選手達はこんな生活を送っている！

《スケジュールと活動内容》

シーズンは３月末から10月いっぱいまで
平日：朝８時～12時チーム練習
　　ちっきんでランチ
　　14時～事務所で各自仕事
　　17時帰宅
　　その後ジム等
選手の仕事：
　　野球教室の指導、お店まわり・ポスター貼り、
　　チラシ設置、球場近くのお家訪問、
　　イベント企画、グッズの考案・デザイン、
　　POP描き、等

ちっきん店舗にて全試合の**チケット**が買えます！

【 残りの後期試合日程 】

9/15現在、後期成績はアストライアが首位フローラに対し２ゲーム差。
スタッフもほぼ女性のアストライア。試合前には全員の手で、
スタンドの観客席がきれいに拭きあげられる !!

日程	開始（開場）	対戦カード	試合	スタジアム
9/20(日)	13:00 (11:30)	埼玉アストライア vs 京都フローラ	ヴィクトリアシリーズ 埼玉vs京都 第22戦	所沢航空公園野球場
9/21(月)	13:00 (11:30)	埼玉アストライア vs 京都フローラ	ヴィクトリアシリーズ 埼玉vs京都 第23戦	市営浦和球場
9/22(火)	13:00 (11:30)	埼玉アストライア vs 京都フローラ	ヴィクトリアシリーズ 埼玉vs京都 第24戦	市営浦和球場
10/2(金)	18:00 (16:30)	埼玉アストライア vs 兵庫ディオーネ	ヴィクトリアシリーズ 埼玉vs兵庫 第22戦	越谷市民球場
10/3(土)	13:00 (11:30)	埼玉アストライア vs 兵庫ディオーネ	ヴィクトリアシリーズ 埼玉vs兵庫 第23戦	越谷市民球場
10/4(日)	13:00 (11:30)	埼玉アストライア vs 兵庫ディオーネ	ヴィクトリアシリーズ 埼玉vs兵庫 第24戦	川口市営球場

かほくイタリア野菜作り便 産地直送

ついにスタート！
かほくイタリア野菜研究会
理事長の牧野さんによる
コラム♪

山形河北町でなぜイタリア野菜？

河北町は山形県の中央を流れる最上川のほとりに位置し、寒暖の差が大きい為多種多様な農産物が生産できる土地です。我々生産者は現在１９名おり、それぞれの得意分野を生かしたイタリア野菜を栽培しております。

この取り組みは、河北町商工会による河北町からの委託事業としてスタートしました。当時あるイタリアンのシェフに『イタリア野菜を料理に使いたいが、日本国内では産地がなく、輸入品は高価な上に鮮度に問題がある。』そんなシェフの一言からこの事業は始まりました。欲しがっている人がいるのに品物がない、それならばわれわれが作ってしまうおう、と。

たくさんあるイタリア野菜の中から、シェフと話し合い、栽培の中心に据えたのが、イタリア野菜の王様とも言われる高級冬野菜、『トレヴィーゾ』です。トレヴィーゾの原産地はアルプス山脈近くの寒冷な地域です。山形県と気候環境が似ています。また、12月から３月頃まで出荷が可能なので、冬場の畑を利用できることも利点と考えました。

最初は、いつが収穫時期なのか、どのような調理方法があるのか、どんな味がするのか…まったく知識も情報もない手さぐりでの状態でした。そこから、様々の方からお知恵も拝借し、試験栽培を進め現在では年間を通じて約４０品目のイタリア野菜を生産販売できるほどになりました。

イタリア野菜や山形の魅力などを皆様に広くお伝えできるよう発信していきますので、今後とも宜しくお願い致します。

栽培の中心に据えたイタリア野菜の代表格「トレヴィーゾ」

プロフィール

山形県西村山郡河北町生まれ。山形大学工学部卒業後、福岡県でエンジニアとして就職。その後、山形県に帰郷し、翌年山形県立農業大学校の研修を受け就農する。「青年農業士」や「新農業人ネットワーク山形」の会長、「河北町無人ヘリオペレーター」リーダーなどを務める。また現在も、「つや姫マイスター」や「酒米研究会」副会長など精力的に活動している。

◎企業組合かほくイタリア野菜研究会 理事長／牧野 聡（まきの さとし）
イタリア野菜作りにまつわるコラムを毎号お届けします！

長野県・佐久の吉田さんの「めぐるだより」は、
現在繁忙期の為、お休みします。
次号をお楽しみに !!

ワイン徒然…

ワイン生産者も虜に?! 日本の食の魅力とは

ちっきんを愛する皆様、お元気でしょうか。
ハスミワイン・営業本部長の堀井克人です。

暑かった夏も終わり、ワインが美味しく感じられる季節になって参りました。新しい季節の旬の食材にワインを合わせるのも楽しいです。

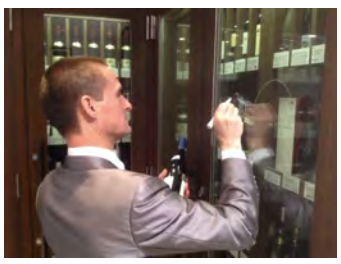
私どもが取引する生産者も必ずと言ってよいほど、食や料理への造詣と愛情が深いです。そこにワインと切っても切れない関係があるからだと思います。その中でも厚く取引をしている生産者は２年に１度くらいの割合で日本に来てもらって、10日間ほどお客様へのプロモーションを行います。レストランを中心に様々な顧客を回り食事もするのですが、そんな彼らが一様に驚き関心するのは、素材の鮮度 (特に魚介類) ときめ細かな気遣いによる接客・サービスです。

↑メゾン• アラン• パレ　現当主• アントニー（向かって左）来日時に京都の天丼屋さんで昼食。右は秘書のクリスチャン

世界的に日本料理や日本流の考え方などがますます注目されている昨今なので、フランスでもパリなどではかなりの和食店がありますし、高いレベルのお店もあります。フランス料理の世界ではわさびやゆず、ゆばなどを使ったり、日本料理の技術を一部取り入れることはもはや定番の１つとなりつつります。例えば、お寿司屋などに一緒に行くと初めから終わりまで質問だらけで (ネタの見分け方や包丁の入れ方・ネタの順番や産地・・・etc) で落ち着いて食べれたことがありません (笑) ただ、無知な僕もいつも驚き勉強させてもらっています。一見シンプルに見えても、そこには大変な準備や技術が詰まっている…これが彼らが一様に抱く日本的なるものへの興味と尊敬だと思います。

彼らはワインの生産者という食のプロの１つであるので一般的なフランス人より知識も経験も深いのはもちろんです。
余談ですが、僕がフランスにいた頃、鰹だしの風味を生臭くて嫌だ、とか海苔を食べることが罰ゲームの１つになっていたりすることに大変なショックを受けました。豆類は料理にしか食べないので、豆を甘くするというのが信じられないらしく、あんこを悪魔の食べ物、と言われたこともありました (汗

日本という国の食文化やレストランのレベル、そこで働く人々、それら全てのことを感じてもらって、僕たちも時間を共有することでお互いのバックグランドへの理解を深めて行くことが、この仕事でとても大事であると、常に感じます。



→シャサーニュ• モンラッシェの造り手、ドメーヌ• ローラン• ピヨ当主のローラン• ピヨ来日時に弊社ショップ、代官山 NOBLESENS でセラーにサインをしてもらいました。

◎堀井克人／ワインインポーター・ハスミワインの営業本部長 .
ワインにまつわるコラムを毎号お届けします！

宴会プラン 店舗情報

HP →http://www.e-kitchen.jp/
ぐるなび
大宮店→http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/
炭火串焼台所ちっきん→/http://r.gnavi.co.jp/ga8n700/
産直素材の台所ちっきん→http://r.gnavi.co.jp/b887800/

イタリアン酒場 ちっきん 大宮
【営業時間】17:00～25:00 日曜日定休
TEL048-783-4770

炭火串焼台所ちっきん
【営業時間】17:00～26:00
TEL048-825-2205

イタリアン居酒屋ちっきん
酒場ちっきん (産直素材の串揚げ居酒屋)
【営業時間】17:30～24:00
TEL048-831-8881