

第6号

よこはま村通信

～おいしいまでの物語～

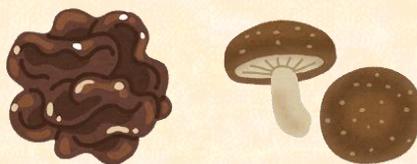


ながしま たいちろう

永島太一郎さん

永島農園（金沢区）

主な作物：しいたけ、キクラゲ



趣味：料理、お酒

食べ盛りな4人の息子さんがおり、家では子供たちのご飯もよく作るそうです。横浜市の農家さんと一緒に飲みに行くことも！

炭火で焼いたしいたけに感動して…

実家が農家だった奥さんとの結婚をきっかけに、婿入りした永島さんは農家になります。元々はお花を育てていた農家だったそうですが、時間等を考えたときに新しい作物を作ろうと永島さんは考えました。そんな時しいたけを作っている方に出会い、炭火で焼いたしいたけをいただいたそう。一口食べると感動し、「こんな美味しいものを自分でも作れたら」と思い立ってしいたけ作りに奮闘してきました。

Point

二十四節気「秋分」ってなに??

9月23日「秋分」：夏の間にも鳴り響いた雷が収まる頃。空にはもこもことした鱗雲があらわれます。「暑さ寒さも彼岸まで」の言葉の通り、残暑も落ち着き、秋の気候へと変わっていきます。

私が四季の中で一番好きな「秋」を感じられる季節になります。

いつでもチャレンジ!

実は元々、銀行員だった永島さん。さらには、ベンチャーを立ち上げた経験も！自分が農家になるなんて想像もしていなかったそうです。そんな永島さんが就農するきっかけとなったのは、奥様との出逢い。奥様の実家では花の苗などを生産していましたが、継ぐときに自由に畑を使って良いとのことで、時代や横浜という土地柄に合わせて“キノコ”の生産に挑戦。当初はしいたけの生産だけを行っていましたが、しいたけは夏に生産が出来ないため夏の期間を有効活用するためキクラゲの生産も始めました。



八味唐辛子作りにもチャレンジしてます!



キクラゲがきのこって知ってる?

みなさん、キクラゲがきのこの一種だと知っていましたか?? 私たちは、取材を通して初めて知りとても衝撃的でした。しかも、永島さんのところのキクラゲは普段目にしていないキクラゲとは比べものにならないほど、大きいし、分厚い。食べてみると分かりますが、想像以上の歯ごたえ。プリプリ感。「これがほんとのキクラゲか、!!」と感じるほど。それもそのはず。永島農園のキクラゲは一般的に流通しているキクラゲとは品種が違うのです。日本で流通しているキクラゲは98%が中国産です。「日本でも生産できるのにキクラゲといえば中国産が一般的になっているのは悔しい」とこぼす永島さん。みなさんもぜひ一度永島農園のキクラゲをご賞味あれ!

椿さんとの出会い

永島さんと椿さんの出会いは、2012年。関内のコワーキングスペース“マスマス関内”にて行われていた『食と農のプロデューサー養成講座』。永島さんは同講座の一期生として参加しており、椿さんは講師をされていました。その講座で改めて外へ出て行き、つながりを広げることの大切さを実感したという永島さん。そのときは生徒と先生だった永島さんと椿さんの関係が、今も形を変えて長く続いています。



横浜野菜・地産地消

TSUBAKI
食堂

ようこそTSUBAKI食堂へ

このコーナーでは生産者の方から仕入れた作物をTSUBAKI食堂で調理し、実際に生産者の方に食べていただくコーナーです。愛情たっぷり育てた作物をプロが調理しました！さて反応はいかに…！？



おしながき

キクラゲの白和え

したびらめ

キクラゲと舌平目のマリネ

キクラゲご飯



白和えにキクラゲは新鮮ですね。
ご飯にも合うんですね！！キュウリも入っていてすごくさっぱりします。
全部美味しいです！

キクラゲは中華料理に使われているイメージが
ありましたが、こんなに万能な食材だったのはびっくり！
キクラゲの食感が活かされていてとても美味しかったです。
ごちそうさまでした！



～永島さんからお客様に向けてのメッセージ～

あまり皆さんの中でキクラゲは馴染みが少ない食材です。スーパーで売られている多くは中国産の物が多いですがぜひ、国産のキクラゲを見つけたら手にとって頂きたいです。
とても美味しいので一度食べてみてください。

永島農園Facebookは
こちらから

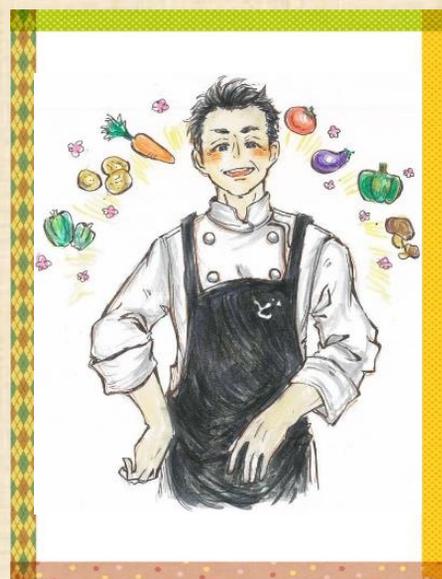


椿さんの、ちょっとヒトコトいいですか？

永島さん

皆から可愛がられていつも羨ましいなと思って見えています。私が「大先生」と呼ぶのはこの世で永島太一郎さんただ1人です。

しいたけ、キクラゲ、ますます楽しみにしています！



TSUBAKI食堂の
Facebookページはこちらから



料理人 椿直樹 ~レストラン情報~

★ ★ TSUBAKI食堂

横浜市中区太町6-50-10
<Tel>045-211-4300
<ランチ>11:00~15:00
<ディナー>17:00~23:00
定休日：無休



ど根性キッチン

横浜市泉区和泉町6214-1
<Tel>045-410-8466
<ランチ>11:00~15:00
<ディナー>17:00~20:00
※ラストオーダーはホームページをご確認下さい
定休日：月曜日
(月曜祝日の場合、火曜が定休日)



学生編集後記



「地元のを美味しく食べて欲しい」

そういった強い想いがある永島農園です！

銀行員を経て、ベンチャー企業を立ち上げたり等昔からチャレンジ精神が強かった永島さんのお話を沢山聞くことが出来ました！元々農家になるつもりはなかったものの新しい作物作りに取り組んだり生産方法にこだわられるのは、チャレンジャーな部分と「国産の地元のを美味しく食べて欲しい！」といった強い想いがあるからこそ実現できる事なのだと思います。