

マンガでわかる

「おやまブランド！」

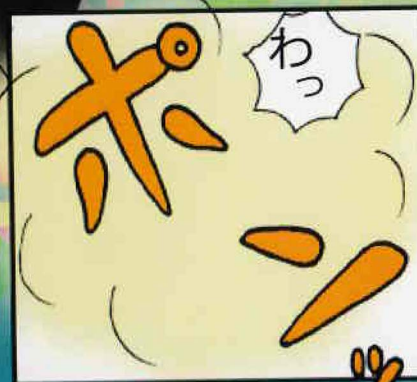
第2話 日本一のはとむぎ



小山ブランド創生協議会
〒323-8686 栃木県小山市中央町 1-1-1
(小山市役所 商業観光課内)
TEL 0285-22-9317 FAX 0285-22-9260

次は
「はとむぎ」の
冒険へー

ははとむぎ!!



道の駅「思川」の
ジェラート屋さん
だよ

たいした移動
してない!?

一体
何なんだ...?

ハイッ
お待たせー

今度はどこだ...?

アイス工房
「カウベル」?



アイス工房カウベル
店長：野口さん

どうぞ！

お二人分ね！

ド

ン

!?

アイスー♡

だれ?



今度はどこ？

あ！ここ
専門学校だよ！
オープンキャンパス
来た事あるもの

でっかいな

TBC
Demonstration Studio

テレビ小山の料理番組
「お料理がんばるぞ」にも出演
小山ブランド創生協議会
幹事会委員でもある

TBC学院
国際テクニカル調理師専門学校の
中国料理担当の小林芳靖です

キラリッ

小山市内にある
TBCグループの
専門学校だよ

ようこそ
心ちゃん
晃くん

誰？

俺のより
鏡が…大きい

小山市がはとむぎ
生産量日本一なのは
知ってるね

まずは
そのはとむぎに
ついて知ろう

前回は
「おやま和牛」
だったよね
読んだよ

今回は
「日本一のはとむぎ」
さあこちらへ



はとむぎは

江戸時代の医師

「貝原益軒」が

「肌荒れや吹き出物には
はとむぎを煎じて飲むと良い」
と「大和本草」に記述してい
美肌効果も期待出来るよ

はとむぎの成分表 (100g)

エネルギー	360Kcal
水分	13.0g
たんぱく質	13.3g
脂肪	1.3g
カルシウム	6mg
鉄	0.4mg
ビタミンB6	0.07mg
食物繊維	0.6g

美肌!?



また 中国最古の薬草書
「神農本草経」の中では

「薏苡仁(ヨクイニン)」と

呼ばれ 身体を軽くし
元気を益す「養命薬」として
紹介されているんだよ



さすが
中国料理の先生!



というわけで

これから

はとむぎの料理を
作るうと思います
料理は好き?



夢は調理師です!

ハイ!

じゃあ手伝って
もらおうかな?



日本雑穀協会主催

「雑穀料理コンテスト2009」

最優秀賞に輝いた



「はとむぎと

鶏のハーブ巻き」

を作ってみよう!

はとむぎと鶏のハーブ巻き (4人分)

- ・鶏のもも肉 (又はムネ肉) … 2枚
- ・はとむぎ …… 大さじ3
- ・バジルの葉 …… 6枚
- ・パプリカ (赤、黄) みじん切り …… 各大さじ1
- ・お好みハーブ みじん切り …… 大さじ1
- ・レバーペースト …… 大さじ1
- ・アンチョビ …… 2尾

A

俺がか、ほう着…？



次にボールの中に
Aの材料を入れ
あわせませす

晃くん
よろしく！

はい
はい

ちゅぷんっ

ここで
前日から
浸水させておいた
はとむぎの登場

はとむぎを
オリーブオイル
ローレル 塩少々を
入れた湯で
十五二分程
ゆでませす



10から12分ほど

ゆで終わったら
ざるにあげて
おこっね



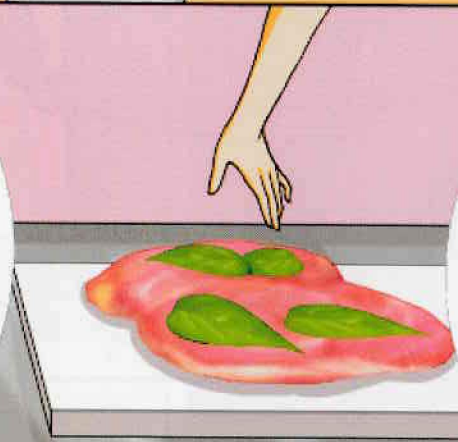
そのはとむぎの水を切り
白ワインでといた片栗粉と
はとむぎを

まぜまぜ

さっきのAの材料の
ボールに入れて
よく混ぜませす

そして最初の
鶏肉を広げ 中心に
バジルをしいてね
その上に先程作った
ボールの中身を置いて
のり巻きのように
巻きませす

ここからが
一番楽しい作業だよ



まず 鶏肉は
下処理をしてから
包丁で切り身を入れて
観音開きにします



開き終わったら
両面に軽く塩を
ふっておきませす

ぱっ

ぱっ



さつき巻いた身を
アルミホイルで
しっかりと
キャンディ巻きにします

キャンディ！
なんかおいしそうで
かわいいーっ！

楽しいね
晃くん！

料理
好きなことが
出来るって
幸せ！

好きなこと…

蒸し器で
二十分蒸します

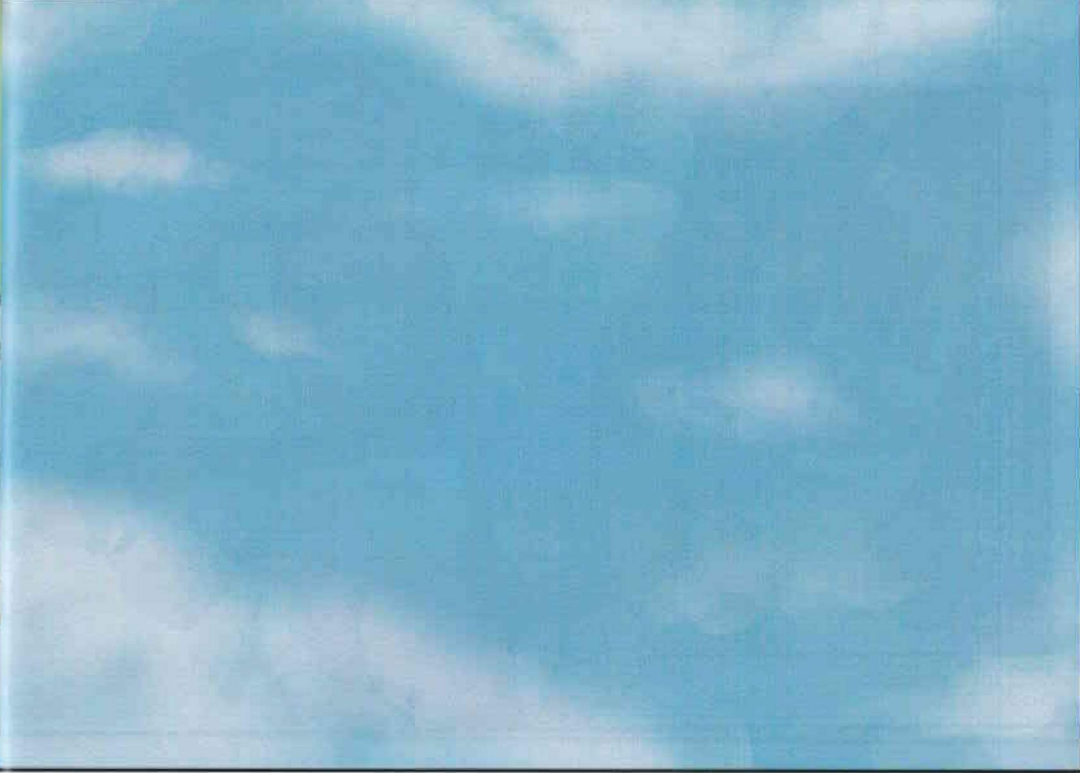
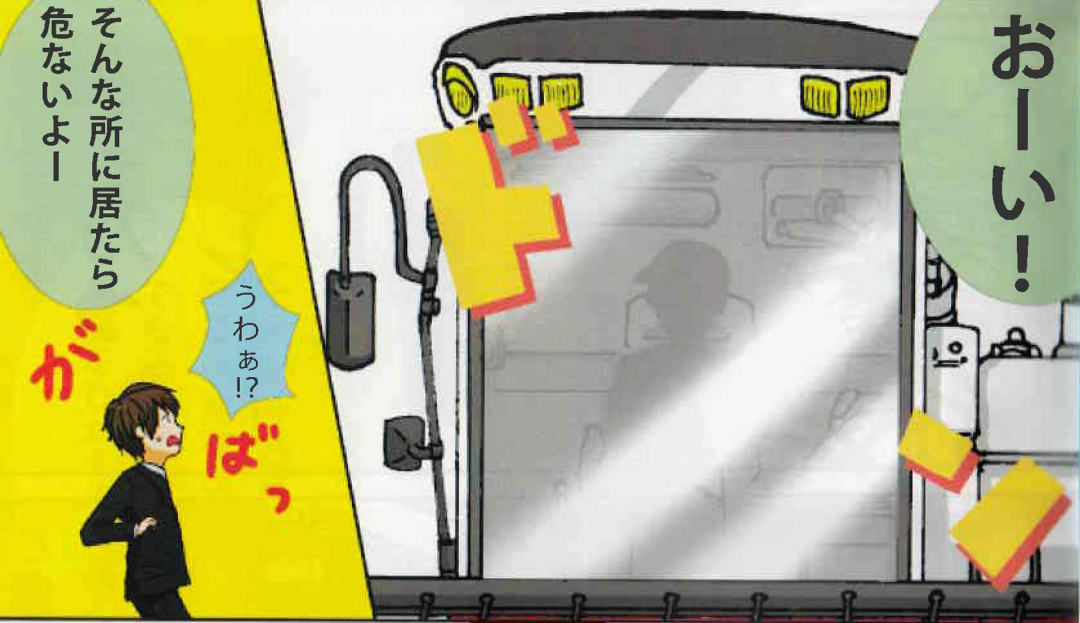
ふふっ

すごいよね
心って

夢を
持ってる

それに比べて俺は――

カッ



つてはとむぎ

デカっ

約2m

165cm

あきこ

はとむぎ

そうなんだよ
以前は収穫も手入れも
大変で・・・

でも今はー

はとむぎ栽培で
重要なポイントは
タイミングを間違わないこと
六月下旬から七月下旬に
播種なんだ

種まきの時期が
遅れると
収穫量が減ってしまう

七月から九月は
雑草や病害虫防除
でも 安全安心のために
農薬をひかえるんだ

この機械の
おかげで
楽になったよ

おじい

デカっ

小山はとむぎ生産組合
いしわた のぶよし
石渡 延由さん

そのためには
毎日畑に出て
はとむぎの声を聞き
時間や対策を決めるんだ

作物は子どもみたいなもの
だからね

毎日!?

病害虫による
はとむぎからの小さな
悲鳴も逃したくない

どんな機械を
使っても
大切なのは
「会話」だよ
はとむぎの声を
聞くんだ

はとむぎの声？

それに
収穫の時期も
一本一本がバラバラ

その一本一本の
様子を
確認しなきゃ

もし収穫直前に
気温が低くなったり
大雨が降ったり 天候によっても
大きく変化してしまう

実はね

私たち
はとむぎ生産農家は
最初から
はとむぎを作ってたかった
わけじゃないんだよ

ええっ!?

毎日 毎日
一本 一本

はとむぎのために
日々の細かな変化にも
気を配って育てるんだ

やさしい目 声
知っている…

平成三年

当時は米の生産を調整するため
転作作物として栽培されていた
大豆が(※)連作障害により
収穫が激減

※連作障害
何年も同じ場所で同じ作物を栽培すると
成長不良になること

そんな時
高田肥料店の高田光紹さんが
二人の農家に

「はとむぎの
栽培はどうか？」

と紹介したんだ

なんでそこまで…

はとむぎは
美容と健康に
いい

たくさんの人に
喜んでもらえる

そこから
渡辺正一さんと
内堀雅司さんの
二人から
小山のはとむぎは
始まったんだよ

最初から順調だったわけじゃない
勉強し工夫し失敗しまた…
仲間も少しずつ増えて

平成十四年
はとむぎ生産量
日本一になったんだ

そして
美味しいものは
見逃せない！

牧田 泰子 先生

けんこうしょくなび

NPO法人健康食菜美 代表理事
フードコーディネーター
おやま健康料理コンクール審査員

「地産地消の食を中心に
健康と美を追求する」

NPO法人健康食菜美は
はとむぎ生産組合と
新しい商品化に
挑戦しているの



小山のとはとむぎは
転作大豆の不作という
問題からスタートした
私達はそのとはとむぎを
日本一にした

それは
小山の豊かな大地の
おかげなんだ

「不可能を
可能にする力」が

この小山には
あるんだよ

晃くんも
その力を持っている

日本一になった
はとむぎ生産農家の様に

それじゃあ刈り入れ
しようか！

はい！

心のゆつた



居た居た
晃くん!

ポ
ー



ああれ!?



はい!

えっ!?

ガッ

お疲れさま
じゃあ刈り終わった
はとむぎを運ぼう

終わったー



心!?
って事は元
に戻ったんだ!



一っ
聞いていい?

元に戻った
っていうか
晃くん...



転ぶ...!!

カッ

ホッ

