

# おいでん・さんそんSHOW

7月号  
2017.7.30発行



特集一足助高校、山恵(株)ワイズがつながり、新商品を開発  
猪をもっと身近に味わって!  
『とよた里山猪肉キーマカレー』完成

左から山恵の鈴木良秋さん、足助高校の小林優里さん、梅村凜音さん、(株)ワイズ代表取締役社長/山本庸司さん、田中都恵さん

愛知県内でカレーハウスCOCO壱番屋を15店舗フランチャイズ展開する(株)ワイズが、新盛町で獣肉処理加工施設を経営する(株)山恵(やまけい)の猪肉をつかった新商品「とよた里山キーマカレー」(レトルト)を開発しました。

商品開発会議がスタートしたのは、平成29年2月。衛生的な施設で処理された猪肉を使った商品開発を行うため、おいでん・さんそんセンターが中心となり、足助商工会、(株)とよた山里ホールディングス、豊田青年会議所、豊田市農政課の各団体が、会議に加わって、商品開発を推進してきました。

「成長が是」とされたオールドノーマルの成功体験から抜け出せないでいる社会への警鐘とも言える主張は共感できるものであった。

この数年、豊田市の山村地域にもニューノーマルな若者達の移住が相次いでいる。こうした新しい価値観を持った若者達が地域のミライ、日本のミライを創っていくのだからと思う。



試食会で提供されたカレーと、レトルトのパッケージ外装

J Aあいち豊田合併15周年式典の記念講演で「地産地消と日本型食生活のすすめ」についてタレントの大桃美代子氏が語った。2004年の中越地震の際、

実家の新潟県魚沼に帰省中に被災し、災害を風化させないために情報を発信し続けようとする米作りを始めたこと。野菜ソムリエやおさかなマイスター

などの資格も取得し、外車を売ってトラクターから稲摺機まで機械一式を購入し、自分で運転するというから本気のタレント兼業農家である。

日本の風土に合った米作り、日本型食生活を次代に引き継ぐために子ども達に農業体験の場を作ることで、農地の多面的機能地産地消が産業としての農業を育て健康づくりにも良いことを熱く語ってくれた。特に、藻谷浩

「成長が是」とされたオールドノーマルの成功体験から抜け出せないでいる社会への警鐘とも言える主張は共感できるものであった。

## 2017 第4回 ニューノーマル消費

センター長のミライのフツに 向かって!



センター長 鈴木辰吉

「成長が是」とされたオールドノーマルの成功体験から抜け出せないでいる社会への警鐘とも言える主張は共感できるものであった。

この数年、豊田市の山村地域にもニューノーマルな若者達の移住が相次いでいる。こうした新しい価値観を持った若者達が地域のミライ、日本のミライを創っていくのだからと思う。

「成長が是」とされたオールドノーマルの成功体験から抜け出せないでいる社会への警鐘とも言える主張は共感できるものであった。

## イベント情報

### 阿部夏丸さんと本格!川あそび & おはなし会

自称「川のおやじ」こと阿部夏丸さんに、川の生き物たちの不思議とおもしろい生態の話をたくさん聞きます。その後みんなで川の生き物探しに行こう!どんな出会いがあるかな?  
●日時:2017年8月18日(金)10:00~14:30 ●集合場所:豊田市大野瀬町集会所 ●対象:どなたでも先着50名 ●参加費:1人500円(保険代込)小学生未満無料 ●スケジュール:10:00集合・受付(水着に着替えてきてね!)①わなをしかけるぞ!10:30②川の生き物のおはなし11:45川原で昼食12:20③川あそび・川の生き物を見てみよう!とってみよう!たべてみよう!14:15ふりかえり14:30解散 ●持ち物:①帽子②水着③着替え④ぬれてもいい靴(サンダルならかかとがあるもの)⑤川あそび道具(たも、バケツ、箱めがねなど)⑥お弁当⑦水筒⑧タオル⑨ライフジャケット(無い方は貸し出し) ●申込:稲武地球子屋(いなぶてらこや)事務局に8月10日(木)までに連絡してください。 ●連絡先:小野田佐和子 sawarabi385@gmail.com/080-6926-6196:庄司美穂 aisha10325-22koei@ezweb.ne.jp:橘幸子 waki\_sachi\_3@ezweb.ne.jp/090-7403-95091 ●下記を記入①住所・郵便番号②参加者全員の氏名・ふりがな・生年月日(保険加入のため)③電話番号・携帯番号(代表者のみ)④ペットボトルのわなの有無(無い方には作り方を郵送します) ●阿部夏丸さんプロフィール:豊田市出身の作家。作品に「泣けない魚たち」「オタマジャクシのうんどうかい」など他多数。矢作川のほとりで育ち、少年時代の愛読書は魚類図鑑。ワークショップや講演会で川あそびの楽しさや生き物の不思議を伝えている ●稲武地球子屋プロフィール:子ども達が豊かな自然の中で「ココロの根っこは遊びで育つ」をモットーに活動しています。現在メンバー14家族で「子どもも父も楽しむ企画運営づくり」をしています。

その他の情報は、センターHPをチェック!



就農して4年のいのはな農園さん。農業を使わず、野菜やお米を作っています。毎週火曜日は市木町、東山町の個人宅前で販売、また月に1度、寺部町の守綱寺で行われるグリーンママン朝市にも出店しているそうです。季節の野菜詰め合わせボックスの注文は随時受付中。メールアドレスは、下記の通りです。 inohananouen@hotmail.co.jp

### ズッキーニのガリック炒め

「若者よ、田舎を目指そうプロジェクト」で出会い、2012年に結婚。2013年旭地区に「いのはな農園」を立ち上げ有機農業を営む。

材料  
ズッキーニ、にんにく、ベーコン  
塩麹、ブラックペッパー、オリーブ油

作り方  
1. スライスしたにんにくをオリーブ油で炒める。  
2. 輪切りにしたズッキーニを加え、混ぜたら蓋をして蒸し焼きにする。  
3. 塩麹とベーコンを加え、更に炒める。  
4. 仕上げにブラックペッパーをふって完成!



REPORT

# 「菌ちゃん農法」で畑も人も元気に

吉田俊道氏講演会を開催下山地区最大の巨木がある易往寺にて

6/22(木)、足助交流館にて、おいでん・さんそんセンター食と農専門部会主催で、『吉田俊道氏講演会』～生ごみ・雑草で生き生き土づくり～菌ちゃん先生の土づくり・野菜づくり・体づくり講座が行われました。

長崎県佐世保市で「いのちと大地の会」代表をされている吉田さん。その人気は大変なもので、今回はあつという間に定員50名が埋まってしまいました。

その理由は講演が始まってすぐわかりました。面白い。難しくなってしまうような話題

を楽しくお話していただき、会場は大爆笑の渦に包まれました。

吉田さんは「菌ちゃん農法」と親しみやすい呼び名を付けて、土を発酵させ菌たっぷりの中で野菜を育てることで、ミネラル豊富な野菜づくりを推奨しています。

元気がない野菜には青虫がつくことの科学的な説明もあり、目からウロコでした。そして菌ちゃんたっぷりの土作り実



熱心にお話される吉田俊道さんと聞き入る参加者

践についてもレクチャーがありました。家庭でできる残飯を土に返す。その際にちゃんと発酵させてから返す方法は、すぐに実践できそうです。

小さなプランターからでも、土を触り、野菜を育てる中で、もう一度自然と人間との関係に思いをはせることが大切ではないでしょうか。(小黒)

熱心にお話される吉田俊道さんと聞き入る参加者

(右)写真撮影は佐伯朋美さん

REPORT

# 草刈応援隊始動

小原地区三ツ久保町で初めての受入れ

7/2(日)、三ツ久保町(小原地区)の環境美化活動に応援隊6人とスタッフ3人で参加し、林道沿いの草刈りを住民と行いました。三ツ久保町は世帯数16戸、人口40人程の過疎高齢化がすすむ集落。このままでは集落の存続が危ぶまれると住民が危機感をいだき、昨年度、地域ビジョンをつくりあげるワークショップを3回開催し、5つのアクションプランを決定しました。応援隊受入れもそれに位置づけられています。三ツ久保町として、いわゆる“よそ者”を受入れるのは初めて。今日はそれに刺激されて地元の参加者も増えたそうです。都市住民との交流はこうした思わぬ副次効果も生みだしてくれます。三ツ久保町と応援隊が



よきパートナーとなり、地域が活気づいていくようこれから取り組んでいきます。(坂部)

REPORT

# 花山自治区で移住定住勉強会を開催

下山地区最大の巨木がある易往寺にて

7月2日(日)、下山地区最大の巨木であるクロガネモチの木を境内に有する易往寺で、花山自治区の高齢者の方々にを対象に、移住定住勉強会を行いました。

ご先祖様への追弔会の集まりの後なので、お経を聞きながら準備をしたり、境内を散策して過ごしましたが、まるで真夏のような天気でも、境内は涼しい風が吹いていて、鎮守の森の有難さを感じます。



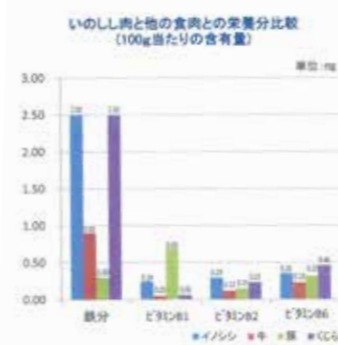
勉強会の様子

勉強会は、地域の文化や伝統をつないで行く為には、1ターンUターンする人を地域で迎える事が重要だという話しをさせて頂きました。

熱心にうんうんと頷きながら聞いて頂ける方もあり、自分事と捉えてご家庭でも話し合って頂くようお願いしました。(西田)



下山地区で最大の巨木クロガネモチ



猪の鉄分量を比較したグラフ

「いかに迅速に解体して、いかに早く冷蔵庫に入れるかが重要」と鈴木良秋さん。肉の用途によっても、解体の順序は異なり、(株)山恵では熟練の技で処理していることがわかります。

### 栄養的に優れた猪肉

猪は、栄養的にも他の家畜より優れていて、鉄分が圧倒的に多いという調査結果もあるといえます。また、脂の質もよく胃もたれしないという特徴もあるそうです。

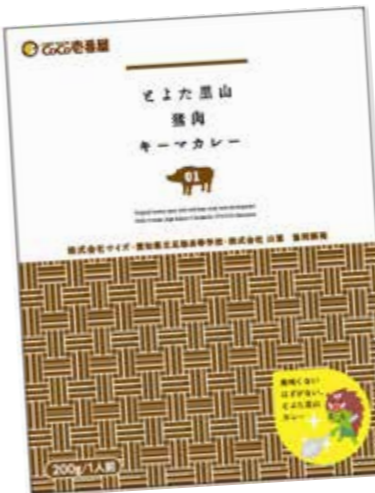


シールを手にする小林優里(ゆり)さん、梅村凜音(りおん)さん

と、猪鍋のシーズンである冬。今回、夏に売れ行きの良いカレーの材料として提供することで、需給のバランスが良くなります。「捕獲したら、食べてもらわないと我が社は成り立たない。キーマカレーが子どもから大人まで食べてもらえるものに仕上がったので、猪が普通の肉として食卓に上がる目標に1歩近づいたのでは」と鈴木良秋さんは期待しているそうです。

### 足助高校の生徒の尽力

足助高校は、パッケージに貼るシールのデザイン、商品ポスター、宣伝などで協力をしてきました。



(左)レトルトカレーのパッケージ(上)梅村さんがデザインした妖精のキャラクター

「今回、殺すだけでなく猪の命をいただくことで商品ができることを学びました」という2年生の梅村凜音くん。人間と自然との共存をイメージし、「妖精」をキャラクターデザインとして描いたそう。開発に参加した感想を聞くと、「ひとつの商品を作るために、たくさんの方々が関わっている姿を目の当たりにして勉強になった」と振り返っていました。

### オール豊田市でバックアップ

7月20日(木)には、愛知県立足助高校で、試食会を兼ねた商品発表会が行われました。太田稔彦市長や、議員を含めた関係者50人ほどが集まり、盛大な会となりました。

一般販売は、8月12日(土)に開始。1パック220グラム入りで希望小売価格は550円(税抜)。販売場所は、(株)ワイズの舗、パレット(足助地区)、香恋の里(下山地区)、9月9日(土)豊田スタジアムで行われるTUNAGARUフェスタ2017他。(木浦幸加)

### 商品発表会の様子



インタビューに答える梅村さん



太田市長も試食



(株)ワイズのキッチンカーで提供



感想を述べる男子生徒



報道機関も試食