



元気やさい雅

長崎県西海市の大島は、西海市本土から二つの橋を渡った先にある離島です。その島の小高く緑に囲まれた山の中に「元気やさい雅」があります。山の中の開けた敷地は廃校となった小学校の運動場を利用したもので、元気やさい雅はこの場所を畑として環境に配慮した有機野菜を栽培しています。

消費者・環境への想い

元気やさい雅では消費者の方に安心して野菜を食べていただくことを第一に考えています。このため、化学由来の農薬や肥料などは使用していません。元気やさい雅では地域から出る雑草・食品残渣を発酵させたぼかし肥料を活用し、野菜作りで一番大切な栄養満点の土を作っています。肥料とする雑草は近くのお爺ちゃん・お婆ちゃんたち・自治体などと連携して、自分たちの手で地元の野山から刈り取ったものです。また、地域の食品残渣も利用することでゴミの減少に取り組んでいます。

有機野菜は大きさや形が不揃いになることが多く、見た目が悪いことから消費者の方に敬遠されることも多々ありますが、安心して食べれるものを提供するため、これからも取り組みを続けていきたいと考えています。

ニューオータニ様との取り組みについて

小田シェフをはじめとして、ニューオータニ様には農場へ何度も足を運んでいただきました。収穫したての空芯菜やパクチーをシェフがその場で食べられ、「味に香りともにとちらもとてもいい。見た目はまったく気にならない」と言っていただいたのを嬉しく覚えています。今回の西海フェアでは空心菜や玉ねぎなど様々なお野菜をお使いいただいております。ご賞味いただけると幸いです。

ホテルニューオータニ博多

×

長崎県西海市

コラボレーションフェアに寄せて

取材協力 長崎国際大学



川添酢造

長崎県西海市の南側、豊かな自然が広がる雪ノ浦地区にある川添酢造。
お酢の芳醇な香りが漂う酢造は明治33年からの老舗であり、長年の伝統を遺しながら現在もお酢造りの進化を続けています。

酢造り、消費者への想い

川添酢造では消費者の方が安心してお酢を使用できるよう、無駄な添加物を入れないようにしながら、自然な環境の中での製品造りを心がけています。
お酢の土台となる麹は手作りで、その原料となる玄米は農業を使用しておりません。
その他、厳選された地域の安心安全な原材料を中心に飲みやすい、美味しいお酢造りに取り組んでいます。

クロモジ玄米酢

今回、ニューオータニ様に使用いただいているお酢「クロモジ玄米酢」は川添酢造の新製品です。
クロモジは漢方にも使われる香木で殺菌、整腸作用があります。
お酢は保管している環境や期間によって味が変わりやすいものですが、クロモジを漬け込んだお酢は瓶詰めした際の状態を長く保つことができるようになりました。また、お酢独特のツンとした香りも抑えられ、飲用としても大変利用しやすくなっています。

ニューオータニ様との取り組みについて

クロモジ玄米酢をシェフに試飲していただく中で、「これは、和声のホワイトビネガーになる」と言っていただいたことが大変嬉しく、また自信にもなりました。
西海フェアのお料理の中にも川添酢造のお酢をふんだんに使用いただいております。
お酢の魅力を最大限引き出したお料理をご堪能いただけると幸いです。



大島水産種苗

長崎県西海市の本土から大島大橋を渡った先にある島「寺島」に大島水産種苗があります。
大島水産種苗はもともと魚の稚魚を育て、別の養殖場などへ販売する事業を主体としていましたが、近年は稚魚から成魚までの養殖、魚の自社販売まで一貫して手掛けるようになりました。

養殖事業、消費者への想い

大島水産種苗では主にヒラメ、マダイ、シマアジ、トラフグの養殖を行っています。
消費者の方に美味しい、生臭くない、何度も食べたいと言ってもらえる魚を提供するため、養殖方法や餌など様々なことに日々研究を重ねています。
ヒラメは陸上養殖に力を入れています。生活しやすい水槽の形にするだけでなく、海からくみ上げた海水を独自開発したろ過装置を通したものをヒラメが育つ水槽と海とで循環させています。
自然のものとは比べより衛生的な海水環境の中で育てられたヒラメはストレスなく育ち、病気や寄生虫などの発生がほとんどありません。

ニューオータニ様との取り組みについて

西海フェアに向けてニューオータニ様に現地を見ていただく中で選んでいただいたのはヒラメです。
小田シェフからは水揚げしたヒラメを捌いて確認している際に、「ヒラメの脂から魚臭さが時間が経ってもほとんど出ない」と言っていただきました。
そんな大島水産種苗こだわりのヒラメを今回ご堪能いただけると幸いです。

