世代家族構成で日本のすばらしい食伝統文化をこの本山から発信でき  
たらの強い思いで日夜がんばっておられます。愛農人ホームページに毎月にわたって「食  
と生命」に関する記事を掲載されており是非一読おすすめいたします。

■ グリーンランドP/Jの活動

愛農人社員である光岡さん（娘婿？）からお話を伺った。

コンセプトは「都会でもっと緑にふれて食べてもらおう」で10名ほどのメンバーで

- ① 野菜を主とした苗を販売しプランター等で育て食べてもらう
- ② 保育園で園児達と土に触れながら畑を作り野菜を育てそれを材料にした給食
- ③ ダンボールで作ったコンポジットの堆肥
- ④ 農家訪問して旬の野菜収穫体験（グリーンツーリズム）
- ⑤ セミナーの開催

等々を活動している。吉田オーナーの言われた3世代構成で農業、食、環境を分担している  
ようだ。このP/Jもホームページで詳しく記載されている。

■ ランチの味わい

ランチは11:30からでその間有機コーヒを味わった。正直あまりおいしいとは思わな  
かった（400円高い？）ランチは12種類程の品種より3品と野菜てんぷらにした。  
各人それぞれ違った品種を味わい、「おいしい」の声も聞かれたが、各人毎の意見を聞いて  
みたいです。ごはんは玄米、雑穀米の半々にしたが、玄米の「もちもち」した感触はよか  
った。普通玄米は硬くて、パサパサしているのだが特殊な圧力釜で、炊き上げ後40分の  
熟成時間がおいしい秘訣らしい。有機でつくった野菜本来のうまみをいかした調理も味わ  
って分かってきた気がする。たまには、ほんまもの食事もいいもんだ！



愛農人外観 (みのり会朝市)



愛農人「特産品コーナ」



隊員10名雑談中



12種類の小鉢



## 「ひょうご食の探検隊」第25回探検報告

(担当 K 記)

- 1: 探検日 平成22年1月21日(木)
- 2: 探検方面: 神戸市西区
- 3: 探検隊員: 嶋谷、宮田、大西、安部、衣笠、角本(6名)
- 4: 探検ルート: 9:10名谷駅スタート→西区方面

曇天で小雨も混じった肌寒い一日であった。本日のメイン行程は西馬さん宅で昨年11月にも訪問しているが拘りの「堆肥」や「農作物の現場」見学出来ず、再訪問することになった。途中「楽農生活センター」のきらめき神出に寄って地元農産物を買求めた。

■グランメール代表 西馬 正 神戸市西区神出町紫合74-5 TEL965-2456  
田んぼ9反、ハウス5反、畑1町、にわとり100羽の規模農家である。

ハウスでは春野菜に備え堆肥撒きの準備中、別棟では水菜、菊菜、大根、ねぎ等の冬野菜が青々と育っている。畝はマルチで覆われその周囲は雑草が茂っているが収穫量にはさほど気にしていない感じである。またねぎの根元部には小さなアブラムシが群がっている。西馬さんの持論である「自然の生態系に任せておくのが農業の基本」が垣間見える。昼食後、ご主人の西馬さんから【食】についての考え方、実践の話をもくもくと語られた。

- 自給自足が食の原点である。食べる基は何かを追求しておりその過程でいろんな加工食品も作り販売をしている(自家製みそ、にんじん、ごおや、しその粉末加工品等)
  - ※ 有機を広める活動ではなく、衰退一方の農業、離散農家が知恵、工夫で自給自足できる生活環境の構築を模索して活性化させていくのが狙いのようにその技術手法として有機栽培にこだわっている。
- 有機栽培の根源は「土作り」である。有機による土では団粒になりその土では互いに引っ張り合い散水した水を吸い取るように保水性が増す。雨が降らなくても山の本が枯れないのはその理屈である。
  - ※ 自身の体験で農業、化学肥料を入れ農地が荒れて連作障害で野菜が出来なくなった
- 「森に学ぶ=自然に学ぶ」謙虚さが大切、自然は人間が生きていく、生かされている原点である。
  - ※ 森では動物、小鳥、虫たちがいてこれらの死骸や糞及び落ち葉、枯れ枝の腐植で動物性、植物性肥料が豊富、しかも人間の手が入らず表層土から浸透で栄養素を補給している。
- 土作りでは、10アール(1反)にボカシ肥1トン、堆肥は4~5トンを年間10回に分けて表層に入れている。
  - ※ 堆肥では動物質、植物質50%ずつを目安、  
動物質→カニ等の甲殻類、魚かす、肉かす(牛の爪、角、皮のなめし粉)

植物質→なたね、大豆の油かす、米ぬか等々

- 約100種類の野菜（年間）や加工品を作って「めぐみ」や顧客に出しているが取れる量の範囲で売れたら良いのであって敢えて積極的に売っていない。

※ 自給自足の哲学？

その他ご自身の生き立ち、経歴、「心社会」と「物社会」で地域住民の互助精神の崩壊、儲けたら勝ち組の世の中への変遷で結果偽りの蔓延化を具体例で示されこの50年間で失われた「心のふれあい」起こしを自給自足の原点に戻り挑戦しているものと理解した。

昼食ではオーガニック野菜主体のランチに昔味わった「くじら肉」のなべ料理で特に水菜のしゃきしゃきした新鮮な味は忘れがたい。



露地畑の風景



冬野菜のハウス



ランチ(くじら以外は自給品)



西馬氏との懇談

# 【探検のひとこま①】

— <元気をもらった人たち>&<食べる> —



第8回探検 養父市  
おおや高原 土居 雅さん



第19回探検 豊岡市  
「夢ごち」米生産 西垣親子



第15回探検 朝来市  
朝来農産物加工所 椿野代表



第15回探検 朝来市  
村おこしセンター生産者の皆様

第17回探検 丹波市  
氷上つたの会 氷の川弁当



第11回探検 西脇市  
黒っこマザーズ 特製弁当



第12回探検 加西市  
有機にんにく栽培 北本ご夫妻

第14回探検 赤穂市  
有年牟礼農業集団 松田ご夫妻



第22回探検 神戸市西区  
西馬 正・きむ子ご夫妻



# 【探検のひとこま②】

— 交流風景 —



第15回探検 朝来市  
竹泉事務所で酒談義



第11回探検 西脇市  
黒っこマザーズの取材と懇談



第17回探検 丹波市  
氷上つたの会の方々と花見



第16回探検 姫路市  
ヤエガキ酒造 取材後の記念写真



第22回探検 丹波市市島町  
有機野菜栽培取組み みのり会



第9回探検 高砂市  
浜の母ちゃん加工場  
記念写真



第4回探検 三田市  
和泉ママ手造りの食事後  
記念写真



第18回探検 淡路市  
淡路島オレンジの収穫



第22回探検 神戸市西区  
農業青年グループ新鮮組ハウス



## おわりに

### 探検隊の現況と今後の課題

ご多分にもれず、高齢化は「探検隊」にも容赦なく襲い、とくに影響は、自動車運転に顕著である。運転者数の減少と高齢化により、われわれの活動範囲は狭くなり、活動量は減少してきた。

しかし、こういう限界に直面しようとも、探検隊の目的—多彩な兵庫県の食材の探求、「良質な食材の生産者たち」や「地域おこしや活性化にはげむ生活研究グループの女性たち」との交流や、激励、支援活動など—を今後とも継続していきたい想いには変わりはない。

こうなると、われわれの今後の活動は、従来型の「走り回る探検」から若干異なった方向に軌道修正せざるを得ない。今までの探検は、農山漁村の生産者たちとの交流という、いわば供給サイドに眼を向けた活動が主であったが、今後は都市の消費者という、需要サイドにより一段目を向けてみようかとも思う。我々が交流した「ほんものづくり」の生産者によって生産された良質の生産物が、都市でもっとよく知られ、もっと広範囲に販売され、入手できはしないか。そのために何をすべきか。その活動が、都市と農村の交流という探検隊の使命に、よりかなったものになるのではないか。

農山漁村について何も知らず、知り合いのひとりすらなかったわれわれが、曲がりなりにも25回もの探検を続け、農業や食の問題に大きく目を見開くことができたのは、保田 茂学長のおかげである。探検は、学長の驚くほど幅広い人脈の一端を紹介いただき続けられた。心よりお礼申し上げるとともに、今後とも引き続いてのご指導をお願い申し上げる次第である。

ひょうご食の探検隊のメンバーは以下のとおりである。探検隊員は、特段の資格要件はなく、SGS 在校生を中心としながら、卒業生、聴講生、中途退学者など、神戸シルバ一大学院で、少しでも探検隊にかかわりを持たれたすべての方が探検参加自由であり、メンバーは固定されていない。よって、今まで、探検に参加された方々の名前を列挙し、隊員名発表に代えたい。

川田陽太郎①	嶋谷 徹①	安部浩三②
大西隆史 ②	藤田祥男②	宮田隆郎②
磯崎康伯 ④	金築敦子④	重松清子④
嶋谷満洲子④	角本 功⑥	衣笠年子⑥
高山吉隆⑥	中村 敏⑥	水船 修⑥

○内数字は 入学年次である。