



ほんものを たべよう

提出日
3/ 火 水 木 金 土 日
26 27 28 29

配達日
4/ 火 水 木 金 土 日
2 3 4 5

翌々週分配達日
4/ 火 水 木 金 土 日
9 10 11 12

2024.4月1週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

無農薬野菜

感動の味、京の白子筍

有機栽培です

石田ファーム

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



石田ファームの石田 昌司さん

香り高く、白く、柔らかく、えぐみが少ない

京都盆地の西に位置する乙訓地方は日本有数のタケノコ産地です。18世紀、江戸時代に中国から孟宗竹が伝えられた口伝があり、幕末、明治からは盛んに栽培され、京・大阪の青物市場に出荷されてきました。乙訓地方では昔から「お客さんを座敷には上げて竹林には入れるな」という言葉があるほど、竹林を大切にしてきました。

この地域で栽培されるタケノコは「白子筍」と呼ばれ、香り高く、白く、柔らかく、えぐみの少ないことから京料理に重宝されてきました。

この「白子筍」は一般のタケノコと違い、「京都市軟化栽培法」という独特の栽培法で育てられます。京タケノコとして一般市場にも流通していますが、通常スーパーでは売られず、料亭などで使われる超高級なタケノコです。

有機JAS認証あり

京都府長岡京市の石田ファームさんは有機JAS認証を取得し、この「白子筍」を伝統的な「京都市軟化栽培法」で栽培しています。

安全な素材で

竹林の手入れはタケノコシーズン後のサバエ取り(親竹にしないヒョロヒョロの竹を間引くこと)から始まります。親竹にする新竹は6月に枝が出るころに先端部を折って背を低くします。軟化栽培する竹は、通常(12~14m)より背が低い(7~8m)ずんぐりした形に枝葉が茂っているのが特徴です。夏には施肥、秋には古い親竹を伐採します。

石田ファームの使う資材や有機肥料は、ゴマ油搾り粕(基本的に農薬不使用)、発酵おから(国産大豆豆腐のおから)、もみ殻(自家製)、稲わら(自家製)、赤土(自園産)、竹チップ(自家製)、竹炭(自家製)

です。

伝統的軟化栽培

秋に竹林全体に稲わらを敷き、冬にその上から赤土粘土を客土します。稲わらと赤土粘土を重ねて、ふわふわの布団のように地中を保湿・保温するのです。この作業が軟化栽培の最大の特徴です。

軟化栽培のタケノコは、穂先が土の上に出る前に掘ります。土の表面にできたひび割れを頼りに、地中のタケノコを探し、穂先の長さや傾きからタケノコと地下茎が繋がっている位置を推測、槍のような「ホリ」という農具を地中に刺し、手に伝わる感触からタケノコの株部を切断し、テコの原理で地上に押し上げます。タケノコを傷つけないよう丁寧な作業です。タケノコ掘りは重い「ホリ」を扱う腕力と、地下茎の位置を推理する思考力が要求される熟練の作業です。

届いたらすぐに調理を

すなわち「白子筍」は、地上に出て太陽に当たり、固く、えぐみが出る前に収穫するので、香り高く、白く、柔らかく、えぐみの少ない高級タケノコとなります。

石田さんは、味を重視しますので、味ののらないシーズン初めには出荷しません。石田さんの「白子筍」は昔のとうもろこし程度の甘さがあり、梨のような食感です。春の短い季節だけ味わえる感動の「白子筍」です。

調理するまで一刻を争いますので、採れたての「白子筍」は、竹林から注文された方へ直送します。数量限定予約制です。4月上旬から出荷開始、4月末には終了予定です。

この「白子筍」は、家庭に届いた当日に必ず調理するようにしてください。

「白子筍」の料理法

- ・届いたらすぐに茹でる。
- ・茹でる温度は沸騰させないこと。60℃以上90℃未満で。
- ・ぬかは不要。
- ・皮のまま茹でる。
- ・サラダ、わさび醤油で刺し身のように食べたり、株元は塩だけでステーキ、姫皮はお吸い物や梅肉和え、一般のタケノコ料理などに。

地球に負担をかけない生き方を

石田 昌司さんは、長岡京市の農家に生まれましたが、大学を卒業後、大手電機メーカー・自動車メーカーの技術職を経て、2009年、51歳で早期退職し、実家のタケノコ栽培を継ぎました。

タケノコを中心に、米や野菜を栽培しています。かねがね機械や自動車が地球の資源を消費し、自然環境を破壊していることに疑問を感じていました。農業をするなら地球に負担をかけない有機栽培と決めていました。

農業の厳しさを知る父からはずいぶん反対されました。

有機栽培は比較的取り組みやすいタケノコ栽培から、少しずつ切り替えていきました。有機JAS認証を取得しているのは「白子筍」の圃場のみですが、全ての圃場で農薬を使っていません。

農業や里山に関心を

石田ファームの「白子筍」は、今では東京豊洲市場の卸し業者へも納入するようになりましたが、これまではお父様の代からのお客向けが主体で、一般向け販売はしてきませんでした。

作物を作って売るだけでなく、「きょうと食いく先生」の資格を取り、味噌作りや若竹水煮作りイベントも開催しています。

また放置竹林整備にも取り組んでいます。この放置竹林整備としての「幼竹水煮」をオルターとして応援させていただくことを決定し、近々カタログ表紙で紹介する予定です。

石田さんは、何代にも亘って手入れされてきた竹林の景観やタヌキやカブトムシが棲む環境を維持し、消費者の方々が農業や里山に少しでも関心を持っていただけるよう願って、この農業に取り組まれています。

石田ファームのオルターへのご紹介は、滋賀県の「ゆりかご水田」の世界農業遺産登録に尽力された、同志社大学 大和田 順子教授からでした。

石田ファームの 白子筍 ★★★

●竹の品種

孟宗竹

●防除

農薬(除草剤)の使用ありません。

●施肥

ゴマ油搾り粕…山田製油

基本農薬不使用 アフリカもしくはごく一部国産

発酵おから…北海道、富山県、山形県産 大豆の豆腐の

おからを自家発酵

もみ殻…自家製

稲わら…自家製

赤土…自園産

竹チップ…自家製

竹炭…自家製

化学肥料の使用はありません。

●栽培方法

京都市軟化栽培法

●有機JAS認証

兵庫県有機農業研究会(HOAS)認証

特別チラシで石田ファームの白子筍をご紹介します。