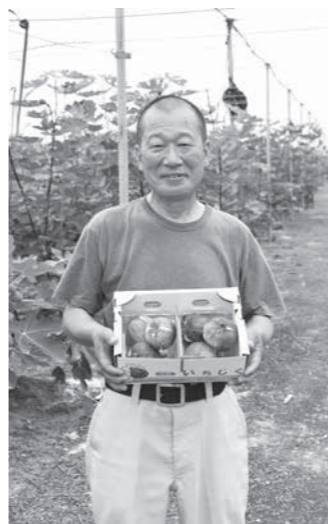




自家製肥料にこだわり 大きくて甘いイチジクを生産

長島 廣三さん(須加・67歳)

アラビア半島南部や地中海沿岸地方が原産地とされ、古代ローマなどで甘味源として重宝されるなど栽培の歴史は紀元前にまでさかのぼるイチジク。大きさと甘さにこだわりのイチジク栽培に情熱を注いでいるのが長島廣三さんです。もともと兼業農家で米と野菜を生産していた長島さんは、農協の情報紙で騎西いちじく組合の取り組みを知りました。そこで、イチジクを育ててみようと思いつき、同組合に足を運んで作り方を学び、平成11年に広島のイチジク農場から大玉でさつぱりとした甘さの「ドローフィン」という品種の苗を仕入れて、栽培を開始。イチジク作りには肥料が重要と考え、米ぬかや大豆などに微生物土壌改良資材を混ぜて自家製の堆肥を作り、果樹園に与えています。こうして作られたイチジクは一般的なものよりも大きくて糖度も高くおいしいと評判だそう。



その後、イチジク栽培が軌道に乗ってきた平成16年ごろから加工品の生産を始めました。長島さんは「規格外であっても丹精込めて作ったものをそのまま廃棄してしまうのは心苦しい。お客さんに喜んでもらうにはどうしたらよいか」と考えた結果、イチジク栽培が落ち着いている冬から春にかけてイチジクを使った加工品を作ることにしました。そのきっかけを話します。今ではジャムやまんじゅう、甘露煮やパイなど、さまざまな形で一年中イチジクを味わうことができます。生イチジクと加工品は、自家売りの他、市場や農協の直売所、スーパーマーケットなどに卸しています。また、「行田のおいしいイチジクをたくさんの方に知ってもらいたい」と、一昨年から始まった本市のふるさと納税の記念品として出品。全国から多くの申し込みが寄せられています。

「今よりもさらに甘くておいしいイチジクをお客さんに届けたいですね。そのためにも肥料作りにはこだわり続けていきたいです」と長島さんはひたむきな思いを口にします。イチジクの出荷が最盛期を迎える9月。長島さんが手塩にかけて育てたイチジクが今年も多くの人をとりにしています。

はじめまして



★★★ 平成28年 9月生まれのおともだち ★★★

平成28年11月生まれのお子さんを募集します

○9月1日(金)～29日(金)に電話またはEメールで広報広聴課広報広聴担当(内線318)
※応募要領は市ホームページをご覧ください。
○応募者多数の場合は、10月2日(月)午前11時から市役所203会議室で公開抽選を行います。



塚原 愛結ちゃん(桜町)
平成28年9月16日生まれ
父・俊貴さん 母・シエーさん
「笑顔いっぱい☆
素敵なお子になってね」



中村 朋輝ちゃん(堤根)
平成28年9月16日生まれ
父・将俊さん 母・涼香さん
「ニコニコ笑顔の
くいしんぼう」



高田 莉久都ちゃん(増毛)
平成28年9月26日生まれ
父・哲弥さん 母・佑香さん
「ニコニコ笑顔
我が家のアイドル☆」



三浦 理愛ちゃん(向町)
平成28年9月6日生まれ
父・裕賢さん 母・明美さん
「一緒にいっぱい笑おうね」



大澤 有彩ちゃん(忍)
平成28年9月14日生まれ
父・篤史さん 母・恭子さん
「家族のアイドル！
元気に育ってね」



室田 梨緒ちゃん(佐間)
平成28年9月12日生まれ
父・明秀さん 母・恵梨さん
「元気で優しい子に
育ってね♡」

ぎょうだの会社を クローズアップ!!

株式会社吉野製麺

生パスタを中心としたこだわりの麺が自慢



会社プロフィール

代表取締役 **吉野 邦明**
【事業内容】 麺類製造および販売、その他食品販売
【住所】 桜町2-28-23

私の作品

◎皆さんの作品を募集しています。
○俳句は毎月5日までに、はがき・封書で
広報広聴課へご応募ください。

- | | | | |
|----------------|------------|----------------|------------|
| 俳句 | 持田 島田 悦子 | 全集のいまだ真つ新我鬼忌かな | 本丸 中村 宣子 |
| おかえりの声無き里や夏座敷 | 荒木 藤田 栄之 | 鯛雲映して利根の真つ平 | 荒木 森田 静 |
| 釣舟の舳ひしままに利根晩夏 | 矢場 高田みつ子 | 病葉の流れて行方定まらず | 城西 鈴木 正夫 |
| 若竹や母に抱かるる一休像 | 富士見町 鈴木スイ子 | 足許の心もとなき盆迎へ | 須加 天沼 広吉 |
| 古民家の庭を守りし百日紅 | 荒木 藤田 明枝 | 足腰の痛み和らぐ青田風 | 棚田町 財津ミチエ |
| 人知れぬつまづきもあり女郎花 | 城西 榊原しずか | 月涼し医業一筋百五歳 | 須加 須加 信子 |
| 蠅叩き持てば隠れる長寿蠅 | 斉条 小林 英与 | 七夕の願ひ欲張ることもなく | 西新町 青木 泰山 |
| イベントの終り急かせる雲の峰 | 荒木 高澤よね子 | 盆飾り涙あふれる子の遣影 | 中里 鯨 美智子 |
| 落ちてなほ大地彩る凌霄花 | 矢場 鈴木かつの | 玉の汗家々巡る獅子太鼓 | 樋上 吉澤とし子 |
| 渋滞の座席はみだす浮袋 | 持田 二瓶 弘子 | 妻癒えて吾病みにけり蟬時雨 | 持田 斉藤 協二 |
| 夏祭り夫の太鼓に惚れ嫁ぐ | | | (三沢 一水 監修) |

昭和5年に創業した株式会社吉野製麺は、添加物を加えないうどんやそば、ラーメンなど幅広い麺類を製造しています。中でも力を入れているのが生パスタです。代表取締役の吉野邦明さんは「パスタを始めたのは約20年前、イタリア料理が日本でブームとなった頃に自身でパスタを試作したことがきっかけです。その後イタリアに渡って修行を積み、日本で初めて本格的な生パスタの製造を始めました」と商品化に至るまでのいきさつを話してくれました。

パスタの製造にはカナダ産デュラム小麦粉を使用。同社独自の配合で水やオリブオイルなどを加え、職人が生地の状態を見極めながらミキサーでこねていきます。そして、イタリア製パスタ製造機を使い、押し出し製法で成型することで独自のもちもちとした食感を生み出しているそうです。本場イタリアの料理人直伝の生パスタはスパゲティやリングイーネ、ニョッキなど今では120種類を超え、市内スーパリーやJAに卸している他、学校給食や飲食店にも提供しています。また、近年は創業当時から製造するうどんでも新たな商品開発を進めてきました。そして完成したのが行田産の小麦を使用した「行田うどん」です。市内で育てた「あやひかり」という品種の小麦で作ったうどんは従来のものに比べ、弾力のある歯ごたえとつるつるとした喉ごしが特徴で小麦本来の甘みを感じることが出来ます。この商品は原料の生産から加工までを地元で行っており、地産地消の取り組みとしても注目されています。吉野さんは今後について「『行田うどん』を先駆けに多くの人に喜んでもらえるような他にはない特色あるうどんを追求していきたいと思っています。また、新たに製造を始めた生パスタ、トルティリーニの販売も拡大していきたいです」と力強く話してくれました。これからも同社の味に妥協しないこだわりの麺が私たちの食生活を豊かなものにしてくれることでしょう。

※このコーナーで紹介する会社を募集しています。
特色ある業務を行っている会社の情報を広報広聴課広報広聴担当(内線318)までお寄せください。