

ふるさと納税 通信

農家の新たな挑戦 (株)耕地

問 経営企画課ふるさと応援係 ☎95-9866

柔らかい砂地で伸び伸びと育った美味しい冬ニンジンが、ふるさと納税返礼品としても注目を集めています。ニンジンの収穫が始まった今、新たな挑戦に取り組む農家さんをご紹介します。



△(株)耕地 代表取締役 齊藤浩二

おいしく育てる秘訣はこの土地にあると思っています。周りを海や川に囲まれて水が豊富で、潮風にはミネラルたっぷり。冬になると平地にもかかわらず寒暖の差が激しくなり、旨味や甘みが増す絶好の条件がそろっています。

「碧南の野菜はおいしい」

この思いを伝えたくて今では農産物に限らず、通年味わえる加工品づくりも始めました。

碧南の農産物を知るきっかけになればうれしいですね。

土地への感謝を忘れず取り組む、前向きな姿勢に魅了されました。最も力を注いでいるという加工品は年々増加中です。

中でもイチオシは人参、さつまいも、落花生、とうもろこしの4種のベジタブルゼラートです。野菜の優しい甘みをダイレクトに感じられる味わいに仕上がっています。



碧南の歴史へのいざない

問 文化財課内市史資料調査室 ☎41-4566

No.100 おいしいものづくり(5) ～三河名物干し海老献上～

江戸時代、将軍家には各地から特産物が献上されていました。

明和5年(1768)、三河に6千石の領地を与えられた水野忠友は大浜に陣屋を置きましたが、翌年の秋から三河名物として干し海老を献上しました。

衣ヶ浦で獲れたエビを大浜村と対岸の亀崎村から買い上げ、陣屋の役人が加工をしました。

『大浜陣屋日記』嘉永7年(1854)には、9月中旬から生エビを買い上げて陣屋内で加工したことが記されています。この年は11月4日に大地震がありましたが、翌日に荷造りをし、39貫200匁(147kg)の荷を馬に乗せ、万難を排して東海道を東へ下りました。また、近隣の陣屋へも贈り物にしました。

同じ『陣屋日記』の正月の記事には、年始の挨拶に、地元代表が干し海老一箱を持参し、役所は屠蘇、

酒、蛤の吸い物、刺身を御馳走しています。

陣屋では、2月1日の初午に、大浜下の宮(大浜熊野大神社)の神主を招いて祈祷をしてもらい、祝い膳を出します。口取りに、「干し海老、くわへ(クワイ)、田作り、九年坊(ミカン類)、河たけ」とあり、干し海老がメニューに出ています。

近年は当地の名物として海老せんべいとしらす干しが有名です。



△『大浜陣屋日記』

原本は沼津市明治史料館所蔵