

稲花-ineca-食べる通信 from 新潟 を初めて読む皆さまへ

はじめまして、食べもの付情報誌『稲花-ineca-食べる通信 from 新潟』編集長の手塚貴子です。

昨年 11 月の創刊からようやく 1 年を迎えた今回、もっと多くの方に「新潟の生産者と食べものの情報を知って欲しい」という思いから、定期購読者を通して『稲花-ineca-食べる通信 from 新潟』をお届けしています。

読者の皆さんの『稲花-ineca-食べる通信 from 新潟』の感想と、東北食べる通信編集長からのコメントから『稲花-ineca-食べる通信 from 新潟』がどんな雑誌か想像してください。そして「食べたいな〜」「読みたいな〜」と思ったら、お申し込みください♪

都市で暮らす私たち生活者は、食べものの表側の世界しか見えません。そこで得られるのは、値段、見た目、食味、カロリーなどの情報です。表側の世界では、食べものはまるで工業製品のように扱われています。そして、食べることは、あたかも燃料補給するかのような行為になってしまっています。

みなさんは、食べものの裏側にある豊かな世界を知っていますか？そこには完成された消費社会を凌駕する圧倒的な生きるリアリティーがあります。そして、そのリアリティーを体感しながら、食べものを育てる農家の物語があります。裏側を知ると、食べものは「もの」から「いのち」へと変わり、「理解」と「感謝」というどんな一流のシェフでも味付けできない調味料が加わる分、おいしさも増します。

稲花食べる通信は、そんな魅惑な世界へとみなさんをいざないます。そして、農家さんに「ごちそうさま」を直接伝え、現場に体験に行くこともできます。ぜひ、行きつけの農家さんを見つけてください。稲花食べる通信は、元都市生活者の編集長・手塚貴子さんを水先案内人に、みなさんが新しいふるさとを見つけるパスポートになるでしょう。

(東北食べる通信編集長 高橋博之さん)

知らずに食べても本当に美味しいものばかり！でも、作る人の物語を稲花で知ったら、もっと美味しくなりました。

(伊藤久仁子さん)

稲花が届くまで ソワソワ
届いたときには ウキウキ
ページをめくって フムフム
香りが漂い クンクン
作り手を想えば ジワジワ
ひとくちめは ドキドキ
想像以上にこれは ウマウマ！

(こじこじさん)

体験に参加された皆さんが楽しんで素敵ですね。(Y.N さん)

まず冊子がキレイです。

と、一緒に届けられるモノに対する丁寧さがステキです。当たり前かもしれませんが梱包もきちんとされていて、生産者の愛をそのまま届けてもらってる感じです。(草野初恵さん)

稲花で届く品々はどれも生産者の想いと共に届きます！だから美味しい！が抜群に光っているのです。1つ1つの味に当たったかさと自然が加わって届く稲花。これからもますます楽しみです！編集長手塚さんの奮闘記？も見逃せませんよ(笑)

(横浜在住 鈴木安子さん)

なぜあんなに美味しいのでしょうか、考えてみました。

答えは、稲花から送られて来る農作物は、生産者さんをまるで知っているかのように、今朝話をしたかのように感じながら食べ味わうことができるからなんですね。生産者さんといつも触れ合っているかのような美味しい農作物が、これからも楽しみです！(森 俊昭さん)

美味しいものと共に届く愛に溢れた稲花を、毎回ウキウキと拝見しています。ふるさと小包のようで、ゆとりを感じる贅沢な時間です♪

(横浜 SaaLaa さん)

県外の実家に届けてもらっています。
稲花は、元気でやってるお便り代わりに
も、おススメです！（かいたかしさん）

毎回美味しい作物が来るのを楽しみにしています。
通常では知ることの無い美味しい作物が生まれるに至った歴史や背
景、作り手の想いを知ることにより深く味わっています。(syuu さん)

一言でいうと、稲花の表紙が大好きです♡

稲花を受け取った時の感想→ワクワク

読んだ感想→ 普段食べ慣れている食材がどのように生まれてきたかが分かる様々な発見の場

食べ物の感想→新鮮で美味しい、作り手が分かるので安心して頂ける

体験の参加→残念ながら参加出来ませんでしたが、フェイスブックからの情報で自分も一緒に活動している気がして
いました！！（眞鍋理佐子さん）

日本海に面した新潟から、綺麗な情報誌と一緒に“旬”
の産物が届くのを毎回楽しみにしている私です！「美
味しい」「また食べたい」「こうして実るのね・・・」
と。より身近に感じている新潟です！（加藤利枝さん）

農家さん、生産者さんの日々のお仕事のようすを垣間見
ることができ、知らなかったことばかりで感心していま
す。編集長の素人ぶりが良い(*^^*)
奮闘するようすがいじらしく、正直な人柄に応援したく
なってしまう (C.H さん)

ルレクチエ、蜂蜜、イチゴ、葡萄等、新潟はお米だけ
じゃない事を教えてくれてありがとう！生産者が生
き生きと描写された文章や写真に感動しています。

(by こみちゃん)

P.S. facebook ページにバックナンバーが掲載され
てると嬉しい。

環境と方向性は違いますが、同じ素人として田んぼのノ
ウハウを教えていただけるありがたく貴重な先輩です♪
(星野千佳さん)

新潟にもこんなにこだわって農業をされている方がい
るんだ！と毎回届く度に感心しています。

(Azmax さん)

・季節折々の新潟の様子が伝わってきて、新潟に行き
たくなります！
・新潟には美味しいものがこんなに沢山あるって知り
ませんでした。
・編集長自らお米を作るっておもしろいです。
(今藤さん)

なにがくるかわかっている
それでも毎回わくわくする
丁寧な取材で綺麗な「稲花食べる通信」
大切に作られた「品物」
編集長の「気持ち」
締めは「別府新聞」

ビルに囲まれた毎日に
新潟からふわっと心に届く
毎月じゃない待ち遠しさが
いっそう楽しみ(*^^*)♪

(日本橋のねこ(=^ε^=) さん)

新潟に住んでいても知らなかった、隠れた極上の特産品が情報誌
とともに届きます。早速特産品に飛び付きたいところをぐっと我慢
して、いつも情報誌を先に読んでいます。
新潟で生産することの苦労や工夫、生産者だけが知っている美味
しい食べ方を知ってからいただく食材はいつも絶品です！
(わいわい さん)

- ・読者という立場を忘れてしまう通信^^;
- ・作り手と仲良くなれます。
- ・現地を見てみたくになりますよ。
- ・次は何を食べられるのか…のわくわく！
- ・新潟は近い！（山田利絵さん）



稲花食べる通信 from 新潟は生まれも育ちも東京の私にとって、農家さんがとても身近になりました。読者参加
のイベントもあり生まれて初めての経験をたくさんさせてもらいました！毎号特集される農産物と生産者さん
のお話も楽しみです。何と言っても”食べる通信”の一番のお楽しみは一緒に送られてくる”食べるもの”かな～（笑）
(青山 緑 さん)

いつも特集の写真と説明がわかりやすく、発見がたくさんあり楽しんでます。(SN さん)

生産者さんの想いが込められた稲花を読み、その想いが込められたモノを食べる。大切に作られた食べ物は美味しい以上に何かがあるのを、稲花を通して知りました。

(Y.O さん)

皮を噛み締めたい！と思ってしまうくらい(実際噛んでましたが)、おいしいぶどうでした。

(匿名希望さん)

現在私は海外在住なので、稲花を購入することができなくてとても残念なのですが、その代わりに母の所に届けていただいています。新潟に住んでいても知らないこと、知らない味が盛りだくさんで毎回母もとても喜んでくれています。また、フェイスブックを通じて稲花さんの情報は入ってくるので、前回の帰国の際には草野養蜂さんを母と一緒に訪れたり、読者ではない私まで楽しませてもらっています。その際いくつか蜂蜜を購入させていただいたのですが、もちろんもともと美味しい蜂蜜であることに間違いはないのですが「生産者さんを知っている」という付加価値が付くと余計に蜂蜜の味が美味しく感じられ、また感謝して大切に味わうようになりました。今の世の中「生産者さんの顔がわかる」食べ物がどのくらいあるのでしょうか？稲花さんを通じて生産者さんの顔が見えてくると、他の食べ物も「これはどんな人が作ったんだろう？」と興味がわいてきて、大切に感謝して食べるようになって来ました。「食べる」ことは「生きる」ことです。その食べ物を改めて見直させてくれる「食べる通信 稲花」1度購入してみるとこれからの「生き方」が変わってきますよー☆

(三浦良子 さん)

稲花-ineca-食べる通信 from 新潟をお申込みいただくと

3 カ月 1 回、情報誌と食べ物が届きます！

毎回 3,300 円 (送料/税込)

各地で発行が相次いでいる「食べる通信」の新潟版として、全国で4番目に創刊。新潟にはまだまだ首都圏でも手に入りにくい特産物があります。「米」だけではない新潟の「農産物」と、女性編集長の目線で農業(オフィシャル、仕事)と女性・家族(プライベート、家庭)にスポットをあてて取材した「情報」をお届けします。さらに、情報を共有した新潟の生産者と消費者とその家族が、各々の地域で交流を深め「体験」につながることを目的としています。

次号 Vol.6 の特集は、新潟県西蒲原郡弥彦村にある第四生産組合の“原木生椎茸”です。

第四生産組合・竹野勝行さんが新潟産の原木を使って作る生椎茸は、

大きいものは直径 10 cm、肉厚が 5cmにもなります。

お申込み方法

① <https://taberu.me/subscribe/ineca> ページ 又は「稲花ホームページ」のココかココの「定期購読」からアクセスしてください。



新規会員登録 または ログイン

② 食べる通信をはじめてご利用の方は、「はじめてのお客様」より、アカウント登録を行ってください。食べる通信共通アカウントが発行されます。

③ すでに、他の食べる通信や CSA をご利用の場合は「会員登録がお済みのお客様」からメールアドレス・パスワードを入力しお進みください。

Facebook アカウントをお持ちの方は、ID 連携を利用しアカウント作成をすることができます。連携により、ログインの際にパスワード入力が不要になります。



| | |
|--|---|
| <p>はじめてのお客様 共通アカウントの新規登録</p> <p>メールアドレス <input type="text"/></p> <p>パスワード <input type="password"/> 6文字以上で設定してください。</p> <p>パスワード(確認) <input type="password"/> 確認のため、もう一度入力してください。</p> <p>新規会員登録する</p> <hr/> <p>ID連携により新規登録の方</p> <p>Facebook IDでログイン</p> | <p>会員登録がお済みのお客様 アカウントをお持ちの方はログインしてください。</p> <p>メールアドレス <input type="text"/></p> <p>パスワード <input type="password"/></p> <p>ログイン</p> <p>パスワードを忘れた方はこちら</p> <hr/> <p>Facebook連携アカウントをお持ちの方</p> <p>Facebook IDでログイン</p> |
|--|---|