

地鶏めし、たまご焼き、プリン、シュー、ロールケーキ

◇活動の経緯、内容

みのり農場を経営する麻生夫妻は、地域の若手農業者で結成した有機農法研究会の主要メンバーであった。安全で安心できる農産物を、生協を通じて販売する中で、麻生夫妻は放し飼い養鶏にこだわり、4,000羽の地鶏を自家配合の飼料で飼育、良質の卵と鶏肉を生産している。また地域の環境保全に貢献する循環型農業を目指し、みのり農場は、鶏糞や卵殻、鶏肉加工の廃棄物に至るまですべての回収・再利用を実践する農場となっている。

その中で、昭和60年に農場の加工部門として惣菜店「キッチンみのり」を開店、平成11年には自宅の一部を改造して農家風懐石料理の店をオープンと、「食」の分野を充実させてきた。



自慢の卵と鶏肉を使った地鶏めし、卵焼き、唐揚げなどを販売する「キッチンみのり」はたちまち評判となり、現在では年間7,000万円を売り上げる店舗に成長した。料理好きの妻が、手をかけ心をこめてもてなす懐石料理店も予想以上の反響を呼び、予約が殺到した。さらに平成14年からは農場の有精卵を使い徹底して無添加にこだわった洋菓子店「たまご色のケーキ屋さん」を開店。

無添加の菓子という難しい課題を克服し完成したプリン、シュー、ロールケーキ等の評判は口コミで伝わり、連日多くの客が訪れるようになった。最近では、本職の菓子職人が訪ねてくるほどで、追われる立場になりつつあるという。

その他、生協との関係の継続、地域の小学校と連携した米作りの指導やひよこの飼育、新規就農希望者への支援など、地域との関わりにも力を入れている。国の特別名勝である「虹の松原」の只中に位置することもあり、今後は観光農業も視野に入れ、新たな農家レストランと直売店の計画など、地域活性化への貢献も模索しているところである。

◇代表作品の紹介

**地鶏めし、ロールケーキなど：**「地鶏めし」は、古くから行事があるときに炊かれる地域の伝統料理で、昔懐かしい鶏飯の香りが楽しめる。ごぼう、人参等の材料も農場で生産したものである。

「ロールケーキ」は、スポンジに起泡剤を一切使わず、卵の力だけでふっくらした食感を作り上げている。使用しているクリームも完全無添加の純生クリームである。

