



特集 土:丹波篠山 | 有機野菜と丹波立杭焼

発酵食品「塩麴」の魅力／趣味をつむぐ



e-emss.com

e-emss.jp

発行：株式会社 EMSS(エムズ)

〒599-8121 大阪府堺市東区高松323番地 TEL.0120-03-2701

農(みのり)は暦(こよみ)

「今から収穫いただくお野菜は、三月の満月の五日前に種播きをしました。種をポットに播いて、遅霜の心配がなくなるゴールデンウィーク明けに畑にひとつひとつ植え直したものです。」

使っている肥料は醤油粕です。醤油粕と植物の堆肥だけを使って育てた野菜ですので、皆さまが普段食されている野菜に比べると、また違った食味、土からの滋味を感じていただけたらと思います。」

残暑厳しい丹波篠山の「丹波篠山ひなたファーム」を訪ねた折に、杉尾行紀農場長から真っ先に出た言葉が暦(季節・時期)のことだったのが印象深い有機野菜の収穫体験のはじまりです。



丹波篠山ひなたファーム
杉尾 行紀 農場長
〒669-2131
兵庫県丹波篠山市今田町辰巳14-5
090 7158 8543



私たち消費者は、すぐに有機野菜や無農薬というワードを期待しますが、農事の基本は、まずは暦であることを改めて教わった気がします。夏野菜を夏野菜として、旬にいただくための暦があり、その上で、その年毎の状況を判断するのが農業という職能なのでしょう。

杉尾農場長は無農薬だとは決して言いません。自分のところの田畑が無農薬であっても、周辺の田や畑で農薬が使われれば、多少なりともその影響を受ける可能性があるからだと言います。

オクラの花にカメムシが数匹います。(左の写真)みのりのお裾分け、そんな光景にはっとします。



実った食物を収穫する喜びは、私たちのDNAに組み込まれているものなのでしょうか？ただただ夢中になって野菜を採っている子ども達を眺めながら、そんなことを考えていました。

丹波篠山という気候風土の中で、連綿と受け継がれてきた農業にふれ、「土」に思いを至らせることは私たちにとってたいへん意義深いことです。

多様化する現代人の暮らしの中で「土」が果たす役割について、もう少し考えを巡らせてみたいと、そんな風に感じる体験でした。



収穫のあとは、炭火を熾し、焼野菜で野菜本来の旨味を味わいました。



丹波篠山は自然豊かな環境と盆地特有の寒暖差が特徴。じっくり時間をかけて育んだ農作物が収穫できます。

丹波篠山ひなたファームには畑とビニールハウスがあり、プチトマトやナス、オクラにピーマンなど有機農法で育てた夏野菜がたくさん実っていました。

秋には黒豆の枝豆収穫や田植えなど、時季に合わせて農業体験ができます。



土を焼く、千年続く営み

六古窯のひとつ、丹波立杭焼の歴史は少なくとも平安時代末期から鎌倉時代初期にまで遡ることができます。壺や甕、すり鉢などの生活雑器を中心に、土を捏ね、登窯で焼かれました。まさにその起源は人々に必要とされ、生業は暮らしに寄り添ってきた時間の積み重ねだと云えます。町の中心を四斗谷川が貫き、その両側に山への傾斜を生かした登窯が点在しています。その中のひとつは日本最古の登窯と云われていて、今でも里のシンボルとして、焼物を生産しています。



日本最古の登窯から四斗谷川を望む



空撮(丹波立杭焼の里)



住まいづくりを通して、暮らしを提案している私たちにとって土を造形し生活雑器として、またはオブジェとして生み出す工程はワクワクする体験でした。日常業務とは違うクリエイティブな活動から学ぶことは、常に刺激的で、なによりも楽しい経験です。

そんな歴史をもつ丹波立杭の山里では、より多くの人々が土にふれられるように陶芸教室や各種イベントを開催しています。私たちも土を捏ね、思い思いの造形にチャレンジしました。日常とは違う環境に身を置き、おおらかな気分で土と向き合うことは、まるで自分と向き合うかのような感覚があります。土の塊から何かを形作るということは、日頃、インプットしているものをアウトプットする作業なのです。子ども達の、素直な心で取り組んだ造形物を眺めながら、多くのことを学べた体験でした。



発酵食品ブームで一躍注目を集めた塩麹は、東北地方の三五八漬の漬床がその起源だと言われる日本の伝統的な調味料です。その使い方が、野菜やお肉、お魚がいっそう美味しくいただけますので、「過性のブームで終わらせるのではなく、ドレッシングやタレとして毎日のお料理に生かしてみたいかがでしよう。



①準備するもの 塩1:米麹3:水4

●塩麹の作り方



②ボウルに塩と米麹を入れ
掻き混ぜる



③水を入れ塩が溶けるまで
掻き混ぜる



④保存容器に移して1日1回かき混ぜ、
2週間ほどで出来上がり

※保存期間は、完成後、冷蔵庫保存で3ヶ月程度での使用が目安です。



塩麹にんにくタレ/鶏もも肉のソテーに相性が良い塩麹 | 塩麹:2 + レモン汁:1 + 甘酒:1 + おろしにんにく・ブラックペッパー
※にんにくの代わりにおろし生姜も合います



塩麹ポン酢風タレ/ほどよい酸味と甘さがかつお旨味を引き立てる塩麹 | 塩麹:2 + すだち果汁:1 + 甘酒:1
※おろしにんにくを少量追加するのもオススメです。すだち果汁の代わりに他の柑橘果汁でも可能です。



監修：久保崇裕(くぼ たかひろ)
発酵マイスター、お酒のアテ研究家
ショクタクという名前で、「料理を通して幸
せのきっかけづくり」をモットーに、現在、大
阪市北区のテンチョスの料理監修兼料理
人を中心に、企業の会報誌のレシピ作成、
商品開発をおこなっています。
<https://shokutaku.localinfo.jp/>



美味しい食事は笑顔も育みます。



洋風塩麹ドレッシング/オイルが野菜の栄養摂取を助ける塩麹
塩麹:2 + レモン汁:1 + オリーブオイル:1
※オイルをごま油に変えると、中華風ドレッシングになります

趣味の達人は、人生の達人。

私たちや私たちにご縁のある方々の素敵な趣味を紡ぎたいという思いから、緑に包まれた閑静な住宅地の一角に住まう趣味の達人、瀧川様のお宅を訪問し、楽しいお話を伺ってきました。

自転車、バイク、木工品づくりに音楽、写真撮影に野菜づくりと、多彩な趣味を



趣味の達人 | 瀧川様の趣味の部屋

お持ちで、一日二十四時間では時間が足りないほど。朝から晩まで趣味の部屋で過ごすことも珍しくありません。



そんな趣味の部屋は、その動線が印象的な構造で、入り口は土間続きの屋外に設けながらも、屋内のキッチン

とはガラスの引戸で緩やかに繋がっています。奥様曰く、さりげなく部屋の様子が窺えるのが良いとのこと。

お互いに過度に干渉はしないけれども、いつも気配を感じあえる素敵な夫婦のあり方ですね。

オフロードバイクやオンロードバイク、木工品や写真撮影はプロの腕前の瀧川様。永年、流通業界で活躍され、まだまだ余力を残しながら早々にお勤めを離れ、日々の暮らしを心から楽しまれていきます。失礼ながら、好きな趣味や世界観について語っている時はまるで少年のよ

うな佇まい。その穏やかな語り口調には人生のゆとりを感じます。

瀧川さんの多彩な趣味のその原点は、今でこそめつきり機会が減ったというロードレーサー。自分で組み上げた自転車にまたがり各地を訪ねた日々から、その時々で興味の対象を広げ、掘りさげ、現在の素敵なライフスタイルがあるのだと思います。今を大切にすること、今の暮らしを大切にすること。人生の達人から、声には出さないそんなメッセージを授けていただいた秋晴れの日でした。



左 / タフな走りの相棒 HONDA 400Xと

右上 / 写真撮影や木工品製作は、プロとしての活動も

右下 / 整然と並ぶ工具類からモノへの愛情を感じる



こんにちは、現場管理課の安田です。音楽を聴くことも演奏することも大好きで、趣味が高じて自宅にちよとした防音室まで作ってしまいました。



私の趣味の部屋 | 防音室内部



VAN HALEN (ヴァン・ヘイレン)
邦題: 炎の導火線 (1978年)

そんな私がこれまでに影響を受けたミュージックシーンをご紹介します。一枚だけを推薦するのでしたら、ヴァン・ヘイレンのデビューアルバムでしょう。先日永眠されたエディ・ヴァン・ヘイレンのライトハンド奏法によるインストロメンタル「Eruption」を初めてラジオで聴いた時の衝撃は今でも忘れられません。まだ、MTVすらなかった時代、どのようにして弾いているのかわかる術もなく、当時、ギターキッズはすべからく大きな影響を受けたものです。名曲は色褪せることなく、いつの時代にも特別な輝きを放っています。ぜひ、ドライブのお供に聴いてみてください。私にとって永遠のギターヒーロー、エディさん、ありがとう、そして、お疲れさまでした。 ♪

編集後記



設計補助の村田湖奈
美です。

コンセプトブックとなる本誌の初号発行に

あたりスタッフ全員で楽しく参画し、私たちの趣味嗜好や感性を共にするお客さまのご紹介を掲載いたしました。ご協力いただきありがとうございます。取材活動を通して改めて感じたことは、私たちの仕事がお客さまや関係協力先の思いを紡ぐことだということ。その「紡ぐ」というコンセプトにふさわしい社屋の1階エントランスづくりに着手することになり、私が担当させていただくことになりました。

お楽しみに！



当社1Fエントランスの庭スペース。様々な思いを胸にお越しいただき、最初に目に触れる場所だからこそ、お打ち合わせのための2Fへと、その思いや夢を紡ぐような明るい陽射しをイメージしたお庭にしたいと考えています。