

編集発行:とやま農場 〒080-2106 北海道帯広市美栄町西6線128 携帯 090-1648-2100

## お陰さまで二十歳になりました。

皆さま、お変わりございませんか？いつも農場の産物をご愛食頂き、誠にありがとうございます。こちら帯広もようやく桜の季節となり、春耕の時を迎えました。

さて、農場と皆さまを繋ぐ情報交流誌として発行してまいりました“フェイム新聞”は、今年で二十歳を迎えました。1号では新聞名を募集し、2号から“フェイム”と命名。家族や農場の取組みを中心にお伝えしてきました。その年に誕生した4男晶浩もお陰さまで、6月には二十歳になります。綴ることを通して、その時々の風景や想いと共に家族の歴史として刻まれてきたようにも思います。（1号から23号は、農場のHPでお読みいただけます）長きに渡りお付き合いいただいてきた家族新聞は、この機会に“土の香り”と改名いたしました。（内容はこれまでと変わりませんが・・・）これまで以上に作物の美味しさの基本となる“土”づくりに励み、多くの皆さまの食卓に笑顔の種をお届けしたいと思います。

今後とも、変わらぬご愛顧を頂きますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

皆さまの平安をお祈りしています。

外山聖子

## 農場の人々etc.



聖子 53歳 3代目 代表

毎日元気に働ける秘訣は、朝一番にいただく新鮮な果物と生野菜。そして、皆さまから寄せられる「おいしい！」の声。。夫から託されたバトンもそろそろ次世代に渡せる時期が近づいてきました。節電&もったいない系。



隆祥 26歳 4代目

最近、土壌微生物ととちまちマッシュに魅せられています。土壌診断をベースにより良い土作りを目指す。たまに男厨で料理を作るもレパートリーはアヒージョくらい。Facebookで、知り合いとの物々交換が流行り。IT系。



徳男 82歳 2代目

3月に雪の上で足を骨折するも、約1ヶ月でギブスはずす。長年の畑作業・スキーによる鍛錬の賜物？「ワイルドだろお〜。」戦前生まれのタフガイ系！？



子ロ 農場の番犬

誰彼かまわず、来場者にキャンキャン吠えるので、我が家はセキュリティー要らず。

散歩が大好きなフサフサの癒し系。

## DVD「農業を継ぐもの達」が出来ました。

スガノ農機製作のヒューマンドキュメンタリーDVD「農業を継ぐ者たち」が、1年の製作期間を経て完成しました。このDVDは全国の農業者の営みを紹介するシリーズで、今回は次代の農業を担う後継者とその親たちにフォーカスした作品です。

全国各地にて営農する農業者5戸の内、とやま農場も『夫から妻へ そして息子たちへ』として、約10分ほど登場しています。各戸の営農の様子や農業への想いが映像を通して描かれています。エンディングロールでは、隆祥が初のアフレコに挑戦しています。

詳細につきましては、下記にお問い合わせ下さい。

発売元：スガノ農機株式会社ホームページ

SUGANO-Net

発売日：5月15日



## 「いいね!農style」&「とちち農業ストーリー」に掲載されました。

農場のイベント「はちミーツ」の様子が、北海道アルバイト情報社の発行する年刊フリーペーパー「いいね!農style vol.2」に。

また、帯広市の発行する「とちち農業ストーリー」でも農場の取組みが紹介されています。

掲載内容は、いずれも各ホームページから閲覧することができます。

### 恒例イベント

「はちミーツ」は、6月17日(日)。「マイ味噌作り」は翌年2月中旬に開催予定です。



## 四男 晶浩は今何処。。。

山形の独立学園高校卒業(H23.3)後、宮城県石巻での復興支援、愛媛県中島のみかん農家岡田さんでの収穫手伝い、鹿児島県屋久島と各地を移動し続けている晶浩です。

東京では、小学5年生の時に出演協力した“NHK教育テレビ「ひとりのできるもん!どきどきキッチン」のロケスタッフのお一人だった波並さんとも再開できました。

夏を感じた4月末には、旅のスタイルをヒッチハイクから埼玉県で購入したママチャリに切り替え、目下自宅を目指して北上中。今月下旬には、1年ぶりに一端帰宅。9月には、ローマ在住の彫刻家加藤朝美氏の助手として、3ヶ月程滞在予定。旅は、まだまだ続きます。。。



波並さんご家族と

## Recipe とりあえず、とちちアヒージョ!

スペインで親しまれているタパス・アヒージョ(ニンニクオイル煮)が十勝産菜種油とニンニクを使った新ご当地グルメとして登場し話題になっています。

### 作り方

- ①ニンニクを包丁の腹でつぶす。または、スライスする。
- ②なたね油、ニンニク、鷹の爪を深手のフライパン・又は、土鍋に入れニンニクから細かい泡が出るまで弱火で加熱。
- ③油が温まり、ニンニクの香りがしてきたら具を入れてオイル煮にする。
- ④食材に火が通れば、塩・コショウで味を調整する。

※残りの油は旨みがあるので、パン・麺などを浸して召し上がり下さい。また、水分の多い魚介類・水分を吸収するマッシュルームなどは予め火を通して炒めておく。

### 材料

なたね油 50~100cc  
ニンニク 2片・鷹の爪 1個  
マッシュルーム 6個  
エビ、ジャガイモ等お好みの具材 適量  
塩・コショウ 少々



なたね油で、とちちアヒージョ♪

## ギフトボックスを作りました。

とやま農場の加工品シリーズをお買い求めやすいギフトボックスにしました。加工品ギフトは、通年でのお届けが可能です。ご自宅用に加え、お世話になった方へのお礼、お中元・お歳暮等にもご利用頂ければ幸いです。

1ボックス 3,000円  
(消費税込・送料別)

### 【詰め合わせ内容】

黒豆ポリポリ(80g)×2ヶ  
大豆ポリポリ(80g)×2ヶ  
お家で簡単小豆ご飯(110g)×2ヶ  
とちち小麦シリアル(75g)×2ヶ  
油になったね~!(140g)×1ヶ  
はちみつになったね~!(270g)×1ヶ



※写真はイメージです。

### 今回紹介した外部サイト

- ◇いいね!農style <http://www5.haj.co.jp/n-style/>
- ◇スガノ農機 <http://www.sugano-net.co.jp/>
- ◇外山少年の事件簿 <http://toyama-shonen.blogspot.jp/>
- ◇十勝の食卓 <http://agricenter-obihiro.jp/food/>
- ◇とやま農場 Facebookページ

## 編集後記

もっと生活者目線の農場を展開していきたいと思い、農場のコンセプトから見直してみました。食べてくれる人に笑顔を届けるため、まずは自分たちから笑顔になること。

今年は東京を中心に活動する帯広出身のデザイナー 阿部岳さん等とのデザイナーズコラボ商品の開発等に着手します。異業種の方々との関わりによって、私たちの取組みを客観的に批評していただくことで、食べて美味しい、飾って・差し上げて嬉しい商品として向上させていきたいと思ひます。今後も、より畑と家族の食卓との距離を近づけていけるような農場作りを目指していきます。

たかよし