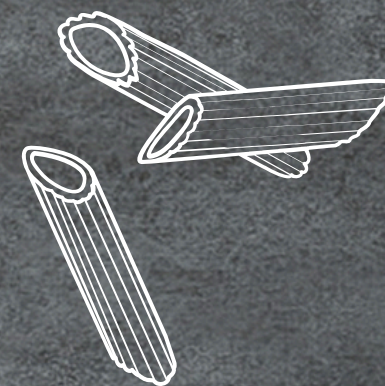
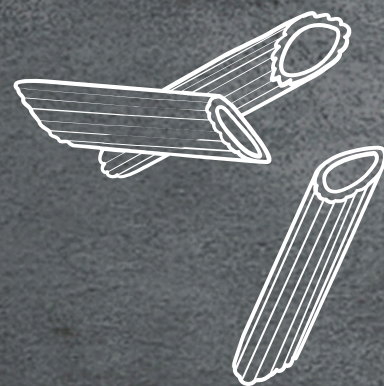


YUPPENJOBS

2024.4.28

京都パスタ専門店YuppenJobs広報部



2.活動内容

2.活動内容

ももい農業部

活動場所：左京区大原百井町

活動日：毎月第2日曜

大原から山道を登ったところにあるとても小さな集落・百井。琵琶湖水系・安曇川源流のこの地は比叡山よりも標高が高く夏でも冷涼、水も綺麗で鹿や猪など動物も共生し、7月は蛍が飛び交うような素晴らしい場所です。7月にはももいなまつりがありお手伝いさせていただきます。



2.活動内容

牧場スイーツ部

活動場所：京都市北青少年活動センター・新大宮広場センターハウス

活動日：月2-3回(土日)

月2-3回ほどで洋菓子やパスタ作りをしています。バターや強力粉の製品を調べて比較したり野菜を乾燥粉末を使ったりして生地に混ぜ込んだりしておいしいものを作る工夫について研究しながら商品開発しています。さまざまな方々とのコラボを模索しています。



3.イベント

3.イベント

牧場訪問

活動場所：京都府内の牧場など

活動日：不定期

何度か京都府内の牧場で作業体験をさせていただいています。牧場の朝は早く、乳を搾って餌をあげた後、午後は牛が昼寝をしている間に牛舎を清掃し、夕方になるとまた乳を搾ります。牛は1日に約25kgほどの牛乳を出します。その分餌も食べるし牛糞も出るのでお世話するのに一苦労です。



3.イベント

料理会

活動場所：京都市北青少年活動センター

活動日：不定期

X'mas会などイベントをときどき企画してみんなで料理をして食べています。毎回レシピを考えて来ようとするのですが結局スーパーなどに買い物に行くまで決まらず棚のものをみて即席でなに作るかが決まります。BBQをやった日もありました。



4.地域との関わり

4.地域との関わり

岩手県二戸郡一戸町奥中山高原

活動場所：株式会社Nイヤサカ(旧)奥中山高原牧場)

活動日：2023年3月、11月、2024年3月

ふるさとワーホリでお世話になって以来、私的にも訪問させていただいています。牛が1200頭いて毎日3-4頭くらい仔牛が産まれてくるというそんな世界です。日に何し生産しているかは量り知れないです。巨大パーラーで4時間の搾乳を1日2回ずつ行います。熊とかきつねとかも出ます。



4.地域との関わり

岐阜県高山市久々野町

活動場所：坂本酒店

活動日：2023年12月、2024年6月

店主の坂本さんが地質学を活かしたワインの研究をされていてその話に魅了され試飲会のボランティアとして訪問させていただきました。最近では久々野でワイン農家をはじめられた方がいらしくシャルドネとピノグリの第2期目のワインもいただきました。りんご農園も訪問しました。



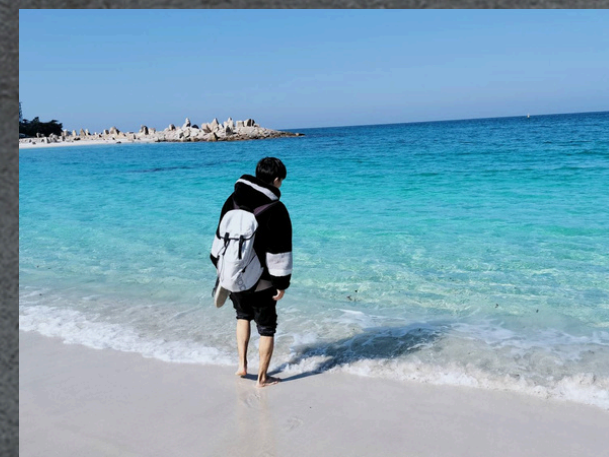
4.地域との関わり

和歌山県田辺市新庄漁港

活動場所：ヒロメラボ・新庄漁港

活動日：2024年3月

ヒロメの専門家・山西さんにお世話になり、漁港での養殖作業やヒロメ料理の開発などをさせていただきました。冬場のみ養殖可能な海藻で、3月は和歌山ヒロメ合宿として収穫作業とヒロメ料理を使った懇親会を開催させていただきました。その後もレシピ開発を進めています。



和歌山県田辺市訪問

2023.12.28

YuPPenJoBsの歴史

和歌山田辺市訪問(12月)

ほぼ始発で京都を出発し、鈍行で紀伊田辺駅についたときには11時くらいでした。白浜には来たことがありましたが田辺は初めてです。駅について車で迎えに来てくださって、色々と田辺の話を聞かせていただきながら普段作業されている新庄漁港へ。

YuPPenJobsの歴史

和歌山田辺市訪問(12月)

いかだが浮いている漁港では普通に鯛が養殖されていてその迫力にびっくりしました。まず3月のヒロメの収穫におけて種糸をロープに挟んでいく作業をさせていただきました。

和歌山田辺市訪問(12月)

太陽に当たるとヒロメは乾燥してしまうので数分に1度海につけ直しながら、筏の上で種糸をつけていきます。とここで、海中ドローンが登場。海の中に落とし物をしたそうで、最近購入したというドローンを見せていただきました。

YuPenJobsの歴史

和歌山田辺市訪問(12月)

はじめて見たのでこんななんだと興味が湧いたのですが、この日は潮の関係でそこまで海の中を覗けませんでした。お昼は白浜方面へ。快晴のなか千畳敷という太平洋が一望できる場所へ行き、まぐろ丼を3馳走になりました。田辺からちょっと南に行った勝浦は全国的にも有名なまぐろの産地です。

和歌山田辺市訪問(12月)

おいしいご飯をいただいてから午後は残りの種糸をつけ、そのあといまが旬のみかんのお店に連れて行ってもらいました。ここではいろんな農園のみかんがずらっと並んで試食できて、試食も丸々1個おいてあるのがさすが和歌山だなと思いました。和歌山流のみかんのむきかたでいただいて、いちばん甘かったものを箱買いしちゃいました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山田辺市訪問(12月)

そしてそのまま駅前の同級生がやってらっしゃるという居酒屋に連れて行っていただき、和歌山のまぐろやウツボのお刺身をいただいたほか、“交”という日本酒が美味しくて、すごく食の豊かな土地なんだなと感じさせられました。大変お世話になりました。ありがとうございました。

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

2024.3.13

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

始まりは去年の末頃。総務省のふるさとワーキングホリデーの関連からわかやまCREWという和歌山県が運営する地方と学生のマッチングサイトを知り、田辺でヒロメラボという研究室を作ってヒロメの養殖をされている方がいると聞き12月にお伺いさせていただきました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

最初ヒロメって聞くとなんだろうとかどんな味なのか全然分かりませんでした
が、静岡で大学院まですすまれヒロメを研究され、地元に戻って水族館で勤
務され、その後ヒロメラボを設立して、新庄地域の環境省の「令和の里海づく
り」モデル事業の採択を先導されたり、地元の方や子どもたちとのイベントを
企画されたりしているヒロメ王子こと山西さんに大変興味を惹かれ、

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

今回和歌山ヒロメ合宿として来させていただくことになりました。今回は14日に地元の方も交えたヒロメ懇親会をやるということで、2月にヒロメを直送していただき、パスタをはじめ様々なヒロメ料理を考えてから挑みました。

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

1日目は朝6時に京都を出発。青春18きっぷで電車で揺られること5時間して車窓にエメラルドの青いうみがみえてきて、紀伊田辺駅に到着しました。途中の御坊駅でみかんが袋に詰まって100円で売ってびっくりでした。さっそく田辺の駅前を案内していただき、期間限定でマルシェをやっているということで、お昼はうなぎと梅の贅沢で禁断のお茶漬けをいただきました。

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

紀州の梅が農園ごとには16種類ずらーっと瓶漬けされて並んでして、白干しや紫蘇、はちみつなど味もたくさんありました。また備長炭の発祥はこの田辺らしく、その炭でうなぎを焼いてもらいました。うなぎと梅はかけあわせてはいけない禁断のものらしいですが、全然そんなことはなく美味しかったです。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

午後からはほんとは何か作業できたらという感じでしたが今日は海が荒れて作業難しそうだったので田辺の観光スポットに連れてっていただくことになりました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

お昼を食べた後まず天神崎に連れて行っていただきました。天気も最高で眼前の太平洋が綺麗だったのですが、風が強く海がしけていると海で仕事する人的には天気悪いそうです。山西さんの海藻の生態に詳しいのはびっくりで色々教えていただきました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

潮の満ち引きのある場所ではカピカピに乾いた海藻もまだ生きていて、潮が満ちると普段の姿に戻るみたいです。海を見たら今度はそのまま車で山の方へ。山に入って歩いて、

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

ところどころ足場の悪いところも抜けながらひき岩という所に登りました。地元の小中学生の授業の一環でこのあたりを案内することもあるそうで、地形の話や植生の話なんかも色々聞かせていただきました。

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

そしてたまたま寄ったアトリエでポストカードを作らせていただいたあと、田辺の地域でインターンで来られてる学生6名と地域の方々交えての懇親会に参加させていただき、おいしい和歌山のお刺身やお鍋などなどいただきました。

和歌山ヒロメ合宿(1日目)

最初にいただいた梅酒がすごく香り高かったり、もち鰹といって今朝とれたばかりのそれも特殊な締め方をしている鰹をいただいたりで、田辺はすごく食材の豊かな地域なんだと思いました。おいしいごはんとともに話も盛り上がり気が付けば5時間くらい話してお宿に帰りました。

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

2024.3.14

YuPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

2日目は朝8時からヒロメの収穫作業へ。普段は6-7時ごろから船を出されているそうでしたが、今日は昨日の懇親会もあり少し遅めにさせていただいました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

漁港で着くと釣りをしている人とお話させてもらったのですがあじをいとも簡単に釣ってびっくりしました。この時期はくらげの多い季節で海をのぞくとかなりのくらげがいました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

出航して数分で養殖場に到着。まず漁港で育てていた若いヒロメを養殖場に話した後、もともとあったヒロメを引き上げて、よく成長したものを収穫していきます。この日の目標は20kg弱。小さいやつをとってしまうともったいないので、茎の太くて立派なものを収穫します。

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

茎を食べさせていただきましたがコリコリ食感でおやつみたいで美味しかったです。最近ウミウシに食べられる被害があるそうでそれも調べながらかごいっぱい収穫しました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

漁港に帰ってからは収穫したヒロメを1枚ずつ洗淨し、余分な箇所をトリミングがして袋詰めしていきます。この作業が結構大変で、収穫はすぐ終わっても洗うのが大変というのがどうやらヒロメ漁師の悩みみたいです。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

お昼地元の美味しいうどん屋さんをはさみながら、音楽流して歌いながらヒロメ料理のレシピも考えながら作業し、15時過ぎにはかごいっぱいのでヒロメを全て袋詰めできました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

最初やり始めたときは今日終わるとは思ってなかったのでめちゃめちゃ達成感がありました。そして急ピッチで夜の買い出しへ。夜は今度は自分たちでヒロメ料理をふるまう方のヒロメ懇親会で、

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

地元の方々や昨日来てた学生など10人ちょっと集まるということで、かなり気合いと緊張が入りました。当日まで悩んで作る事になったのが、ヒロメのパスタ、だし巻き、寒天、天ぷら、しゃぶしゃぶ、餃子、焼売、サラダの



YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

これだけの量作れるかなあとかなり心配しながらお借りするキッチンへ向かい、1時間半でめっちゃめっちゃ急ぎながら作りました。結局お客さんが来てからもキッチンに立ち続け気づけば21時くらいでようやく一段落して料理の紹介などさせていただき、いぶんたちもゆっくりごはんをいただきました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

ヒロメの良さを引き出すのは結構難しいし、だけどうまいこと合えばその食材とすごくいいマッチができるというのが印象で、おりとドタバタで作った料理だったのですがしゅうまいやパスタなど褒めていただいて、普段おりと偏食なこどもがあったという間に食べちゃったという話を聞かせてもらったときはかなり嬉しかったです。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(2日目)

今回のようにこんな多くの人に料理を出したのが初めてで不安とドキドキいっぱいでしたがこうやって挑戦させていただいて食べていただけたので、またもっともっといい料理ができるように改善してやっていきたいなと思いました。

YuPPenJoBsの歴史

ヒロメ料理風景

YuPPenJoBsの歴史

ヒロメ料理風景



YuPPenJoBsの歴史

ヒロメ料理風景



YuPPenJoBsの歴史



ヒロ料理風景

YuPPenJoBsの歴史



ヒロメ料理風景

和歌山ヒロメ合宿(3日目)

2024.3.15

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(3日目)

あっという間に滞在最終日となりました。朝からおとなりの白浜町に連れて行っていただき、白良浜で海を満喫したり、足湯に浸かったり、お土産を見て、

和歌山ヒロメ合宿(3日目)

めちゃめちゃ大きい海鮮丼を食べ、チョコレート屋さんに行き、生かげろうをいただき、とれとれ市場に行って、遊びに遊ばせてもらって一日が過ぎました。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(3日目)

天気が3日間ともよかったのがとっても運がよくなって、海がずーっときれいな色をしていました。はしゃぎすぎて服がびしょびしょになったのもいい思い出です。



和歌山ヒロメ合宿(3日目)

帰りにたくさんヒロメをいただきました。ありがとうございます。また実家で食べたり友達に配ったりしたいと思います。夕方に紀伊田辺を出発し、電車では全員爆睡し、今回はヒロメ旅は終了したのでした。

YuPPenJoBsの歴史

和歌山ヒロメ合宿(3日目)

このヒロメ合宿では懇親会など通してかなりたくさんの田辺の人とつながりができました。今度梅の収穫時期やみかんの収穫なども時間が合えばお手伝いさせていただきたいです。ありがとうございました。また京都でもヒロメにまつ企画を起こしていきたいです。

次章に続く