

しばた食の循環応援団の皆さんから届いた



新発田産大峰かおりの感想



竹下 和男さん感想



枝豆という窓口からかおり立つ大地の香り。枝豆という入り口からいただく大地の命。

とどかぬ伝説になる前にこだわりの農家が甦らせた幻の枝豆「大峰かおり」。

新発田市はこんな方法で郷土愛を後世にのこそうとしている。ごちそう様でした。

ビールを飲むために「大峰かおり」を食べるのではなく「大峰かおり」をいただくために「大峰かおり」をいただきたいのです。

プロフィール

子どもだけで作る“弁当の日”の提唱者で、香川県内の3小中学校で、「弁当の日」の取り組みを実践。第17回食の循環しばたリレートークの講師として来市されたことが縁となり、「食の循環」の取組を「教育及び伝承」の分野に活かす活動について応援いただいている。

平野 喬さん感想



農の先人たちが改良に改良を重ね、このような味わいの枝豆に仕上げてきたのでしょうか。市民農園で栽培にも挑戦していますが、うまく作れたためしがありません。それだけに、粒の大きな枝豆に出会っただけで、生産者に敬愛の念を抱いて食していました。

大峰かおり。色もにおいも、味わいも、とにかく初めて口にしました。引き締まった豆は、噛めば噛むほどうまみが増えて、「うーん、うーん」と唸るばかりでした。

いつものことですが、いただいた野菜や果物はご近所におすそ分けをします。「おいしかった」と言う返事が必ず舞い戻ります。はるか埼玉の地で食の応援団をさせていただいていることに、得意になる一瞬でもあります。

プロフィール

環境省所管の公益法人である(財)地球・人間環境フォーラム専務理事で、地球環境問題の普及・啓発を目的に活動されている。

「食の循環」を通じ、自然環境や農地の保全に向けた働きかけを行う新発田市の食の循環によるまちづくりにご賛同いただき、特に「環境の保全」分野について応援いただいている。

矢坂 雅充さん感想



「大峰かおり」はきっとわが子のように慈しんで育てられたのでしよう。豆ごはんにしてもらってひと口頬張ると、何とも品のよい香りが広がった。だから、じっくりゆっくり味わうことにした。少しでも早く、ほんのわずかでも他よりも先に出ようとするせわしい世の中で、世間ずれせずにマイペースで成長する「かおり」は、生産者の心配と愛情と喜びをたっぷり注がれてきたにちがいない。昔から受け継がれてきた「かおり」が教えてくれる長い年月、スローそのままの「かおり」の魅力はかけがえのないものです。

プロフィール

東京大学大学院経済学研究科准教授で、農産物流通や価格・所得政策、食品の安全・信頼性確保政策を中心に調査研究をしている。関連して、農業を核とする循環型社会、有機農業・農業の多面的機能、農業の担い手政策(ネットワーク型生産システム、農業生産法人への出資支援など)を研究対象としている。

服部 一景さん感想



あれが櫛形山脈、日本一小さい山脈...とSさん。大峰山の麓にある旧加治川村を取材で訪ねたときのことでした。昔は畦や畑の片隅で栽培されていたんですと話しながら大豆畑から幻の枝豆を一莢もいでくれました。えっ生のまま...出かかった思いは呑み込んで、はち切れそうな莢を押すと豆がぷちんと弾けて口の中へ飛び込みました。懐かしい古里の日向の香りが漂いました。一粒目は風の香り、二粒目は水の香り、三粒目は土の香り、残った莢を日にかざすと櫛形山脈の山並みが見えてきました。その日以来、大峰かおりが届くと一莢だけ生で食べてみることにしています。

プロフィール

(有)開港舎代表。新発田市の「食」を題材にした書籍「しばたのおかず～郷土の食材と料理～」の発行者。平成20年に日本のおかずシリーズ第一作『にいがたのおかず』を出版。第三作目の『しばたのおかず』の出版にあたっては足掛け2年をかけ、その間、新発田市に通い取材を続けた。「食」を通じて自然、人、環境など、様々な「つながり」を重んじた取組を進める「食の循環によるまちづくり」の趣旨に賛同いただき、応援いただいている。

加藤 秀夫さん感想



美しい緑色の「大峰かおり」との出会いは初めてです。豆の大きさや形のよさだけでなく、茹でるとかおりが強くてよい、大地の恵みを感じました。新発田伝統の枝豆という誇りと育てている方々の愛情も伝わってきました。豆は甘く、かみしめるとしっかりとした食感でおいしくいただきました。食後あらためて「大峰かおり」の名前と品質の良さに出会えた喜びを感じました。

プロフィール

県立広島大学名誉教授。東北女子大学家政学部長。時間栄養学、スポーツ栄養学、基礎栄養学を専門分野としている。日本栄養・食糧学会 理事。日本栄養改善学会 副理事長。広島県食育推進会議会長。第 58 回日本栄養改善学会学術総会 会長。第 21 回食の循環しばたりレートの講師として来市されたことが縁となり、「食の循環」の取組を「健康や生きがいの増進」などの面から応援いただいている。

田中 延子さん感想



この度は、「大峰かおり」をお届けくださりましてありがとうございました。

わが事務所には「大日本枝豆党」の党首を自認する人がおりまして、枝豆の出回る時期は毎日枝豆を食べています。そのため、スタッフも枝豆に対する関心が高く、6月頃から枝豆の話題が飛び交っておりました。しかし、枝豆の時期の終わりに伴い、めっきり話題に上らなくなってきましたが、そこに新発田市の「大峰かおり」が届き、鎮火していた枝豆熱が一気に燃え上がりました。「大峰かおり」は大粒なので、存在感があり、なんと言っても香りが良いです。その上茹で上がりの色も緑が濃くて美しいです。美味しさには「味、香り、美」プラス生産者の思いが重要な要素です。それらがすべて含まれた「大峰かおり」のファンになりました。

プロフィール

淑徳大学看護栄養学部客員教授、公益財団法人学校給食研究改善協会理事。2012年3月まで文部科学省学校給食調査官として学校給食の普及充実及び食育の推進に努める。

食の循環によるまちづくり全般に関わることについて、応援いただいている。

マロンさん感想



新発田伝説の枝豆“幻のかおり”、さっそくいただきました。
味よし、色よし、香りよし、3拍子揃った味を堪能、楽しませていただきました。
地元の味には力がありますね。
そのまま食べてもいいですが、料理の彩りとして使ってもいいと思います。
子供たちにも香りの強い野菜を食べさせたいマロンです。
本来の野菜の味、忘れられている味...もっともっと伝えたいと思いました！！

プロフィール

フードスタイリスト。料理研究家等のアシスタントを経験後、日本でのフードスタイリスト第1号として独立。あらゆるメディアを通して美味しい料理、料理の楽しさを提案し、第一線で活躍し続けている。
第27回「食の循環しばたリレートーク」の講師として来市されたことがご縁となり、食の循環によるまちづくり全般に関わることについて、応援いただいている。

坂東 眞理子さん感想



むかし、田んぼのあぜで育ったもぎたての枝豆のかおりが濃厚な「大峰かおり」。
豆も大きく歯ごたえがあり、自然の恵みは「こうでなくちゃ」と思いました。

プロフィール

昭和女子大学学長。東京大学卒業後、総理府で青少年、高齢者、男女共同参画に従事。埼玉県副知事、オーストラリア総領事を経て、現在に至る。第23回食の循環しばたリレートーク講師として来市されたことをきっかけに、新発田市の食の循環によるまちづくり全般にわたる取組について応援いただいている。