



Scone&Coffee r.(アールドット) ロールケーキ、マフィン
常陸太田市白羽町 755-2



Gateau Daisy(ガトーダイジー) シフォンケーキ、アンパン
常陸太田市大里町 3896-1



caya(カヤ) クッキー、お菓子
イベント出店の他、笠間市のカフェナイロにて
不定期で営業、Café+1でも販売中

「娘来た」新たな取り組み

石の上にも三年、三度目の正直、三年目のジンクスとか、いろいろありますが、栽培会として、三回の出荷も終わり、四年目の種蒔きが始まります。二十九年度の栽培状況は、十月丸々一ヶ月曇りか雨で日照時間が少なく心配しましたが、まずまずの出来でホッとしました。日照時間の影響かはじいた豆がちよつと多かったです。

また昨年JA様より大豆選別機を譲渡して頂き、それに加え常陸太田普及所の方より助成金を紹介して頂き、小豆選別用に修理、改造をして栽培会で気にせず使える選別機を手に入れました。今までは普及所の方と頭を下げて茨城農業試験所で選別機をお借りして作業でしたので大きなステップアップです。

新たな取り組みも始まりました。今までは、亀印製菓さんだけの納入でしたが、念願の常陸太田市や近郊のお菓子屋さん、飲食店の方々に使って頂き、一緒に盛り上げて行こうという活動のスタートが切れました。一緒にやってくれそうなお店に想いを伝えサンプルをお渡ししています。数件のお店で既に商品化も始まりました。これに加え、商品を販売する際に袋に入れてもらったり、むすめきた商品の所に置いてもらうパンフレットも出来上がりました。また、メンバー個人で直売所等で販売する際に袋につけられる帯もデザイン中です。

この波が大きくなるように皆で盛り上げて行きましょう！
(北山弘長)

.....
素材を厳選した手作りであることや、地域とのつながりを大切にするコンセプトのお店が増えてきました。無農薬で栽培した「娘来た」をそんなお店に材料として提供しています。「安心して美味しい、食の基本を大切に」がお店と種継人の会をつなぐことばです。

江頭先生の勉強会報告

二月一七日に山形大学の江頭宏昌先生をお招きして勉強会を開きました。午後からは商工会館にて映画「よみがえりのレシピ」の上映会も開催しました。

先生は朝のうちに常陸太田にお越しになったので、市内の農家さんをご案内しました。河合の箒の横山さん、春友町の武藤さん、小中町の平山さんを駆け足で訪問。在来作物の種類や利用方法などを熱心に聞き取りされました。平山さんのお宅では、在来作物たっぷりのお昼ご飯を頂きました。お品書きは以下の通りです。



和牛繁殖農家の平山信一、幸子さんご夫妻



山フキと筍のお煮メ、里川かぼちゃの煮物・炒り落花生・黒ササゲの赤飯・唐芋と大根、人参、ゴボウの味噌汁（味噌の豆は在来青御前）・たくあん・豚肉の生姜焼き

食材は山や畑で採れた在来作物が中心の伝統的な素晴らしい食卓でした。皆さんにも分けてあげたかった！（笑）

夕方から鯨ヶ丘のCaféにて先生の講演を拝聴。メンバー一同先生の穏やかで真摯な語り口に引き込まれ、あつという間の三時間が過ぎてしまいました。先生が全国を歩いて出会った様々な作物や活動のお話、そして地元山形での取り組みはさすがの一言でしたが、私が心に残っているのは、以下の二点です。

一、地域を元気にする必要条件
ここにしかないものを見つけ、それを地元の人が誇り、地元内外で楽しんで利用するつながりを作る。それをリアルタイムに情報発信する。

二、魅力を伝えるのに必要なこと

モノゴトへの感動を大切にして、伝えるべきことの本質を見極める。そして簡単には諦めないとともに、関わる人たちの幸せを願う。

最後に部分に長年在来作物の保存活動を続けてこられた先生のお人柄が滲んでいるようで、私はとても心を動かされました。

先生は翌日も常陸太田朝市を視察され、出展者との交流から私が長年探し続けてきた雑穀の「タカキビ（だんごモロコシ）」を発見するという置き土産を残して、和食文化学会が開かれる京都に向かわれました。種継人の会五年間の取り組みはささやかなものですが、今後に向けてのマイルストーンになる勉強会となりました。江頭先生ありがとうございました。（布施 大樹）



春友ぶどう園の武藤一夫さん



横山有寿、宮子さんご夫妻の箒工房にて



地元との取り組みなど講義する江頭先生



直美ちゃんに乾杯

先日、三月九日（金）午後二時半ごろ、まいぶるくむの営業マンこと円仏さんからひな祭りの打ち合わせと、お届け物に行きますとの電話が有り。しばらくして、我家のチャイムをピンポン…。円仏さんは、仏様のように手を合せながら、直美ちゃんと玄関に立っていました。

家の茶の間に、世界の渡辺直美ちゃんが居る事に驚きと、喜びと…でもパニック状態の私。冷静に冷静にと、自分を落ち着かせても、心拍数は上がったまま、二人は腰抜け、放心状態でした。渡辺直美さんは、底抜けに明るく、芸能人としてのオーラが満載。私達二人にとって「幸せの女神」感謝すべき人となりました。

沢山の元氣とパワーを頂き「直美ちゃんに乾杯」と言いたい気持ちだが、日毎に募っています。「直美ちゃん、ありがとうございますございました。」（石川明美）

くじら屋での 箒アンテナショップ

くじら屋に箒アンテナショップがオープンして三年目に入りました。

オープン当初は横山宮子さんの櫛形と半手を展示販売していましたが途中から種継人の会の箒メンバーが、まい

ぶるくむというグループを立ち上げ箒ストラップや小箒の展示販売を開始しました。

横山さんの箒、まいぶるくむの小箒も時間をかけてゆっくりとファンが増え現在は展示品がすぐに売れて品薄状態が続くことも珍しくない状況です。まいぶるくむでは、小箒のデザインにこだわり、編み糸の選択、柄の長短にも気を配り素敵な小箒が展示販売されています。気に入ってくださるお客様も着実に増え続けています。ここ数ヶ月では半手やがぶつも展示販売するメンバーもいて、宮子さんの箒と肩を並べています。三月の鯨ヶ丘のひな祭り期間にはくじら屋で小箒作りワークショップを三回開催し好評でした。三月九日にはNHK鶴瓶の家族に乾杯の取材が入りくじら焼きとまいぶるくむの石川さん宅での箒作りの様子が取り上げられ、四月一六日に放映されました。放映後は沢山の問い合わせや箒購入のお客様が来店され混雑しましたが、マスコミによる一時的な影響にとどまらず、河合の箒やまいぶるくむの作品がコンスタントに愛され続けるものであつてほしいと願います。くじら屋は六月一日から近隣に移転し再オープンとなります。再オープンのくじら屋にも箒アンテナショップは継続しこれからの展開が楽しみです。（圓佛郁子）

くじら屋のリニューアルオープン記念は六月一日（金）二日（土）三日（日）予定です。よろしくお願いいたします。

道端の在来作物

普段行き来している道すがら、またはちよつと立ち寄った場所などで目にしたる在来作物や、それを育む方々を紹介いたします。



インゲン豆

前回ご紹介したササゲをはじめ、常陸太田市には多くの豆が伝わっています。今回ご紹介するのはインゲン豆。比較的冷涼な気候を好む仲間ですが、その中にひととき異彩を放つ豆があります。それは、春友町で美味しいぶどうを栽培している農家さんが栽培してきた「お茶菓子豆」。

大粒のインゲン豆で、鮮やかな紫色の表皮に、わずかな白い絞り模様が入ります。また、若いさやには紫色の縞模様が入り、サヤインゲンとしても美味しく食べることができます。

花の色は鮮やかなピンク色。見てよし、莢でもよし、豆もよしの三拍子そろった品種です。種まきは七月十日頃。ソル性なので支柱を立てて育てます。九月に若いさやを、十月末に熟した豆を収穫します。さやごとにもぎ取ってから干してカラカラに乾燥させてから脱穀します。

甘く煮て農作業の合間に「お茶菓子」として食べられてきた豆ですが、今風にサラダやスープの具として、もつと見直してゆきたいものです。

(布施 大樹)

《 入会募集のお知らせ 》

種継人の会は会として継続した、自立的な活動を進めるため、会員会費をお預かりすることで合意しました。入会ご希望の方はお手数をおかけしますが、お近くの会員に会費をお預けいただくか、あるいは下記口座まで会費の納入をお願いいたします。また、今後のご連絡は基本的にメールで、活動の報告はウェブサイトを中心に行っていきたいと考えています。メール連絡へのご理解とご協力も併せてお願い致します。

会員年会費：1,000円

[ゆうちょ銀行]
種継人の会 (タネツギビトノカイ)
記号：10630 番号：15285671

《 河合の箒 冊子 》



常陸太田市で百年余り作り続けられてきた河合の箒。その「未来への種まき」の工程を一冊にまとめました。

一冊：300円

鯨ヶ丘「くじら屋」、
「Café+1」常陸太田市東一町 2288
にて販売中！