TAKE FREE

大府を味わう

ヘルシー&リラックスマガジン

KURUTOKO

見えてくる! 次府らしさが

 $\left(0\,8\right)$

2021.2

特集 おおぶの農業ざっくざく!





キャベツに玉ねぎ… 野菜がいっぱい。 守る人、そこには 人の姿がありました!



そのまま食べるのが 高においしい濃厚大玉。 完熟してから収穫するので うまみが違います。 贈答用にも最適です

まみがギュッとご馳走ト

顔を出しています

ね 5

」肥沃な大地に夢の芽が次

海外研修生も受け入れ

た

このトマトしか 食べないという お子さんも。 畝づくりにも オリジナリティが!

山口トマト園

直売/1月~6月の月・水・金 16:00~19:00 取扱店舗. げんきの郷、 グリーンプラザおおぶ、 カネトク三越星ヶ丘店・ 藤が丘effe店

フーズパビリオンサポーレ



大府市共和町大深田145

電話/0562-46-4331

山口トマト園 山口 孝太郎さん

山

地区。親子二代の

Щ

口

トマト

H

木の 園

月。

湿度に

弱

1

冷

強

県

農 涼で

n ŧ 生み出します わった農法が、 ŧ 抜 客 トにも登場するご馳走トマト 高糖度トマトは甘 ツヤッツヤの完熟大玉トマト 群 縮したうまみは一度食べたら忘 様 ない です が。 が人気です。「糖度 味 よ」と息子の孝 お子 作 直 h 売所には さんのおやつやデ op 味、 排 水にもこだ 酸 遠方か 味、 太郎 8 度以 風 3 味

堆

肥の使い方まで手法は

千差 市

万

活か

都

近

ね」と語ります。

畝の立て方

か

業として質やブランド 販売の経験も

力

あ

げ

奮闘中です。

土

地

をもっと

大

だ孝太郎さん。農家の魅力を

自

八百屋で修業 を好むからです。

後

家

業 大を出

を

甘さの中にコク なだらかな畑が広がる共 が あ 和 0

は、トマトが 一番 品おいし 0)



お客様への感謝を、味に乗せて

アドバンス八剣園 小島 善己さん

ちご狩りも楽しめます

「お客様のために」がモットーです。生まれの幻のいちごも扱いますが、こ生まれの幻のいちごも扱いますが、こちらはお得意様のご要望。とことんちらはお得意様のだめに」がモットーです。

届けます

質で勝負の「あきひめ」贈答用に最適!

芳香の秘訣

ご家族で農園を営む小島さん。

のいちご農園。直売メインで週末には支えられてきました」優しい笑顔が東京のな代表の小鳥さん。「アドバンス八剣園」は飲食店が建ち並ぶ駅西ス八剣園」は飲食店が建ち並ぶ駅西ス八剣園」は飲食店が建る。「アドバン

いっぱ いちごを通してお客様に感謝の ハウス内が5℃以下にならないよう そのために手塩にかけて育てます」。 表として「とにかく味を落とさない 年前にお父様が他界してからは、 な心配り 虫 の さを乗せる。 底した温度管理でゆっくり色ま いに広がる甘さは 天敵 生 Ó あら 物 の力 芳醇な甘い香り、 わ も借りながら n そんな細



アドバンス八剣園

大府市一屋町4-105 電話/0562-46-7158 直売/12月~6月 8:30~17:00 いちご狩り/ 3月頃~土日限定(要予約

3月頃〜土日限定(要予約) 10:00〜17:00 ※終了時間は目安です。時期によって 異なりますのでお問い合わせください



FAR 生産者ィ

02

STAND

祝20周年! 進化し続ける 産直市場のいま

げんきの郷

大府屈指の産直市場&お出 かけスポットと言えばご存知 「げんきの郷」。開業20周年を 迎え、ますます賑わうその秘密 をスタッフの松岡さんにお聞き しました。

訪れるお客様。その数 朝早くからひっきり

日井などのお客様も常連 一岡崎

ださるお客様は増えて来てい

す。手のかかった物は高く

菜は良い」と、支持

不景気からの巻き返

んと平均5千人!大府市内

パーでは手に入らない野菜 出会える貴重な場となって 乗らない新品種発表の場と 者にとっては流 (種)など新品種 ロマネスコ(カリフラワー 珍 品種や、映える見た目 ーコン、菊芋、ウコンなど 消費者にとってはス 通ルート も豊富



様々な品種のいちごがズラリ!同じ野菜で棚を 占拠する光景は、はなまる市ならでは。

かさず、切磋琢磨しています。

爆発的な人気となった「あまだま」キャベツ。

JAあぐりタウン

ファーマーズマーケット

げんきの郷

大府市吉田町正右ェ門新田1-1 電話/0562-45-4080 営業/9:00~18:00 (はなまる市以外の施設についてはHPをご覧ください) 定休日/毎月1日



れる価格を付けています。

ら買う!」もあたり前です。生 ば形も味も様々。生産者ラベル 品の見せ方まで情報交換を欠 を見て「この生産者さんだか 者同士は栽培技術 同じ野菜でも作り手が違え から商

など地 つきたてお餅、エサや環境にこ 品も豊富。生産者さんが わった様々な卵、 地元の米を使った無添 ターが多いシフォンケー 元生産物を 根 使った加 強

一者は持続的に農業を続け の野菜はお値打ちです。生



た。しかし鮮度と品質にこだ

なくなる時期

もありまし

値で推移するとお客様が

暖冬などで市

場 0 野菜が

り徹底することで、「ここの

げんきの郷 はなまる市

スタッフ 松岡 直子さん

る自家製ジャムも絶品です。

作

一人ひとりに届けたい!

やさいや みかど

「げんきの郷」が大型モールな ら、「やさいや みかど」は野菜の 厳選セレクトショップ。オーナーの 加藤さんとの会話は、楽しくって ためになるおいしい野菜トーク 満載です。

おいしさが違いますよ







加藤さん自ら農家さんの畑 を回って旬の味を選びます。



やさいや みかど 加藤 佑美さん

日本野菜ソムリエ協会認定 青果取扱店 やさいや みかど

大府市中央町4-28 電話/0562-74-3950 営業/10:00~15:30 定休日/月·土·日曜·祝日



●どんな野菜があるの? と思える厳選野菜を並べます。

どんなお客様が多いの?

市内はもちろん、市外の方や、

は想像もつかないパワーと情熱 と優しい雰囲気の加藤さんから 由にやってみようと、内装や農家

化学肥料に配慮した野菜は 朝採り野菜をそろえます 松菜…。季節ごとの地場の や農法にこだわり、農薬や 春は大根、里芋、人参、

キの時期だよね?」と教えてくれ

購入された大根で作った漬物

ださる常連さんも。

シェアしたい この「おいし 今年8年目を迎える「やさい

FARM

をと取得した野菜ソムリエの資 りしています。「出産後、 の奥様・加藤さんが一人で切り感 格が始まりです」空き倉庫で自 追われる中で、社会とのつながり 食事処「味三昧みかど」オーナー 路地にある小さなお店。老舗 みかど」は、大府駅東口の裏 育児

個人店は高い メージだけど?

れやすい価格ですよ もリーズナブル。気軽に取りる 仲介なしで入手するのでとて 方もいますが、農家さんから あり、高い印象を持たれる オーガニック野菜が多いこと



昔ながらの味に触れるチャンス。 食べ方も教えてくれます。

対面販売の良さって?

ても大きなやりがいですね。 い。お客様との会話は私にとっ もらい、作り手の想いも伝えた えします。野菜のことを知って 法や味わい、料理法などもお伝 農家さんごとのこだわり農

あいちの伝 買えるの? 統

菜

詳しくご説明いたします ないのでご興味ある方はぜひ ています。購入できる店は少 もある高木さんと直接取引し 野菜」の農家であり伝承者 はい、希少な「あいちの

あいち在来種保存会・高木さんの挑戦

あいちの伝統野菜を知っていますか

「やさいや みかど」で販売中の「あいちの伝統野菜」。

野菜界の絶滅危惧種とも言うべきこの貴重な野菜を守ろうと奮闘する高木さんに迫ります。



もらおうと、その挑戦は続きます。 今力を入れているのが「買えるおおぶ文化交流の社の「caféオムレット」や、食べ方や知識を学ぶ料理レット」や、食べ方や知識を学ぶ料理となど、多くの方に食べて知って

(導員で、かつてはげんきの郷でも代表の高木さんは元JAの営農

は、ある特定の地域で毎年種子をいが難しく、途絶えることも多々あります。そんな貴重な野菜を歴史ります。そんな貴重な野菜を歴史ります。そんな貴重な野菜を歴史けてなく、食べて残そうと活動するのが「あいち在来種保存会」です。

現在スーパーに並ぶ野菜は病気

とんど。一方「あいちの伝統野菜」に強く、品種改良されたものがほ

◇ 名の知れた人気者から変わり種まで! //

あいちの伝統野菜 厳選セレクト

現在選定されている35品目の中から5品目をご紹介します。※市町村名は原産地です。



知多3号 玉ねぎ 超大玉で甘くみずみず しいので、生食が一番。



うので難しいですね」野菜作りを

少しの風や虫でも交配して

楽しみながら、講演会や店頭での

普及活動にも励みます。

気風のよさで自ら畑を耕します。

腕を発揮。豊富な知識と人脈

木之山 五寸人参 芯まで赤く柔らかで甘 味が強い。産地は木の 山地区。



愛知縮緬南瓜

表面の小さなこぶが特 徴的。水分が多く上品な 甘味。



ファーストトマト

先がツンととがった大 玉。かつて日本中で人気 を博した。



越津ねぎ

葉と白根が半分で柔らかく美味。スーパーでもよく見かける。



こだわりシェフのひとりごと

本日のスープ みんなに知ってほしい料理のこだわり、お教えします!



テイクアウトメニュー

豚肉とトマトのスパイシーカレ

(11:00~20:00)KURUTO丼 ¥600 2種のサンドウィッチ ¥690 豚肉とトマトのスパイシーカレー ¥790 本日のスープ ¥200 (11:00~15:00) たっぷり野菜のキッシュランチ ¥580 (14:00~20:00) カップKURUTOパフェ ¥680

(15:00~20:00) 特製ローストビーフ丼 ¥1,100 鴨ロースのステーキ(ごはんまたはパン) ¥1,100 フランス産 鴨のコンフィ(1本) ¥850 (前目までに要予約)丸ごとローストビーフ(500g~)

(2日前までに要予約 受け渡し15:00~)期間限定オードブルの盛り合わせ お1人様¥2,000~(2名様分から予約可) ※とのメニューも数量限定です。ご用意までにお時間がかかりますので、電話予約後のお受け取りが安心です。



KURUTOおおぶ× タニタコラボカフェ シェフ 三輪 哲也

になればと心を込めてお作 消しつつ、食事作り します 助

な想いと共に、お弁当にあ 禍での生活ストレスを解 が ちな野菜不足や、

にも登場します。ぜひご賞 りランチやKURUT 味くださいね 見せ所。メニューは週替 O 排

料理を!」これぞシェフの腕 を考案。「ある食材で最高 流の味をご家庭でも」そん だからこそ、手の込んだ一 インに合わせれば栄養バラ 旨味をギュッと閉じ込めま じっくり焼き上げることで らに「お弁当に鴨!」と驚 かったスパイシーカレ はお客様からの要望 新メニューも 登場 ンスアップ!「テイクアウト 味違うテイクアウト れる鴨ロースステー た。日替わりのスープはメ テイクアウトの新メニュ ・キは、 魚屋から余る食材でメニュ したいと、仕入先の肉屋 飲食業界で助け合い!

される飲食業界をなんと るおいしさです。 う柔らかい希少部位を特 もも肉の中でもシンシンとい また、コロナで窮地に立 。リピーター続出のとろけ

ローストビーフは知多牛 ストビーフやオードブルを 祝い事も今年はおうちが主 流。そんな時には丸ごと口 卒業、進学、就職などのお



整形、縛り、味付け熟成 後、丁寧に焼き上げる ローストビーフはおうち パーティの主役に!

※新型コロナウイルス感染症の状況により営業時間を変更する場合があります。詳しくはお気軽にお問合せください。

逸品

Choice the special choic オ エ ク IJ

大府市桃山町2-23-1 森の家 はなれ

電 話/090-1833-9230 業/平日10:00~18:00 土日祝9:00~13:00

定休日/不定休

Instagram



KURUTO おおぶで 好評販売中!

まだまだ馴染みな

プンのお店です リーブ」は、

08 白 ス 1 オ ブ オ ラ IJ 1 1 w

MIO

小1,400円 大2,400円 (税込)

究極の コロ ンとかわ 調 味 料 いい その キノ 魅 /コの

カ

0

懸け橋にと奮闘する中 魅力も伝えたくて」日

元大府の子どもたちに

や素材にこだわるイタリ

かに漂うオイルの ような建物に入ると

香

白

ほ

オ

今

年

1

月

は?そう思い立つと、

地元農家と交渉。気さく



白いオリーブ 亀山 絵美さん

通する亀山さん。「モノづく

属し、ワインや文化にも

イタリア文化交流協

元

産オイルにも着

語 も広がりそうな1本です。 M で「私 に驚きますよ 身 口当たり別に3 Ι 多 12 О れますが、 かけ の の亀山 は、 は いるとお ٤ 種子を加 合わ オリー いう さん |料理 魚 んせる 種 意 本 類 I. -ブオ 日 他 の 来 食 味 2

作られ シンプルさも魅力です。 ルは果実を絞っただけ たっぷりです」そう語るの を底 存 ブオイルですが、 在 上げしてく 。ポリフェノー ħ 素 る頼 材 jν b

> けるのです イ な 6 タリアをおいしく結 亀 を届けたいです 多くの方に新鮮 まだまだ挑戦は 山さんの想いが大府 ね な 2 味 n

イタリア在住歴20年の亀山さん 厳選。直輸入の食材やグッズが ズラリ。

■■■■ 現場リポート~逸品ができるまで~

リーブオイルが完成

しま 元産の

一ち上げ、ついに地 、柄と情熱でプロジェクト



今回初しぼりの「知多半 島オリーブ」。南知多町の オリーブ畑で収穫です。



オリーブ作りに適した温 暖な気候が立派な果実を 実らせます!



よく洗った実は、機械を 使ってかくはんし、練り込 みます。



せるものをと目を付けたの

多半島。温暖な気候

一ブ作りにピッタリなの

イタリア産オイルを絶妙ブ レンドし最高の味に。



農家さんと亀山さんの努 力が凝縮された希少なオ リーブオイル、完成です!







ズラリと並んだ受賞トロフィー からは、その功績が伺えます。



「一番いい状態で区切りを付け ました」。憲昭・有紀組の流れる ようなダンス。

ます。 テップによって細かく分かれ ンと大きく 2種類ある社交 ダンスは、 ズムを刻みます。モダン、ラテ また、自分の体で表現する 、そこから音楽やス

を合わせながら時には寄 芸術性があります だからこそ生まれる動きや 添って、時には個々に動いてリ きた大ベテラン。 んと様々な大会を制覇して アで踊るということ。2人 昭さんは、 奥様の和子さ 2人で呼 ね 八代表 手権2連覇、 数

引退を飾りました。

の

時代に必要とされるダンス

プロ育成はもちろん、習い事 受賞歴もある松岡さんご一 ポーツ。日本プロスポーツ大賞 は業界に不可欠な存 実は社交ダンスはプロス 在

で多くの生

徒を抱えます。

求します

として子どもから高齢者ま

まり、 今 ダンスですが、今はやは 康ですね」一昭さんは国立 後もダンスの可能性を追 予防にコグニダンスを研 医療研究センターと認 代に求められてきた社 ダンスホール、 スポ ーツ h 長 健

社交ダンス界をけん引する、その情熱や想 ファイナリストに輝き、この度 楽しさも魅力。その奥深さに 々の大会に出場し中部選 も同じ。奥様の有紀さんと 了されたのは息子・憲昭さ JDC全日本戦 さんの 室を引 も親子で同じ道を進み、 はそんな熱い想いも。図ら えたいですね」憲昭さんか 非日常化感や楽しさを い を紐 顔には自然と笑み き継いでくれた。 解きま す

こぼれます。 明治時代の鹿鳴 館 1:

スッと絵になる立ち姿、

洗練

され

めら

か

な

動

柔らかな笑顔にも魅了される松

岡 たな

さんご

家。

親子二代で大会を席巻!

社交ダンスの特長の一つが

Four seasons of OBU

おおぶ四季だより



大府市制50周年記念 おおぶ桜ハナモモ花めぐ ップ花め

日没~21:00頃





ットボタルはあいち健康の森公園・ 第2駐車場から見下ろす「生きもの達 の谷」の「夜の花回廊」に設置 ※写真はイメージです。今回はイラスト 入りライトが道沿いに並びます。

インタビュー: おおぶ桜ハナモモ花めぐり 実行委員会 委員長 大府造園土木有限会社 代表取締役 大和田 宏之さん



子ども達の絵が灯りに!

は必見。太陽光で充電する環境に優 が描くイラスト入りの「ペットボタル が違います。中でも市内の保育園児 灯篭とぼんぼりなど場所によって趣 でる今回のイベント。 瀬川 からのライトアップ、石ヶ瀬川は木製 い灯りがハナモモを照らします。 いち 健康の森公園のハナモモを愛 鞍流瀬川 は

コーナ禍でも楽しめる夜のライトアップイベントに迫ります そう語るのは、おおぶ桜ハナモモ花めぐり実行委員会の大和田さん こんな時だからこそ、少しでも華やいだ気分になってほしいですね

な春

を歩こうし

映

える

桜やハナモモ。

とを企画。夜の花めぐりで運動不足 むイベントに変更しました」突然の中 で中止に。今回は各々が散歩を楽し て準備していたイベントが新型コロ に肩を落とした大和田さんです 解消しそうです 、感染防止対策を徹底し、できるこ

駅西から155号へ抜ける鞍流 「実は、 と石ヶ瀬川、森岡八幡社の桜 昨年市制50周年記念とし

ちを体現すべく、 所青年部で培った地域貢献 大和田さん自身も、大府商工 春の夜にあたたかな灯をとも 熱い想いで奮 の気

域の協力で実現

治区の方は人生の大先輩。様々な 治区と商工会議所という普段接点 プは年々クオリティや規模を拡大。 吉森支部の協力を得て、ライトアッ をほころばす大和田さん。石ヶ瀬 地域の皆さんのおかげです」そう顔 ベントがここまで大 きくなったのは 治区、森岡自治区、大府商工会議 ない や人脈に助けられています」。 「2014年から数名で始めたイ 団体も結びつけました。 自

け

corona キッチンカーに挑戦 コロナを機に、 畑 違

ഗ

大府の方々に伝えたい 宮古島の味を

亭」と銘打って、沖縄宮古島の キッチンカー 掛けるのが、 そんな株式会社F 煮・ラフテー丼を販売します。 て生産技術向上の機械提案 本業は自動車関連会社に向 実は売りたいのはキッ なんと軽トラッ 「みゃーく A S T ぷからす チン が す 取 は h 店舗を持たずに販売できる

験も営業スキ 出 めたキッチンカーですが、 身の親子との出会いでラフテ 得から車内設備まですべて手 が魅力ですね」。期待を胸に始 中でも商品開発に携 現在も調理を担当。 社員総出で形にしていきま 、販売許 宮古島 わる奥

仕事にも影響が。そんな中、 コ ロナウイ ル ス感染症により 様々な方法を模索し 生活は変わり with

活動する方々をご紹介します

でも飲食経

通

0 が

角

煮とまるで違う。

誕生します。「ラフテー

泡盛や黒糖を

取り寄せ、

何 現

込みます」さらに宮古島

あ H 地 は普

株式会社FAST 代表取締役社長 高濱正吾さん

今だから!キッチンカーという夢にチャレンジ

ぷからす亭 (株式会社FAST)



トロトロぶるぶるの幸せ食感。「食べた方は、皆そのおいしさに驚かれます」と高濱社長。



本業ではお客様に寄り添った改善提案型 の設計・製作を手掛けます。

みゃーく ぷからす亭(株式会社FAST) 每週火曜日PM5:30~PM8:00 JR共和駅東 共和不動産前にて出店 住所/大府市横根町坊主1-364 電話/090-6468-9354

りました 金を追い風にチャレンジに踏み切

長ですが、 りです れば変わらないと、 を抱え苦悩する中で、 一快活な語り Ĺ

分たちでやってみよう 言時には工場もストップ。従業員 ない。 昨年春の緊急事態官 じゃあとり 持続化給付 あえず 動かなけ の高濱社 が 始 ま

境の中、 O 濱社長。 小さなキッチンカー 行気分が味わえると話題です。 力を発信すべく、自作で宮古の海 動 まずは地元大府で実績をと高 画 回も作成 夢とチャンスを運びます コロナ禍の今 が

https://fast-corporation.com/

KURUTOおおぶにて運動・栄養に関する予約カウンセリング好評受付中!

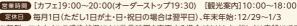
【開設時間】10:00~18:00(お一人様15分より)

毎週木曜日に栄養管理士によるカウンセリングを行っています。予約制となりますので、お早めにご予約ください。

来るときっとイイコトがある "健康にぎわいステーシ

〒474-0025 愛知県大府市中央町3-278(JR大府駅構内)

連絡先 TEL: [カフェ] 0562-77-4197、[観光案内] 0562-51-4329、FAX: 0562-51-6866





X KURUTOSS. ※新型コロナウイルス感染状況により営業時間を変更する場合があります。詳しくは店舗にてご確認ください。