「ポケットファームどきどき」の旬の情報をお届します！

旬感どきどき

土のよろこびを 人のよろこびへ…

「ポケットファームどきどき」とは、"土曜朝間"と書いて"どきどき"と読みます。土に親しんでもらい、ときめいてもらいたいという気持ちを込めて名付けました。「ポケットファーム」とは、"小さな農園"と"四次元ポケット"という2種類の意味が含まれており、「これから色々なものを出していきたい」という願いが込められています。

2008 Autumn Vol.32

INFORMATION ～ご案内～

毎週水曜定休日

12/24.31は営業

年始は1/1～4までお休み

田村シェフの食べ物の生産現場を行く

今回は、茨城名産の納豆を東京都府中市で製造している。(株) 登喜和食品を訪問しました。
国産原料で有名百貨店でも品揃えしてある登喜和食品の納豆。国産原料にこだわる社長の遊作（ゆうさく） 誠氏は、元建設会社勤務、東北自動車道の建設に携わりながら東北の農家に民泊していた時期に、農業に関心が強まって家業を継ぐことになった2代目です。
『差別化』とか『付加価値』ではなく日本農業を再生する為に役立ちたいという思い。だから国産大豆100%なんです。と思いを語ります。

大豆発酵食品を求めていざ東京へ!!

納豆の本場茨城からわざわざ、府中までやって来たのには訳があります。

塩を使わない無塩発酵食品は世界中で「日本の納豆」「インドネシアのテンペ」「ネパールのキネマ」しかありません。その納豆とテンペしかも生で食べられる生テンペを製造しているのはここ登喜和食品、しかも遊作社長は「日本農業を何とか応援したい」という思いの方と聞いて田村シェフ、居てもたってもいられなくなり、大雨でノロノロ運転の常磐線始発電車で東京へと旅立ちました。

工場は北府中駅、東芝工場の向こう側,3億円事件の現場近く(古～い!)と聞いて、駅から歩き出しましたが、東芝の工場の敷地はとにかく広ーい。なかなか「向こう側」にたどり着かない、なにせ地名が府中市東芝町、はるか向こうまで続く東芝工場の塀に沿って、汗を拭き拭き歩くこと30分、ようやくたどり着きました。

生テンペってどうやって作るの

ここでしか味わえないものと遊作社長に言われた「蒸煮大豆のエキス」「ウーノ水豆の豚みの固まりだ」と田村シェフ。国産大豆じゃないとこの旨みは出ない、輸入大豆ではエキスが変に臭うし美味しくないそうです。

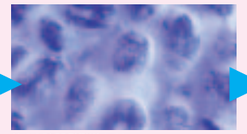
田村シェフにとって今まで「生テンペ」がどうやって出来ているのかず一っと謎でした。

「今日は謎解きに来ました」とシェフの挨拶に、遊作社長、今日は特別にテンペ製造をお見せしましょう。まずは生テンペのできるまで、他のテンペとの違いのレクチャーを受けてさっそく製造室に入りました。製造室は社長を入れて4名で作業をしていました。

密閉された製造室に入ってびっくりの田村シェフ、「工場とはいっても、機械が殆どない」「テンペ菌だけを増やすのは難しいんです、機械類は意外と雑菌が付きやすい、だから手作りでやるしかないんだ」と、遊作社長。

「生テンペ」ができるまで

一日浸して蒸煮大豆にテンペ菌を接種します。



約20時間発酵後には、大豆が綿毛のような菌糸で覆われます。

ガス置換包装をして「生テンペ」の完成です。

墓筒を縛り上げる素早い手つきに感心する田村シェフ「えーっと、ここはこう縛るのか・うまくいかないなァ～。」昔ながらの墓筒納豆、藁が手に入りにくいし、製造は人海戦術でとてもコストのかかる商品となってしまいましたが昔ながらの藁・経木は使い続けたいと、社長の思いの詰まった商品です。

「生テンペ」と一般に流通しているテンペの違い

登喜和食品
- ●皮付きの大豆を使用。
- ●雑菌を含まない国産テンペ菌末を使用。
- ●カビの発育を抑制するガス置換を実施。
- ●未加熟なので大豆の風味が生きています。

一般流通品
- ●脱皮大豆を使用。
- ●加熱処理がしてあります。

社長が使う大豆をかき回すヘラや大豆を取り分ける道具を見て「この道具はお手製ですか？」の田村シェフの問いに「生テンペの製造は他ではほとんどやっていないから手探り、だから道具も手製がほとんどだし、テンペに雑菌がはいらないよう、紫外線で滅菌した道具しか使えない。万一納豆菌が付いたら生テンペはできない、だから、工場内でも完全に納豆とテンペを作る人は分けているんです」と社長。

「ヘーッ！生テンペはそんなに大変なんだ。 ところでそんなに大変な手作りで作る生テンペ、売れてるんですか？」の問いに、社長は「豆の種類、気温によっても、菌の量、発酵時間は微妙に変わってきます。マニュアル化しづらいし、量産できないし作るのは大変、沢山売るということはできないけれど、生テンペは健康にいいし、国産の豆で作った生テンペは美味しい。きっともっと売れるようになりますよ。今は美味しく食べられるレシピの開発中、テンペのお料理教室もやってるんです。天ぷらやかき揚げ、あとは、ひき肉料理に混ぜると美味しいよ。 それと意外といけるのはお粥に入れる。これはけっこういけますよ。今年の秋にはテンペチョコレートも発売予定です」とのこと。

美味しい国産大豆を使えば美味しい納豆・テンペができます。化学調味料使用のタレなんか必要ないですよ。でも、大豆生産者の高齢化が気がかり。

テンペの特徴と栄養成分

納豆のようなネバネバや匂いは、ありません。
塩分ゼロ、コレステロールゼロの食品です。

- ●必須アミノ酸豊富なたんぱく質
- ●GABA（ギャバーアミノ酸の一種）
- ●ビタミンB群　●ミネラル　●食物繊維
- ●イソフラボン　などを含んでいます。

「家族単位で営む小規模農業が作る少量多品種の作物を地域で消費する「地産地消」が日本の理想的な形、これが崩れると日本の農業の魅力である「多様性」はなくなり、農業全体が衰退すると思う。」と遊作社長

国産大豆の生産技術を伝承しようという取り組みに感心していた田村シェフ、「日本の農業を考え、昔ながらの藁や経木の納豆にこだわり、国産大豆100%で作り続けている遊作社長のお考えはとてもすばらしいと思います、納豆だけでなく生テンペを通じて社長の思いが皆様に届くお手伝いを是非ともしたいです」と誓った。

登喜和食品の約束

1.厳選、吟味した国内産の無農薬・減農薬大豆を使います。 2.遺伝子組み換え大豆は、一切使いません。
3.日本の農業を応援します。 4.消費者や生産農家との信頼関係を大切にします。
5.製法は、納豆職人・登喜和食品が独自に開発した「燻煙炭火造り」。 6.丹精こめて、手づくりします。
7.タレやカラシは、無添加製品を使います。 8.容器には、主に藁(わら)・経木・紙を用います。

気になるコラム

平成20年7月19日「朝日新聞」に遺伝子組み換え(GM)作物の記事が掲載されていました。日本の大豆自給率は5%、年間約400万トンを輸入し、その8割が米国産。
その米国で遺伝子組み換え(GM)大豆の今年の作付け割合は92%に達する。つまり輸入では「高い値段を示したからといって、必要量が確保できるわけではなくなった」このことは、メーカーが「消費者の理解を得られない」と口をそろえる遺伝子組み換え食品だが、すでに日本の食卓に浸透しているということを意味する。
例えば食用油は原料に組み換え品を使っているかどうかを表示する義務は日本の法律にない。消費者への情報提供がないまま、非組み換えにこだわる日本の外堀は埋められている。

ぷれぜんと

(株)登喜和食品の納豆セットを5名様にプレゼント!

締め切り ＊平成20年11月末まで＊ 5名様

官製ハガキまたはFAXに、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を明記の上、「ポケットファームどきどき」に関するご意見・ご要望を添えて、「ポケットファームどきどき、旬感どきどきプレゼント係」までご応募ください。当選の発表は、発送をもってかえさせていただきます。応募締め切りは平成20年11月末まで。皆様ふるってご応募ください。

どきどきTOPICS

小幡さん家の卵でも国産米飼料にチャレンジ!

食料自給率が低いのは人の食べる食品だけでなく鶏のエサも同じ。

どきどきで卵を販売している小幡さんは、鶏の餌の60%を占めるトウモロコシの代わりに、この秋、ひたち野農協管内で栽培された飼料米を与える試みにチャレンジ！本年は飼料米の数量が少ない為、11月中旬に販売する分しかありませんが、今後、国産飼料への取り組みとして注目です。欠点としては黄身の色が薄くなることが予想されますが、味や栄養分は変わらないとのこと。11月の試食販売に御期待!!

右が飼料米タナカリ左がコシヒカリ

消費者と生産者の絆

日本は食品や原料の多くを海外に頼っています。最近は、原油高・バイオ燃料需要増加、世界的な食料不足などの影響で、多くの食品が値上がりし、家計に大きな影響を与えています。

一方生産現場では、肥料、飼料、重油など作物生産に必要な資材価格が上昇しており、農家経営は苦しい状況に追い込まれています。そのような中でも、私たち生産者は、これからも消費者の皆様へ安心して食べていただける農畜産物をお届けするために努力を続けます。

皆さんにたくさん食べていただけることは農家にとって大きなよろこびです。応援していただけるから、続けられるのです。
「食農共育」食と農を共に育む関係でいたい。私たちはそう願っています。

野菜農家
どきどき生産者の会会長
平澤 協一.信江

私は、今、野菜生産者にとってつらい時代になったと感じています。
生産資材が高騰して、3倍になっているものもあります。それでも、思い入れのいっぱいつまった新鮮野菜をたくさん食べていただきたいと努力しています。
これから野菜が1年で一番おいしい時期を迎えます。楽しみにしていてください。

お米農家
どきどき生産者
斉藤 絹子

米・麦・大豆を栽培しています。環境と食べる人を考え、有機JAS・特別栽培・エコファーマーを取得したり、農業や加工体験(豆腐、味噌作り)を自宅で行い、体験を通して消費者の皆様と身近になれるよう、顔の見える関係作りに取り組んでおります。遺伝子組み換え食品に頼らない安心安全な食料づくりができたらと思います。農場見学もお受けしています。元気なアイガモたちとお待ちしております。

酪農家
石岡鈴木牧場
鈴木 昇.ともえ

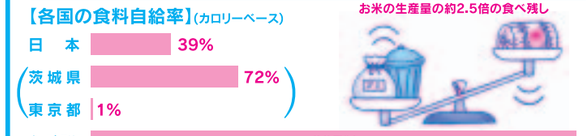
今地球の温暖化が大きな問題として取り上げられ、環境破壊を止めよう・持続的社会を構築しようと言われています。酪農は本来その持続的産業のモデルです。つまり健全な土づくり、草づくりをして健康に牛を飼い、おいしい牛乳を生産して消費者に届け、牛から出た糞を上質の堆肥にしてまた土に戻して草をつくるという。
そのためにも鈴木牧場では規模拡大をするのではなく、適性規模で経営をつづけ、おいしいヨーグルトを皆さんにお届けしたいと思っています。

ポケットファーム
どきどき所長
小泉 孝光

私達の命は食べ物によって生かされています。その食べ物の大部分は自然の恵みです。
自然と共に私たちの食べ物を育んでくれる農家の皆様を支えるのは、流通に携わる私達の努めであると共に、自分たちの口にしている食べ物の生まれる現場を理解するのは、生活者の務めだと思います。**ポケットファームどきどきは生産者と消費者の架け橋になって皆で、食・農・環境を考える場所でありたいと考えます。**

できるだけ自分たちの国で作るのが大切

【各国の食料自給率】(カロリーベース)



日本は1960年代はじめに70%あった自給率が今39%。仮に100人分の食事を国産食材だけで作ろうとしたら39人分しかできません。茨城県でさえ72%。東京都にいたっては、なんと1%です。一方、日本全体の食品廃棄物量は、平成13年度で約2,200万トン。これは、平成17年度に日本で収穫されたお米の約2.5倍にもなります。

※資料：農林水産省「食料自給表」

地球に少しでもやさしくなろう

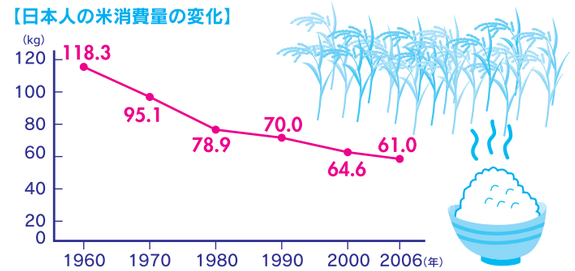
【各国のフードマイレージの比較】

食料輸入大国日本のフードマイレージ(地球環境に負担をかけてる数字)はダントツ1位です。遠くから運ぶと、それだけ多くのエネルギーを使い、二酸化炭素をたくさん出してしまいます。
国産のもの、そしてできるだけ地元でできたものを食べることは環境にもやさしいことです。農家は安心な農畜産物を作り続ける。消費者はできるだけ国産、地元のものを食べることで農家を応援する。そのことは、日本の食を守ることにもつながります。

※資料：中田哲也著「フードマイレージ」日本評社

お米を食べて田んぼを増やそう

【日本人の米消費量の変化】



およそ半分にまで減ってしまったお米の消費量。そのため、日本の田んぼの約40%（東京都12個分の面積に匹敵）が休んでいます(いわゆる減反)。みんなでお米をもっと食べれば、田んぼが増えて、その分外国から買う食べものの量も減って環境にやさしくなります。田んぼは、お米を作る以外に、自然環境や国土を守る役割があり、これらをお金に換算すると年間で8兆円といわれています。

※資料：農林水産省「食料自給表」

見直されるお米

お米の消費量は、食料自給率に大きな影響を与えます。食品の値上げが相次ぐなかで、お茶碗1杯あたり約30円（精米原料代）と経済的なお米が見直されています。その結果、消費者や食品業界でも「米回帰」が進み、その結果、最新の食料自給率が40%になったという、うれしいニュースが届きました。小さな行動でも、みんなで一緒にやることで、1ポイント上がることが証明がされました。

すぐにできる食料自給率を上げる方法

一食につき、もう一口

国民一人当たり**1日にあと7g**食べれば、食料自給率が1ポイント上がるという試算があります。（農水省「2006年度農業白書」）

消費者と生産者の応援キャンペーン

がんばる農家へ応援メッセージをお寄せください。また、食料自給率を上げるためのキャッチフレーズも大募集!!

キャッチフレーズは伝わりやすい10字前後の言葉で　例）食料自給率を上げよう

ありがとうございます!

続々、届いています! 8月末現在約400通

小麦の値段が上がっている今、お米は注目度No.1です。チャンスを生かしてお米で作れるものを開発してみてください。

食料を支える農家の皆さんは私たちの生活を支えてくれてます。厳しい中がんばってください。私たちも感謝を忘れないでいます。

※このキャンペーンにご応募いただいた皆様の個人情報は、賞品の発送や お返事、全農茨城興本部(どきどき)のイベント、施示報、話題、ホームページなどでの紹介に使用させていただくことがありますのでご了承ください。これらの個人情報は、上記の目的以外には使用しません。また、漏れたキャッチフレーズの使用権利は全農茨城興本部に帰属します。

◆**応募先**：〒311-3155　東茨城郡茨城町下土師字高山1945　ポケットファームどきどき応援キャンペーン係

◆**応募方法**：郵便はがきに ①住所　②氏名　③電話番号　④年齢　を明記し郵便でお送りください。または、ポケットファームどきどきへご来店いただき、専用の投函箱へ直接応募いただくこともできます。その場合は郵便はがきでなくてもOKです。
※お客様の住所、転居先が不明などで賞品がお届けできない場合は当選を無効とさせていただきます。

◆**募集内容**：①がんばる農家への応援メッセージ部門
②（食料自給率を上げるための）キャッチフレーズ部門

◆**応募締切**：
①応援メッセージ部門は、締切月ごと4回に分ける(2009年1月末最終)
・第1回締切／10月末日　・第2回締切／11月末日
・第3回締切／12月末日　・第4回締切／　1月末日 → 月ごと抽選して賞品（お礼）を発送
②キャッチフレーズ部門は、2008年12月末日の一括締切とします。

◆**お礼として**：
①応援メッセージ賞
応募者全員の中から、毎月抽選で、25名様へ（期間中合計100名様）茨城県産コシヒカリ5kgをお礼としてお送りします。
②キャッチフレーズ賞
全農茨城興本部が行なう、応援キャンペーンに採用させて頂く作品2点を選ばせていただき、コシヒカリ20kgと常陸牛600gを2名様へお礼として送らせていただきます。

合計100名様へお米

◆**当選発表**：当選の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。