

ふくおかの食と農を考える！ 

アグリ ふくおか

季刊
Vol.8

ほくらのごはん
うきは市立
姫治小学校

保存食のススメ
高菜漬

明日のアグリマン
馬場俊充さん(JAくるめ)



アグリレポート「博多万能ねぎ」
“空飛ぶねぎ”に
夢乗せて

～福岡を代表する農産物・朝倉の「博多万能ねぎ」～

季刊 **アグリ** ふくおか Vol.8 平成21年5月発行 通巻8号 発行/JA福岡中央会 〒810-0001 福岡市中央区天神4丁目10-12 TEL.092-711-3911



世界の給食 — vol.1 台湾



協力:台北市立忠義小学校



Report
林怡君さん
リンイフン

「三菜一汁」プラス果物が基本。
この日のメニューは、小松菜の
おひたし、鶏肉とホッピーとなす
の炒め物、厚揚げ豆腐の煮込み、
大根の中華汁、そしてバナナ。

台湾の小学校給食は、学校の設備により、
主に以下の三つの方式に分かれます。

- 1、専門業者による給食弁当配達
- 2、自分の学校の厨房で作る
- 3、他の学校の厨房で作る

私たちの小学校には厨房設備が無い
ため、毎日他の学校の厨房で作られた給食が
運ばれてきます。私は二年生の担任をし
ているのですが、低学年は下校時間が早く、
給食は週一回のみです。

献立は、栄養士が日本の文部省に当た
る教育部の指導方針に沿って考え、P T A
メンバーが協議して決定します。週一回牛
乳が提供され、肉はC A S (政府の認証
制度)に認証されたものしか使われません。
そして親、先生が当番で毎日厨房に立ち
会って調理を監督しています。

小学生の間で最も人気のあるメニューは
カレーライスと麺類。食器は生徒が自宅か
ら持ってきたものを使います。



”空飛ぶ” ねぎに 夢乗せて

福岡を代表する
農産物 朝倉の「博多万能ねぎ」

筑後川に潤された豊かな平野はさまざまな農産物の宝庫。

中でも、ハウスで育つ「博多万能ねぎ」は、

小ねぎの生産量としては全国を誇ります。

昭和53年からは、東京や大阪への空輸で話題を呼び、

今も全国の市場でトップクラスの味と品質。

その陰には、熟年・若手の生産者たちが知恵を出し合い、

土を肥やして、「美しく・風味よく・安全品質」と

三拍子そろったねぎを日々手がける努力があります。

Contents

- 03 アグリレポート
“空飛ぶねぎ”に夢乗せて
- 08 カラダに効くレシビ
博多万能ねぎ
- 10 ほくらのごはん
姫治小学校
- 12 直売所であれも食べたい!
これも食べたい!
伊都菜彩
- 14 保存食のススメ
高菜漬
- 16 エッセイ
食と農への想い
- 18 明日のアグリマン
馬場俊充さん
(JAくるめ)
- 20 お母さんの味
大牟田市櫛野
「あぐりJOY」の
高菜まんじゅう
- 22 私のオススメ
この一冊・この一店
- 23 読者の声・編集後記

アグリ

ふくおか

季刊
Vol.8

生でよし、煮てよし、薬味よし
その品質は東京でも大好評

鳥栖から大分に向かう高速道路の「朝倉」インター。そのすぐそばに建つ「JA筑前あさくら」に、大きな冷蔵トラックが横付けされています。建物から次々に積み込まれる白い発泡スチロール箱、ふたには「朝倉万能ねぎ」の文字が。ねぎで満杯になったトラックはこれから福岡空港へと走り、そこから飛行機に乗って東京や大阪へと向かうのです。

今から31年前の昭和53年。「空飛ぶねぎ」というキャッチフレーズが話題になりました。福岡で栽培される小ねぎが東京の市場で引張りだことなり、毎日空輸されることになったのです。

そもそもここ朝倉でねぎ栽培が始まったのは昭和30年代。筑後川流域の豊かな水と肥沃な大地で風味豊かに育ったね

ぎは、「生でよし、煮てよし、薬味によし」と三拍子そろった「博多万能ねぎ」と命名されました。

当時、東京ではこのねぎによく似たアサツギが100グラム400円。それに比べて朝倉のねぎは20円足らず。当初はトラック輸送でしたが、長時間の運送で日持ちに問題が出たため、よりよい品質を求めて初の野菜の空輸が実現したので。

以来30年余。ねぎは今も空を飛び続けています。毎日昼過ぎから夕方まで「日6〜8便。羽田と大阪に向けて、年間生産量3000トンの90%近くが送られるといえますからその数に圧倒されます。

消費の確実さに未来を夢見て脱サラで取り組んだねぎ栽培

現在、朝倉エリアの万能ねぎ栽培農家は136軒。45歳以下の「青年部」も38人と多く、後継者が順調に育っている



上出来のねぎに栽培の苦勞も吹き飛びます。



- 5 ねぎのハウスが並ぶ背景には、豊かな水量の筑後川と緑濃い耳納連山が。
- 6 色も張りも上出来の万能ねぎ。
- 7 収穫はずっと中腰で、決して楽な作業ではない。
- 8 ずっしりと重いねぎを手にして、栽培の苦勞も報われる思いの仲山清喜さん。



- 1 JA筑前あさくら敷地内に立つ万能ねぎの石碑。朝倉の名を全国に広めた功勞野菜だ。
- 2 毎日何千箱というねぎが東京や大阪に発送される。
- 3 一日何便もクール車が横付け。ここから空港まで1時間弱で運ばれる。
- 4 摘まれたばかりのねぎは、集荷場で人の目による目視でも検品を。



ことがわかります。

「それも、ねぎという野菜が絶対に食卓に欠かせないからです」と自信を持つのが、栽培歴23年という仲山清喜さん(56)と妻の熱子さん(55)。もとはサラリーマンでしたが、33歳のとき、ねぎの将来性に賭けて米栽培の父を継ぎ、ねぎ農家としてスタートしました。今では45棟のハウスで一年中、生産が途切れることはありません。その生産量は実に40トン、42万束にもなります。

「ねぎは種をまくと、夏なら2ヶ月、冬でも4ヶ月で育つ。だから、1棟のハウスで2〜3回収穫出来る優秀な作物ですよ。しかもハウスといっても雨除けのため暖房目的じゃないから、灯油を焚く必要もないんです」

朝倉地域には、こうしたハウスがずらりと並び、まるで白い波のようです。といっても、誰でも同じような出来栄のね

ぎが育つとは限りません。そこには作り手それぞれの「秘訣」があるようです。

「味噌汁やうどんに入れたり冷奴に散らしたり、ねぎは基本的に生で食べることが多いから、品質には特別に気を使います」まずは土。ハウス内に入ると、足の土がフカフカにやわらかいのです。聞けば牛フンやもみがらを中心にJAが開発した特製堆肥とか。これでねぎの色艶や味もぐんと増します。

さらに、いいねぎの成長に不可欠なのが「水切りのタイミング」。10〜15センチくらいまではたっぷり水をやりませんが、その後は水を切っています。タイミングを間違えると、日持ちが悪く色も黄色身を帯びてくるとか。成長の最終期には土もカラカラになるほどで、それでもねぎは地中にしっかりと



ずっと中腰の作業は楽ではありません。

根を張り、水分を吸い上げるそうです。

こうした両親の姿勢を見て育った息子の武伸さん(30)も農業の道に。今年は結婚もして頼もしい後継者となりました。

収穫後にも、細かな配慮できれいに揃える作業が必要

ねぎ栽培は、収穫した後も独特の作業が必要です。家に持ち帰って自宅隣の納屋に入った3人は、それぞれ大きなイヤマスクを着けました。まるで空港の誘導員のような防音態勢で、何が起ころうでしょう。

と思う間もなく、スイッチとともに耳をつんざく轟音が。3人が次々にねぎを入れていく機械は、強力な風圧で汚れた表皮を取り、ヒゲ根も取り除く装置でした。

機械から出てきたねぎは、泥も除かれ、きれいな姿になっています。

「これでもまだ足りんとですよ」

と武伸さん。ここからさらに、契約している20軒ほどの「調整人」にねぎを配り、外側の葉を取り除いたり、重さを量ってS・M・Lとサイズを分けて1束ずつにする作業があるのです。「調整人は、朝倉だけでなく、隣の田主丸や吉井、日田あたりまで広範囲にいます。ねぎ栽培はけっこう雇用の需要も多いんですよ」

博多万能ねぎが東京や関西で30年以上信頼されるブランドに育った要因は、風味のよさもさることながら、こうした細かな配慮による。見た目も美しく、ていねいな仕事があったからなのでしょう。

今や、年間30000トンを生産し、小ねぎの生産量としては

全国一位を誇る「博多万能ねぎ」。

これからも福岡を代表する農産物として、筑後平野の大地

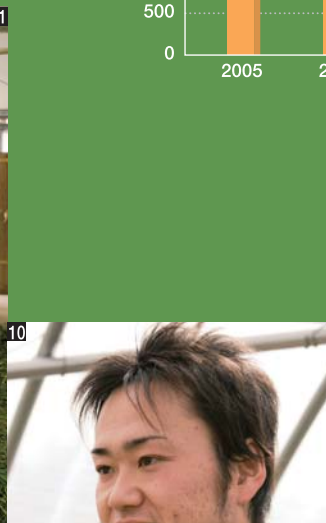
にしっかりと根を張り育ってほしいものです。

ねぎ栽培はけっこう雇用の需要も多いです。

■ねぎの生産量推移



- 9 調整人のお宅から戻ってきたねぎの束を、もう一度確認しながら箱詰めする仲山清喜さん。
- 10 父と母の後を継いで、ねぎ栽培に意欲を燃やす長男の武伸さん。
- 11 収穫したばかりのねぎは、まず泥や表皮の汚れを風圧で飛ばす。かなりの轟音なので耳当ては必需品。
- 12 ねぎにかける親子の夢はこれからも続く。



博多万能ねぎレシピ

●ねぎごはん〜くるりんばねぎを添えて〜

材料(2人前)

- ◎万能ねぎ…1把 ◎ごはん…2膳分
- ◎オリーブオイル…大さじ1/2 ◎ナンプラー…小さじ1
- ◎にんにく1片 ◎ごま…適宜

メモ 炒めたねぎと、フレッシュではのかな辛みのあるくるりんばねぎの二つの食感が楽しめるメニュー。相性のよい豚肉を入れたりして、アレンジしてもOK!

【作り方】

- 1) 万能ねぎは、6,7センチの長さに。少しとりわけ、ななめに細く切り、氷水にさらしておく。(くるりんばねぎ)
- 2・3) フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを入れて香りをだし、ねぎを炒める。しなっとしたらナンプラーで味付け。
- 4) ごはんの上に盛り付け、ごまをふり、くるりんばねぎを添えて。



●ねぎの常備菜 材料(2人前)

- ◎万能ねぎ…1把 ◎にんにく…2片 ◎しょうが…1片
- ◎ごま油…大さじ3 ◎しょうゆ…大さじ3

【作り方】

- 5) 万能ねぎは6,7センチの長さに。ファスナー付ビニール袋と一緒に、軽くもんで1,2時間おく。
※ねぎがしんなりしたら、食べ頃です。2〜3日くらいは冷蔵庫で保存することが出来ますが、早めに食べきりましょう。

メモ ごはん・どうふによく合う常備菜。長めに切ったねぎを使い、海苔の上にごはんと“ねぎの常備菜”をのせて巻いても美味!

教えてくれたのは…
野菜ソムリエ
ゴトウタカコさん

九大農学部卒。料理教室「ベジキッチン」主宰、新聞・雑誌でのレシピ執筆などで活躍。ジュニアベジタブル&フルーツマイスター、フードコーディネーター、食育アドバイザー。



カラダに効く レシピ

vol.1

博多万能ねぎレシピ

薬味など、料理の脇役として大活躍の「博多万能ねぎ」。

新鮮で香り高く、食感がよいので、

実はメインとしても魅力じゅうぶんなんです。

今回は、「博多万能ねぎ」の特徴を活かし、

存分に味わいを楽しめるレシピをご紹介します。

博多万能ねぎ

知識 小ねぎ・わけぎ・あさつきなどと呼ばれる、葉ねぎの仲間。白ねぎよりビタミン・ミネラルが断然多い緑黄色野菜。ビタミンB1などを含み、疲労回復、殺菌作用などが古くから知られている。独特の香気が特徴で、関東をはじめ全国で人気の野菜。





この日の給食のメニュー。「豆腐のピリ辛煮」に入っている白菜は学校の畑で実際にとれたもの。



取材当日は5・6年生によるジャガイモの植え付けが行われた。普段から土に親しんでいる子供たちは、慣れた手つきで次々と植えていく。



ぼくらのごはん～未来の食を想う～

福岡県うきは市立 姫治小学校

ひめ はる

子供たちが、正しく食を学ぶにはどうすれば良いのか？その課題に対して、決して形式的になることなく、地域に根ざしたやり方で自然に食育を行う、ある小学校の取り組みをご紹介します。



『善意銀行』

うきは市の山間にある全校児童わずか20名の小さな小学校。この姫治小学校の活動は地域の方の協力なしには語れません。児童数が少ないといっても、行事や活動は、児童数が多い小学校と大きく変わらないうえ、少ない職員数での運営には限界がありました。苦しい実情を知った地域の方々が手伝いを申し出るようになり、いつ

しか『善意銀行』として、登録制のボランティア組織に成長するまでになりました。

2008年度に受賞した全国花いっぱいコンクールでの内閣総理大臣賞受賞も、種まきや移植など、農家の方の指導・協力を受けて子供たちが一生懸命に取り組んだものでした。給食に目を向けてみても、自校炊飯をしている姫治小は、生徒数が少なく予算的にはギリギリの状態。それでも地域

の方からの善意で多くの差し入れが集まり、子供たちの喜ぶバラエティ豊かなメニューを提供することができるようになりました。差し入れられる食材はほとんど地域の方の畑で採れたもの。

そのことは「今日は○○さんからの、おすそわけの野菜です。」と、給食の時間に発表され、子供たちが、自然と食べ物の大切さと感謝の心を学んでいくという。につながっています。

『郷土への愛を込めた 『姫づくし御膳』』

姫治小学校の大きな食育活動のひとつとして、豊かな自然に育まれた郷土の食を後世に残そうという取り組みがあります。平成15年から始まった『姫づくし御膳』は、地元で採れる食材や伝統食を調べ、地元の方と話し合いながら、献立を決め、作り、食します。2008年は地元で採れるゆずをふんだんに使った『ゆずづく

し。』ゆずの皮を器にした「ゆずゼリー」や「ゆずドレッシング」、手作りこんにやくにつけていた「ゆず味噌」など。保育園児も招待して、地域全体で交流をはかり、楽しみながら良い伝統が受け継がれていきます。

特別なことはしない。 ”今”をどう残していくか。

自然に身に付いた食べ物への感謝の心を表すように、給食の食へ残しはまったくないそうです。姫治小の矢野校長先

生に、食育について配慮されている点を質問すると「子供たちにとっては、ごくあたりまえの生活なんです。ですから、特別なことはしていません。」という笑顔が返ってきました。これからの食育をどう考えるかというより「今あるものをどう残していくか」が一番の課題」という姿勢からは、自然な営みの中から大切なことを身に付けていく、古き良き日本の姿を改めて見る思いがしました。

子供たちにとっては、ごくあたりまえの生活なんです。



矢野校長先生

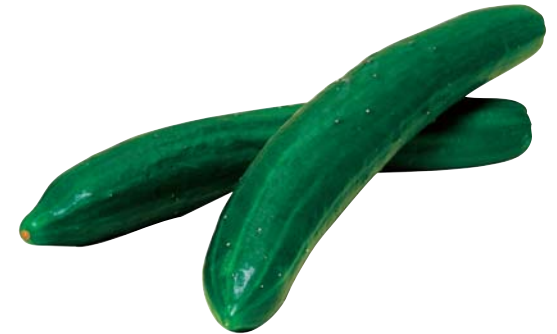
伊都菜彩

今回は、糸島近隣の前原市にある「伊都菜彩」へ伺ってきました。広々として、ゆっくり買い物ができる直売所には、おいしそうなモノがいっぱい。「コレ、食べたいな」と思ったら、ぜひ行って、確かめてみて!



糸島産トマト

つやつやの真っ赤な果実!ハウス栽培による美味しいトマトは、糸島の自慢の野菜のひとつ。伊都菜彩の人気定番商品です。濃厚なコクと甘みが凝縮した「ハウス桃太郎」や、甘みと酸味のバランスがよい「優美」など、大きさも品種もいろいろ。使う料理や、好みに合わせて選んでください。



糸島産きゅうり

中華料理、サラダ、酢の物、漬け物などさまざまな食べ方があるきゅうり。トゲがなく、青臭さをおさえた新品种「フリーダム」の商品説明には「浅漬けにオススメ!」の文字が。他にも、シャキシャキ感があり、濃い色が特徴の「インパクト」など多彩な品種が揃います。どれももちろん新鮮なもの。



あまおうソフト

糸島のブランド牛乳「伊都物語」で知られる糸島みるくぶらんと生乳と、糸島で採れたあまおうがたっぷり使われた「あまおうソフト」。ひと口食べると生乳とイチゴの香りが広がり、すっきりとした甘さ。大人も子どももベロリと食べてしまう美味しさです。

ごりよんさんみそ



かわいいイラストにひかれて手に取ったみそは、直売所の人気者なのだとか。JA糸島女性部が作った「ごりよんさんみそ」は、福岡県産の麦と糸島産の大豆を使用した無添加手作りみそ。塩分控えめ(11%)で熟成され、さわやかな甘みと、麦の香りが食欲をそそります。



うどん



うどんコーナーで食べられるのは、糸島産の小麦「ミナミノカオリ」「チクゴイズミ」を100%使い、野菜などの具材も直売所から仕入れた“地産地消のうどん”。試作をくり返して作ったうどんは、麺の塩気が強すぎることなく、すっきりとした味わい。家でも食べたい!との声に応じて、糸島産の小麦100%の冷凍うどんめん(5食入450円)も昨年10月より販売されています。



広い店内に、手に取りやすい高さで陳列された野菜は、形や大きさもさまざま...どことなく畑の様子を思わせます。また、海に面する糸島らしく、野菜コーナーの反対側には海の幸が!入口の近くには色とりどりの切り花・蘭。さらに、糸島豚・糸島牛、糸島産の山田錦で作った日本酒、糸島みるくぶらんと乳製品などを仕入れています。「ひとつの産地で獲れたものを中心とする直売所」で、これだけバラエティに富んだ商品が揃うのは珍しい!という店長の小金丸さん。糸島エリアの豊かな大地と、地元・糸島産の良さを広めたいという生産者やスタッフの努力が、活気ある直売所を創りあげています。

常連さんにうれしいポイントカードもあります!



店長 小金丸肇さん



店名:伊都菜彩
営業時間:9:00~18:00
定休日:年始のみ
住所:福岡県前原市波多江567
TEL:092-324-3131

●ホームページ

vol.1 保存食のススメ

高菜漬

その家、独自の味として代々大切に受け継がれる保存食。人参や、ほうの残った皮を千切りにして天日で干し、後日本水で戻してキンピラにする乾燥野菜など、去年あたりから注目を集めています。

ご自分で高菜を漬けて15年

今回の「保存食のススメ」は、塩蔵法の代表選手「高菜漬」。我が家では、祖母が漬けて入れていた高菜漬も、今では桶が残されているだけ。先日、高山三さん・侑子さんとご夫妻からお誘いを受け、エプロン片手に久留米市田主丸町のご自宅を訪ねました。

ぶどうと柿の生産農家の高山さんは、毎年お得意さんへのサービスとして高菜漬を6〜7樽ほど漬けるそうです。作りはじめたきっかけは「白菜漬が食べたい」と漏らした三さんに、「ない」と答えた侑子さんの一言。今では「自分で食べるものを作つてこそグルメです」と冗談を交えて語られるほど高菜漬に夢中です。

タカナの茎から十文字に切れ目を入れる



まる1日~2日間日に干す。



ミミズがおいしい、コッコッ



干したタカナを水で洗いながらよく押しもむ

高山さんの高菜漬は、ピーコからが特徴です。黄色い唐がらしは赤より、ピーコッ!!



買い付けたタカナを火田で自分で切つてその場で干してくることも……

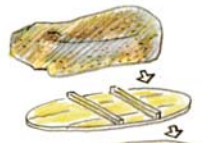
この辺じゃ茎だけ漬けることもおると……



本漬後は水分を新聞紙やタオルなどで吸い取って、おいしい高菜漬に仕上げます。



★A,B,2通りの漬け方があります。



A 粗漬け

多めの塩をふりすき間なくタカナをつめ重しをする

B 直漬け

はじめから塩といっしょに唐がらしを入れておく。(直接本漬けをする)

本漬け



ひと晩で水を上げないといけない。5日間漬ける。

水をしばって唐がらしと塩を少し入れ、再び漬ける

夏越し用は塩を強くし、アクを2~3日に1回7キンドでぶく。



柿やぶどうを買ったお客さんへプレゼント! 5.1L入りのつけどの容器

- ポイント1 “重石が命”粗漬け時に一気に水分を上げるには、なるべく重〜重石がポイントです。
- ポイント2 水分とともにあくがでますので、布巾や新聞紙で丁寧に取り除きます。
- ポイント3 夏越し用は、塩を多めにします。



高山三さん・侑子さんご夫妻



イラスト/今長谷はるみ
(日本漫画家協会会員、
欧州漫画家連盟会員)
レポート/古賀美智子(JA福岡中央会)

「先義後利」

も う十数年も前の話で恐縮だが、イチゴ大福の季節に産地の広川町のイチゴが大変品薄で、十分な供給をして貰えるかどうか危ぶまれることがあった。明確に「広川町の

とよのか苺」を名乗っていただけに、万二供給ストップということになるとなかなか難しいことになる。仲買の方に「大丈夫だろうか？」と問い合わせたところ「確かに品薄ですが、萬盛堂さんの分は全量揃えると生産者の皆さんが仰っています。安心して下さい。」とのこと。思いもかけぬ回答に私は「それはとても有難いことですが、ど

うしてまたウチのものだけは百パーセント供給すると言つて戴けるのですか？」と訊ねたことであった。

そ の時仲買の方が仰つたのは「こういふことであつた。社長はお忘れになつておられるかも知れませんが、もう十年以上前のクリスマス折、やはりイチゴが不足して価格が暴騰したことがあつたでしょう。あの時、萬盛堂さんは使用するイチゴの量を一切減らすことなくケーキを作られましたね。そのことに生産者の皆さんがとても感激されて、そういう会社となら永くしっかりお付き

合いをしていきたいと仰つてゐるんですよ。」とのこと。どうも自慢話めいて自分で書いていることが憚れるようにも思うのだが、もう少し書くことをお赦し戴きたい。

そ ういえばそんなことが確かにあつた。今から二十数年前、クリスマスケーキのシーズンにイチゴの価格が大暴騰し一個二百円を超えることがあつた。当時のクリスマス用の三千円の苺ショートデコに我社では上飾りに六個、サンド用で四個、計十個のイチゴを使用していたわけだが、このイチゴの価格だとそれだけで二千円に

なる。他の原材料と合わせる和原材料費だけでほぼ三千円、最初から損をすることは目に見えていた。工場からは「サンドを別のものにし、上飾りも二個か三個にしてはどうでしょうか」と言つて来たのだが、「お客様へのパンフレットは、上に六個のイチゴの載つた写真になっているではないか。サンドもイチゴと明記してある。それはお客様さまとの約束事ではないか。

客さまとの約束事ではないか。イチゴの量を減らすことは一切しないでくれ」と私は伝えた。結果として、その年のクリスマスケーキは数百万円の赤字であつた。ただ私は商いの上で「お客様さまのお約束事は、必ず守る」というごく当たり前のことを決断しただけなのだから、それはそれでやむを得ぬことと思つていた。

そ んな昔の小さな決断が十数年も経つて生産者の皆さんの記憶の中で甦り、火急

の折に私どもを助けて戴くことになろうとは、又何と幸せなことであつたらうか。
先 義後利という言葉がある。近江商人の家訓によく出てくるのだが、その意味は「義（社会正義、お客様への信義を先にし、利（儲け）は後回しにする）」ということ。そしてこの先義後利を貫けば商いは永く存続することが出来るということである。成程このイチゴの

エピソードは、目の前では一旦損をしたことになつたが、結果的には生産者の皆さんとの固い信頼の絆を築くことが出来たということにおいて、図らずも先義後利の実践ができた（勿論、私自身そのような高邁な意識などありはしなかつたのだが）ということなのだろうか。



石村善悟さん（株式会社 石村萬盛堂 社長）

激戦の続く菓子業界にあって、洋菓子の「ボンサンク」、ファーストフード型回転焼きの「甘市場」、高級和菓子の「萬年家（はねや）」、さらには郊外大型店舗「いしむら」を積極的に展開、新しい菓子需要の創造と業態の構築に力を注ぐ。明治38年創業という「のれん」と「伝統」を守りながら、常に新しいチャレンジをしていく「革新」の経営姿勢を貫いている。趣味は謡曲と読書。昭和23年福岡市生まれ。





馬場さん(左)と共に農業法人を立ち上げた代表の城戸さん(右)、幼なじみの二人だからこそできるチームワークで、九州の新しい農業のカタチを作り出していく。

明日のアグリマン！

アグリの現場で躍動する若いチカラ。

実家が農業を営んでいた馬場さんは、高校卒業と同時に美容師に。しかし、外に出て改めて農業に関心を持っていた自分に気づいた。その後、祖母の助言もあり、5年前に帰農。法人化した現在では、徐々に規模を拡大し、地域の農家と連携をはかりながら、消費者はもちろん、働く側も幸せになれる農業の在り方を模索している。

ばばとしみつ
馬場俊充さん(JAくるめ)

もっと農業を魅力的なものにしたい。

「まずは、僕らが楽しく仕事しているところを見せること」少しでも農業に興味がある人や子供たちには農業の魅力的な部分を知って欲しいと、全力で楽しみながら毎日を過ごす馬場さん。それはご自身が、これまでの農業の“古い”、“きつい”、“といったイメージにとらわれていた過去の経験があったからこそ。」「おいしいと言ってもらえたときが、「番うれい」と、やはり気になるのはお客様の声。土にまみれながら手塩にかけて育てた作物が、消費者の手に届き、味わってもらうことが大きなやりがいとなっているようです。

助け合いの心から見えてくる農業の可能性。

小麦の生産がひと段落する農閑期には、他のビニールハウス農家の作業を手伝う。逆に、旬が短い筍などの収穫時には、

手伝いに来てもらうなど、地域の農家の間には持ちつ持たれつの関係があります。「ノウハウの共有という意味でも、横のつながりは絶対必要」という考えは、美容師時代には思いもしなかったこと。新規就農希望者にとって、農耕地や資金の問題など、壁は多い。これらの壁をもっと低くするためには、馬場さんの言う「助け合いの心」がとても大切になるはず。そして、そのつながりが、農家だけでなく地域全体にまで広がった時に、安心・安全だけではない、私たちの豊かな生活を私たち自身が支える「地産地消」が生まれるのではないのでしょうか。



「うちのお父さんは、農業をしている子供が胸を張って
言えるような環境をつくりたい。」



Profile

約5年前に美容師から農業の世界へ。2006年に、小学校からの同級生である城戸さんと農事組合法人を立ち上げ、現在は主に米と麦の生産に携わる。2007年に結婚。現在二人の娘さんがいる。29歳。

大牟田市櫟野「あぐりJOY」の
高菜まんじゅう



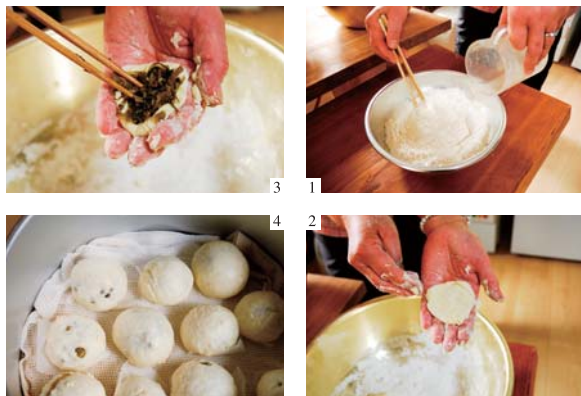
福岡県と熊本県のちょうど県境にあたる大牟田市櫟野地区。主要道路から少し上がった高台の、花に囲まれた作業場内から、にぎやかな笑い声が聞こえてきました。看板には「てんとうむし工房」の文字。ここが、近所でも評判のお弁当やお惣菜を作っている農家のお母さんグループ「あぐりJOY」の拠点でした。



高菜まんじゅう

【材料】

- ◎ホットケーキミックス…500g
- ◎水…150cc
- ◎高菜漬（古漬けを刻んで油炒めしたもの）
- ◎適量



【作り方】

- 1) ホットケーキミックスに水を加えてこねる。多少やわらかめにつくる。
- 2) 手に粉をつけながら、ピンポン玉くらいを取り、直径6〜7cmくらいに広げる。
- 3) 大さじ1杯くらいの高菜を中央にのせ、生地を広げて包み込む。少々はみ出しても大丈夫!
- 4) 1個ずつ10cm角に切ったクッキングペーパーにのせ、15分ほど蒸す。

おにぎりも大人気!



「この他にも、高菜チャーハンとかオム高菜焼き(ご飯に高菜炒めと卵を混ぜ、フライパンに広げて焼いたもの。仕上げはマヨネーズや鰹節をのせて)とか、応用はどげんでん広がるよ。どんだけ漬けても足りんね笑」と笑顔のお母さんたち。今年もきつと大量の高菜漬が仕込まれたことでしょう。

櫟野地区周辺で農業を営む主婦たちが、「JAみなみ筑後」の起業講習を受けて立ち上げた「あぐりJOY」。まずは自分たちが毎日作り慣れたお惣菜レシビを持ち寄り、お弁当を始めました。今では毎週火曜と金曜に70〜80食作っては、JAみなみ筑後に隣接するの直売所や市役所などに持ち込み、毎回完売の盛況です。そのお弁当でも皆さんの自宅でも、欠かせないのが「高菜漬」。ここ大牟田は昔から「三池高菜」という、日本三大漬け菜“の一つが有名で(他は広島菜と野沢菜)、もとは旧柳川藩主の立花氏が明治期に設立した農事試験場で改良されて生まれた品種。中国の四川高菜と在来の紫高菜を交配させたもので、葉が大きく葉脈が厚いのが特長です。

これを塩漬けた高菜漬は、浅いうちの「青高菜」がよし、じっくり漬けて辛子色になった「古漬け」がまたよし。とくに古漬けを刻んで炒めた「高菜炒め」は、ラーメンのトッピングに抜群の相性です。まさに大牟田の“おふくろの味”。

その高菜炒めを、さらにアレンジしたのが「高菜まんじゅう」でした。昔からおやつに、農作業のひと休みにと定番だったそうです。おばあちゃん達は地粉で作っていました。あぐりJOYの皆さんはもっと手軽に若い方にも作ってもらおうとホットケーキミックスの粉を利用。ほのかに甘い生地と、ピリッと辛めの高菜炒めがほどよいバランスで、男性陣にも好評だそうです。



レシピの合間にはさまれた、各地の酒のうんちくページも酒のアテに格好の読み物。

東京地図出版刊
1,200円

私のオススメ この一冊



元客室乗務員が「唎酒師」に…
日本酒をひきたてる逸品の肴を伝授

『唎酒師がつくる おつまみ 一行レシピ』

やまはたのりこ 著

酒の肴というのは、料理の中でも難易度が高いのではないだろうか。

決して作り方の手順がややこしいとか、高度な技術を要するといふのではないけれど、まず何よりも「酒飲みを待たせないよ

醤油少々を絡めて」。簡潔、的確、さわまりない。しかもその「一行に、おいしさがぎゅっと詰まって香り立つ。

著者は、もと日航の客室乗務員。仕事から、各地に飛んだ先々でいい酒と美食を見つけたこ

とだろう。

う手早く作る」「あるもので作る」しかも「酒に勝たず、謙虚に引き立てる」ことが大切。つまり、センスのよしあしがはつきり求められるということなのだ。

この本は、その3つを見事にクリア。だって、作り方がわずかに「二行」なのだから。

たとえば「イカのワタ炒め」。レシピはこうだ。「スルメイカのワタを袋から出し、酒大さじ1ととき、切ったイカの身と炒め、

退職後には料理学校で腕を磨き、さらには日本酒の唎酒師にもなった。この本にはその成果が結集されている。

今日の酒にどんな肴を…と悩んだら、指の当たったページをパッと開いて、そこに書かれた一品を作ればいい。酒飲みにも、酒が弱い人にも、ぜひ読んでほしいおすすめの一冊。

(JA福岡中央会・古賀美智子)

胃にやさしく、心にほっこり。
女性が作る野菜おでんが人気

「小料理・悦」

福岡の歓楽街の中でも、西中洲といえは昔から、老舗・名店の集結ゾーン。味にうるさい美食家たちが足を運び、料理人への評価も厳しかった。

その西中洲で、若い女性が小料理屋を開く。しかも、実家は両親ともお堅い公務員。開店には「ずいぶん決心が要したはずだ。その主人公が、河口悦子さん。

しかし、店を開いて丸3年。小さな店は夕方の開店とともに次々とお客が到来。おなじみさんも増えて、決心は正解だった。

売り物は、なんといっても「野菜おでん」。カウンターの「おでん鍋」には、ことごとくだしが沸き、色とりどりの野菜が顔をのぞかせる。大根やこんにゃくなどの定番に加えて、ブロッコリーやヤングコーン、レタス、パプリカなども。意外なほど和風のだしと相性がいい。

しかも、天ぷらなどの練り物をほとんど加えてないから、カツオだしの香りが非常に上品なの



野菜おでん盛り合わせ840円 ※単品もあり

今日も若い女性たちが(もちろん男性も)のれんをくぐる。(ライター・富松由紀)

私のオススメ この一店



だ。また、レタスや貝割れ、ニラなどの青物は、さつとだしにくぐらせて彩りと食感を残すという細やかさもある。

「西中洲はどうしても、魚が売りの店が多い。女性はやっぱり野菜がほしいから」と河口さん。その心配りの味に引かれて、

福岡市中央区西中洲3-19
ベイヒルコート1階
TEL:092-724-3136
営業時間:午後6時~午前1時

読者の声

毎号楽しみに読んでいただいております。家族五人の食事作りから毎朝子供三人分のお弁当作りまで手作りにこだわり、内容もスローフード・野菜をしっかりと取り入れて、食事による家族の健康活力源をイメージして日々の食事作りに頑張っています。「アグリふくおか」の毎回のテーマ『福岡の米』『福岡のふどう』『博多のトマト』など、生産者の顔が見える記事には親近感を感じ、近くのJAの直売所での買い物の折りに、生産者の気持ちが伝わって来る様な気がします。これからも『アグリふくおか』楽しみに発行を待っております!

宗像市 中村良子さん

編集後記

近頃、「産地地消」の言葉が定着化してきているように感じます。その拠点が「農産物直売所」。近年、大型店舗化がすすみ、地域的にはドライブコースの一つとしてかなりの人気スポットです。売っているものは、野菜に限らず、お弁当や惣菜、パンやケーキ、肉や魚までという農産物直売所もあります。JA側にいる私たちは、「消費者のみなさんは、スーパーとの違いを感じて農産物直売所を利用されているのだろうか?」と日頃から感じています。

農産物直売所は、生産者が畑や加工施設で作ったものを卸市場を通さずに直接出荷(持ち込み)しているの、食べたときの音が新鮮さをあらわしています。

また、農家の生産物におけるこだわりが売り場でPOPや名前入りシールとして「私が責任をもちますという顔」が見えています。お互いの顔の見える関係は、生産者と消費者のイベントや旬の野菜食べ方教室等を通じての交流を積極的に行いたいと思っています。そうすることにより、地域農業や地場産農産物を理解していただき、最終的には自給率を高めることにつながっていくことを願っています。

これが農産物直売所とスーパーの違いです。みなさん、お出かけください! 近くの農産物直売所へ。オープンしてすぐの時間であれば、生産者の出荷風景に出会われることがあると思います。思い切って話かけてください。そこから生産者の農産物への愛着やこだわりが垣間見れることと思います。

(JA福岡中央会・古賀美智子)

無料配布申込みとご意見ご感想は、
JA福岡中央会 食育生活部
FAXにて 092(715)6036

●ホームページ [アグリふくおか](#)