

ふくおかの食と農を考える！ 

# アグリ ふくおか

季刊  
Vol.9

ぼくらのごはん  
社会福祉法人 草心会  
発心保育園

保存食のススメ  
キムチ

明日のアグリマン！

鶴 千佳永さん (JAふくおか八女)

鶴 比呂子さん

アグリレポート「イチジク」

## 「イチジク」の イメージを塗り 替えた！

～福岡県開発の新品種イチジク「とよみつひめ」～



季刊 アグリ ふくおか Vol.9 平成21年10月発行 通巻9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. 2 韓国

外 食産業の活性化や、共働き  
の家庭が増えたことで、わが  
国の飲食文化は大きく変わってき  
ました。伝統のキムチと菜食中心  
の食事よりも、インスタント食品  
が好まれるようになり、ご飯の代  
わりにパンなどの代用食も増え、  
家庭でもパランスの崩れた食事が  
多くなっています。そのような食  
習慣は体をこわす原因になったり、  
また子供の偏食が多くなると発  
育などに支障をもたらします。  
そのため、学校ではすべての生徒  
がしっかりと食べて元気に過ごせる  
よう、栄養バランスの取れたメニュー、  
また韓国伝統の食文化に関心を  
もってもらえる給食を提供してい  
ます。



協力:西町里初等学校(京畿道平沢市)



この日のメニュー:かぼちゃのあえもの(ホバクナムル)、  
キムチ、イカのいため、豆腐と野菜入りの味噌汁、ご飯

# 「イチジク」のイメージを塗り替えた!

福岡県開発の  
新品種イチジク「とよみつひめ」



新たな意欲を燃やしていました。

この新品種のおいしさに魅了され、

柳川でイチジク作り23年のベテランも、

東京や大阪でも話題になっているのです。

福岡県が開発した新品種「とよみつひめ」が

懐かしいその果物が、今新たな一ページを迎えました。

植えられていた果樹イチジク。

昔はほとんどの家庭の庭にも、

## Contents

- 03 アグリレポート  
「イチジク」のイメージを塗り替えた!
- 08 カラダに効くレシビ  
イチジクのスイーツ
- 10 ほくらのごはん  
発心保育園
- 12 直売所でアレも食べたい!  
コレも食べたい!  
大地の恵み 1号店
- 14 保存食のススメ  
キムチ
- 16 エッセイ  
食と農への想い
- 18 明日のアグリマン!  
鶴 千佳永さん  
鶴 比呂子さん  
(JAふくおか八女)
- 20 お母さんの味  
前原市  
「郷土料理ひみこ」の  
そうめんちり
- 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.9



アグリレポート



こげんおいしか  
イチジクは、  
ほかになかよ!

- 1 太い枝を横に伸ばしていく「一文字仕立て」。これなら上に伸びた枝に実るイチジクの実が収穫しやすい。
- 2 整然と並んだイチジクの木。上空のビニール紐はカラス除け。
- 3 有明海の干潟を埋め立てた土地なので栄養も豊富なのだとか。
- 4 「とよみつひめ」は完熟の見極めが大事。そと握ってみる。
- 5 栽培歴23年のキャリア。その目が新品種にも厳しく注がれる。
- 6 古賀さんの足元にもご注目。ゴミ一つ落ちてなく、敷きワラも念入りかぶせてある。



その条件にぴったり合うと薦められたのが「イチジク栽培」でした。それなら、と昭和61年ごろに取り組み、最初は「梶井ドーフィン」という品種を手がよ

「ただし、海苔作業が忙しかとは主に冬場でしよう？体の空く夏場に栽培できる産物はなかなか...と思うとったですん。

### 海苔養殖の閉期に始まった柳川のイチジク栽培。

古賀光男さん(79)も、イチジク農家の一人。もともと米農家の生まれでしたが、それと平行して手がけてきたのが海の「海苔養殖」でした。ご存じの通り柳川は有明海に面していて、半農半漁は珍しくありません。

ありますが、中でも柳川は昔から指折りの生産地。現在43戸のイチジク農家があり、そのうち8戸が「とよみつひめ」に取り組んでいます。

このイチジク、意外に知られていませんが、実は福岡県が栽培面積では全国第二位。そして最近、ここ福岡で新たなイチジクの品種が登場し、東京や大阪の市場でも話題になっています。その新品種が「とよみつひめ」。開発の中心となった県の農業試験場豊前分場の「豊」と、「蜜」のように甘い特長からこの名前がつけました。県内でもいくつかの産地が

県内有数産地・柳川で「とよみつひめ」に取り組む。



89



曲げたりと、いろいろ試してみましたが、結局は「こまめに畑を見回ること」に尽きました。今も毎朝、まず畑に出かけては、すべての木に「こ挨拶」。肥料は足りているか、水は行き渡っているか、チェックを欠かしません。

色づいた実も、一つ一つしっかりと握って、その柔らかさで熟し加減を見極め、収穫どきを確かめます。「福岡の新種として、東京や大阪で売られとる。万」美味しゅうない」と評判が立つたら、柳川のイチジク全体の評判を落としてしまっ」

80歳を目前にしても、イチジク作りにかけるその責任と意欲はますます盛んです。



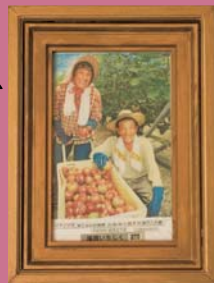
樹井ドーフィン



とよみつひめ

私が、とよみつひめ。外側の白い部分が多くて、食感と甘さが魅力です！

イチジク栽培でもよきパートナーの妻・スエ子さんと一緒に。



- 7 完熟したとよみつひめ。お尻の身割れが少なく、小ぶりなのが特長。
- 8 早朝からの農作業を終えて、ほっとくつろぐひととき。
- 9 「元気にしとるか?」と木に声をかけて畑を見回る古賀さん。



**新品種だから育て栽培にも神経を傾けて。**

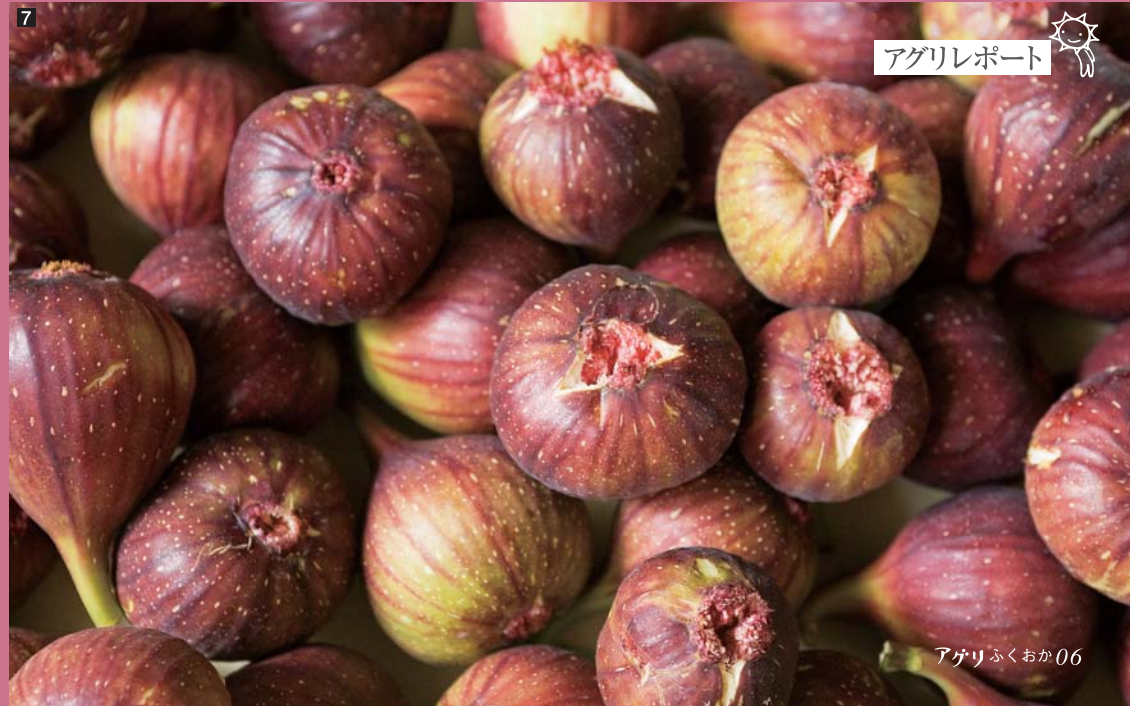
その古賀さんが新品種「とよみつひめ」の話聞いたのは、5年前。ちょうど畑の場所を変え、本数を減らした時期でした。「今までの品種に比べて、糖度がビックリするほど高いらしい。しかも実割れせず、日持ちもする。そりゃ面白かー」と、試しに10本植えてみたとか。翌年に実ったのを試食して、それを実感したそうです。糖度は、なんと平均17度。割ると中の赤い、花「が少なく、周囲のクリーム色の部分が多いため、食感もサクツとしています。イチジクというより、メロンに近いと表現する人もいるほど。

ただし、栽培については注意すべきポイントもありました。病気に多少弱いこと。茎が長いため、風に揺られて傷つきやすいこと。そして採るタイミングが少しでもずれると、追熟がきかないことなどです。古賀さんもこれらの対策として、みかんネットをかぶせてみたり、葉っぱを切ったり茎を

けたそうです。「果実に関わることはまったく初めて、ずぶの素人(笑)。でも、それがかえってよかつたのでしよう。教えられた通り、まじめにやりますもんな」イチジクは、柿やブドウなどと同様に、枝を剪定して横へ横へと枝を伸ばし、樹形を整えていかなければなりません。専門的には「文字仕立て」というこの栽培法を、古賀さんも熱心に習得していきました。もともと緻密で真面目な性格らしく、その収穫量もみるみる増え、同業の中でもトップクラスに。とくに古賀さんの畑の周辺地域はもともと「干拓地」だったことで、それがイチジクの甘みを増す作用に働いてくれたそうです。

5年前。ちょうど畑の場所を変え、本数を減らした時期でした。「今までの品種に比べて、糖度がビックリするほど高いらしい。しかも実割れせず、日持ちもする。そりゃ面白かー」と、試しに10本植えてみたとか。翌年に実ったのを試食して、それを実感したそうです。糖度は、なんと平均17度。割ると中の赤い、花「が少なく、周囲のクリーム色の部分が多いため、食感もサクツとしています。イチジクというより、メロンに近いと表現する人もいるほど。

アグリレポート



## イチジクのスイーツレシピ

### ●イチジクのコンフィ

- ◎イチジク…4～5個 ◎グラニュー糖…40～50g
- ◎バニラ棒 (あれば) …1/3本



教えてくれたのは…  
フランス菓子教室主宰  
石川美奈子さん

「石川美奈子フランス菓子教室」  
主宰。パリの「リッツエスコフィエ」  
に留学後、パティシエとして経験を  
積み、現在では多くの店舗にオリジ  
ナルデザートなどを提供。

### 【作り方】

- 1) 鍋にグラニュー糖、洗って茎を切ったイチジク、バニラ棒を入れ、火にかける。グラニュー糖が溶けて、水分が出てきたら蓋をとり、アクをとりながら弱めの火で煮る(1時間程度)。  
※水分が少ないイチジクの場合は、焦げつかないように時々水を加えながら煮る。
- 2) 煮汁がキャラメル色になり、蜂蜜のようにとろりとしたら火をとめる。

### メモ

いわば果実がまるごと入ったジャム。そのまま食べてもおいしいし、ヨーグルトなどに入れれば、便秘解消にもオススメのヘルシーデザートに。



3



2



1



6



5



4

### ●ケーキ・オ・フィグ(イチジクのケーキ)

材料(15cm丸型1台分)

- ◎無塩バター…80g ◎粉糖…80g
- ◎1) で出たコンフィの煮汁…15g
- ◎卵・卵黄…1個 卵・卵黄は一緒に混ぜ、室温に戻しておく。 ◎粉…100g
- ◎ベーキングパウダー…小さじ1/2
- ◎イチジクのコンフィ…3個分を④(残りは⑤)

メモ コンフィの煮詰め方が足りないと、表面にのせた分は焼けても、中の分は生っぽくなりがち。逆に入れ過ぎると生焼けになることも。初めての場合は、中に入れないで作ってもOK。

### 【作り方】

- 3) やわらかくもどしたバターに粉糖を加え、ハンドミキサーで白っぽくホイップする。そこに(1)で出たコンフィの煮汁を加えて混ぜ、卵を4～5回に分けて合わせていく。
- 4) 粉・ベーキングパウダーを一緒にふるいにかけて入れ、ゴムべらで切るように混ぜる。生地がなめらかになり、ツヤがでたらOK。
- 5・6) オープンシートを敷いた型に生地を半量流し、細く切ったコンフィ⑤を円周に沿ってならべ、残りの生地を流す。その上に半割のコンフィ④を、断面を上にして放射線状にならべ、180℃のオーブンで35分～40分程度焼く。

## カラダに効く レシピ

vol.2

## イチジクの スイーツレシピ

栄養価が高くさまざまな効果がある「イチジク」。不老長寿の果物といわれ、古くから世界で親しまれてきました。そのまま食べたり、ジャムにしたり、肉料理のソースに使われるなど、食べ方もいろいろ。今回は、おもてなしにも最適な「イチジク」のスイーツレシピをご紹介します。

知識 イチジク  
漢字では「無花果」と書く。花が咲かないという意味ではなく、果実の中に花がある珍しい果物である。独特のやわらかな食感と、ほんのりとした甘さが特徴。カルシウム、鉄、カリウムなどのミネラルが豊富なうえ、食物繊維、ペクチンなども多く含むため整腸作用があり、便秘に良いと言われている。





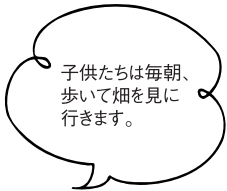
3年前から始めた、生ゴミリサイクルによる肥料づくりも、子供たちの日課です。



家庭へ向けて発行される「たべもの通信」には、保護者にとっても、役立つ食の情報満載です。



「ブルーベリーは目に良いんだよ!」と、食べ頃の実を見つけてパクリ。



永田理事長先生

自分たちで作ったスイカを収穫したら、近所の川に持って行って冷やし、みんなで「いただきます!」。



子供から親へ、地域へ。少しずつ広がり続ける食育。園が家庭に向けて発行している『たべもの通信』では、毎月のクッキングや野菜作りの様子など、食の取り組みを紹介しています。また、「今日はじゃがいものお焼きを作ったよ。ママと一緒に作ろう!」などと家庭で話す子供も多く、最近では「〇〇はどうやって作るんですか?」と保護者からの問合せが増え、保護者会でのクッキングも始まりました。

「今の親御さんは、ファーストフードやインスタントが増えた時代に育っている方が多い。子供たちから親へ、本物の味が伝わり、そこからまた隣近所へと広がっていけば良いですね」と理事長。制度や形式を地域全体に押し付けても、なかなか続かない。しかし、子供たちが素直に感じた食の魅力は少しずつ浸透し、やがて彼らが大人になれば、次世代にも自然と受け継がれていくのではないだろうか。これこそ、食育のあるべき姿かもしれない。



## ぼくらのごはん ~未来の食を想う~

# 社会福祉法人 草心会 発心保育園

ほっ しん

「今だけ」ではなく、生涯に渡り身につく食育とは? 子供たちはもちろん、家族や地域にまで自然と波及している食育が、福岡県久留米市のある保育園で実践されていました。



「食は命」ということが、自然と身につく子供たち。

城下町の風情を残す久留米市草野町。すぐ後ろには発心山がそびえる緑豊かなこの地で、発心保育園の子供たちは毎日、自分で育てた野菜や果物を食べています。園の近くには、子供たちの『うらら農園』が。イベントの一環で野菜などを収穫する保育園や幼稚園はよくありますが、ここが他と違うのは、畑を耕し種まきや苗

植え、害虫とりから収穫まで、すべてを子供たちが行っていること。畑に撒く堆肥も、自分たちで生ゴミをリサイクルして作っています。「ここでの活動はイベントではなく、日常です。自然相手ですから、管理や手間もかかる。続けるのは本当に大変ですが、子供たちの変化を見ると、やって良かった!」と思えますね」と永田理事長。どんぐりを拾って「これも命がある」とやる?と尋ねてきた

り、たとえば好き嫌いがあっても「せっかく自分で育てたけん、食べてみる!」とチャレンジする子も多いそうです。この子供たちは、食が命であるということ、誰に教えられるわけではなく、自分達の方で学んでいるのです。

誰かと作って食べることは、人と関わる力を育てる。

自然が与えてくれる命を、おいしく食べることも大切。発心

保育園の子供たちは、食材を自分で調理して食べています。年長になると「マイ包丁」を持ち、ポテトサラダやケーキなど、年間を通してクッキングに挑戦。また、味噌づくりや漬け物など、保存食作りも行います。

この取り組みには、食材の旬を学び、食文化への理解を深めることはもちろん、もう一つ重要な役割が。仲間と協力して作り、一緒に食べることで、自然と「人と関わる力」が養われ

# 大地の恵み 1号店 (北九州市小倉南区徳吉)

野菜や果物、お米など、地元ならではの新鮮さがうれしい直売所。今回訪ねた北九州市小倉南区の「大地の恵み(1号店)」は、開店前から行列のできる魅力のヒミツがいくつもありました。



**高** 速道路の「小倉南」インターからも車で2〜3分というアクセスの良さで、遠方からもここを目的地に来るお客さんも多いという「大地の恵み(1号店)」。新鮮で安心・安全な食材を求めて朝9時の開店前から駐車場はほぼ満杯です。オープンと同時に、お客さん

はお目当ての品選びに直行。ここでは、野菜・果物・米・花類・お惣菜など、直売所の定番ラインナップに加えて、できたての米粉パン(毎週火曜・木曜限定販売)や、近くの業者が販売する精肉・鮮魚も大人気です。また、全国的にも有名な筍の産地・合馬(おうま)が近いので、



## 梅の里工房の「梅ドレッシング」

小倉南区の三岳梅林は、梅の産地としても有名。この農家の主婦たちが手作りしている“梅ちゃんシリーズ”「梅ドレッシング」「梅酢味噌」「梅ジャム」などは、添加物を加えない手作り。酸味がほどよく、体にいいと大人気で常連ファンも少なくありません。



## イワシの糠炊き

小倉では、江戸時代の小笠原藩主が非常時の備えにと「糠床」を奨励した縁で糠味噌漬けが台所の必需品。その糠床を、青魚を煮るのに使うとコクが出て逸品に。こちらの惣菜売り場でも“郷土の味”「イワシの糠炊き」が常時並び、「今夜のおかず」「酒の肴」と八方から手がのびます。



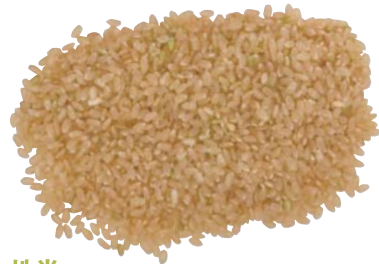
シーズンには掘りたての筍もかなり安く買えます。売り場を見て回ると、商品棚が黄色と青の色分けに。黄色は地元産の食材、青は近隣のJA等からの仕入れ、といったように、お客さんに分かりやすくなっています。「品質管理と価格管理をきちり行つて、いつでも誰でも安心していいものが安く買える直売所でありたい」というスタッフの熱意が満ちていました。



店名:大地の恵み 1号店  
営業時間:9:00~18:00  
定休日:水曜日  
住所:北九州市小倉南区徳吉西1-4-11  
TEL:093-451-5139

●ホームページ [北九州 大地の恵み](http://ja-kitakyutoubu.org/cgi-local/daichi/index.cgi)

<http://ja-kitakyutoubu.org/cgi-local/daichi/index.cgi>



## 大地米

品種は福岡県産米の「夢つくし」ですが、有機肥料を使い、しかも生育過程に合わせて何度にも分けて施肥するなど、あくまでも「食味のよさ」を追求した米作り。今では「ここでしか米を買わない」というお客さんも絶えません。玄米でストックされており、その都度精米するから、美味しさがいっそう引き立ちます。

お昼過ぎには  
売り切れる商品も。  
ぜひ早めに  
ご来店ください!



店長  
瀬戸克哉さん



# vol.2 保存食のススメ

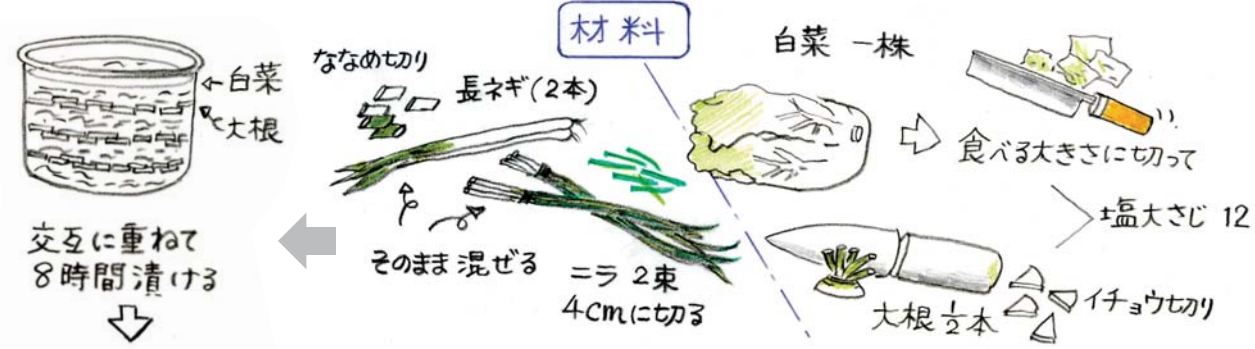
## キムチ

野菜などを加工して、いつでも長く食べられるように工夫する知恵は、日本も外国も共通点があるもの。今回は、韓国生まれの祖母に習った本場の「キムチ」作りを、若いお母さんが教えてくれました。

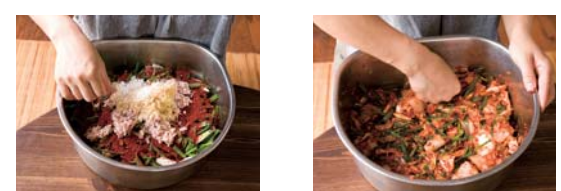
**故国の味を子供たちにも**  
 山本明子さんは、おばあちゃんのために韓国から移ってこられたという三世。今は大分県の安心院に住むおばあちゃん宅に遊びに行くたび、とびきりおいしい手作りキムチを味わうのが楽しみでした。韓国では白菜が出回る冬に大量のキムチを作って、何カ月も保存しながら食べるのが一般的。でも山本さんは、少量でも作

りやすいように改良し、翌日からでもおいしく食べられる味を生み出しました。ご主人も子供たちも、ママの手作りキムチは大好物。「保存食のつもりだけど、あつという間になくなってしまつ笑」のが、明子さんのうれしい悩みです。「材料をしっかりと揉みこむ、手の味」が大事だと、おばあちゃんのコツを守って子供たちにも教えていきたいですね。

家庭で手軽にできそうなところがいいですねッ!



- 調味料**
- おろししょうが 大さじ 2
  - おろしニンニク 大さじ 4
  - つけあみ 大さじ 7
  - りんご 1/4 個
  - 砂糖 大さじ 4
  - 塩 大さじ 1.5
  - 唐がらし (粉こしょう) 大さじ 15



山本明子さんと子供たち

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/富松由紀ライター)

- ポイント1** 子供たちでも食べられるよう、辛さを調節し、リンゴや砂糖、ハチミツなどの甘みを隠し味に。
- ポイント2** 材料をしっかりとつかみながら、揉みこんで混ぜるのがコツ。
- ポイント3** 常温で翌日からおいしく食べられる。2~3日経ったら冷蔵庫で保存すること。



このころ、いろいろな講演の依頼を受けます。図書館といういわば巨大な百科事典の中にいるわけだから、私は積極的に引き受けすることにしています。

今回のお題は「福岡の伝統と食文化」。面白そうだけれど、意外にこのことに関する文献は少ないのです。そこで私は、福岡の長い歴史の中から三つの饗応の膳を選び、その歴史的背景といまに伝えられるものは何かを探ってみることにしました。

まずは古代の代表として、鴻臚館での食事。鴻臚館とい

うのは、7世紀から11世紀にかけての日本の国立迎賓館です。

これまで文献だけでしか知られていなかったこの施設の遺構が、約20年前、いまの福岡城跡に見つかったときには、日本中大騒ぎになりました。たくさん青磁白磁や瑠璃玻璃などの出土品やトイレのウンコの化石から、酒を飲み、豚や鹿の肉、山海の珍味を食べた当時の内外の要人たちの姿が想像できます。

**大** 宰府政庁用台所の支部として鴻臚館にも独自の台所が設けられていましたが、調理法は似通っていたことで

しょう。総合図書館の郷土資料室には、720年に大伴旅人が開催した「梅花の宴」の饗宴膳を、「古都大宰府を守る会」が再現した記録集が収蔵されています。お酒は清酒、白酒、酒の肴には「炙ったさば、のしアワビ、塩鯨、ゆり根の梅肉和え、タラの芽の素揚げ」など、今の私たちでもよだれがでるような献立です。

次に室町時代末期の神屋宗湛の茶会席膳を取り上げました。宗湛は、博多を代表する豪商、現在の博多の町の基礎を作った一人でもあります。宗湛は茶人としても名高く、お



取っ替え引っ替え。キジ、ヒバリ、アカエイ、鯨の心臓、ケシやタ顔の実など、私たちが日頃、口にしたことのない食材もたくさん出てきます。

**二** れらの膳はいずれも客人に最高のおもてなしをするために、流通のままならなかった時代でも、精一杯、本物の食材を集めて調理されました。今のように便利な調味料はな

かったので、栗、シヨウガ、山椒、辛子、わさび、梅干しなどを擦ったり漬したり工夫して、いろいろな味付けをしています。またその食材の豊富なこと。いま私たちはスーパーや八百屋さんで売られている物しか口にできません。むしろ昔の人たちの方が、流通に乗らない山野の珍しい食材を口にすることができたのではないのでしょうか。昔のすばらしい食文化を見直す必要がありそうだと思います。

植木とみ子さん (福岡市総合図書館長 / 福岡市文学館長)

九州大学法学部・同大学院卒。長崎大学助教授から福岡市役所へ。中央区長、市民局長、福岡市文化芸術振興財団副理事長、教育長などを経て、2007年から福岡市総合図書館長、福岡市文学館長を務める。「現代家族図鑑」「家族と婚姻の社会学」「日本の家族 身の上相談に見る夫婦、百年の変遷」「市役所の女」をはじめ著作、翻訳書多数。新聞、テレビなどで幅広く活動する。



りおりの献立を記した茶会日記を残しています。十年ほど前にこれを再現したものを福岡市文化芸術振興財団の機関誌が特集しました。この頃は鯛よりも鯉が上等とされ、初めの向付けは「鯉の洗い」です。「蓮根のクルミ和え」は今ではあまりお目にかかれませんが、クルミという輸入物を使っ

た、当時としてはハイカラな食べ物でした。朝鮮通信使とは、鎖国していた江戸時代に、福岡県新宮

沖の相島を経由して朝鮮との華やかな文化交流が行われていた、その使節のことです。これをお迎えるのに、徳川幕府は毎回大歓迎を敷きました。黒田藩は窓口として、威信にかけて一年以上前から準備をしたのです。そのすばらしい膳は、新宮町が再現し、発表しています。

**費** 用は今に換算して数億円以上。儀式用の膳のあと、実際に食すための膳は、本膳、二膳、三膳、ひきて、肴、菓子と



こちらが収穫なら、もう一方では苗作り。1年に3回転するという目まぐるしいスケジュールを、両親や祖母、従業員とともに協力して行っている。

## 明日のアグリマン！～アグリの現場で躍動する若いチカラ～

幼少時代の遊び場は、両親が営む菊のハウス。土に触れて育った2人、農業への関心は自然と高まっていった。姉の千佳永さんは山口大学農学部、妹の比呂子さんは農業者大学校へ進学。実家を出て初めて、2人はさまざまな“農業のカタチ”に出会い、刺激を受ける。それぞれの経験を胸に、卒業後は菊作りの道へ。姉妹は今日も菊と格闘しながら、農業と地域、消費者との新しい関わり方を、将来に思い描いている。

いろいろな農業のカタチを学んでいきたい。

「まわりの先輩たちに、本当にたくさん教わっています」と千佳永さん。比呂子さんも「農業もいろいろあるから、もっと学んでいきたい！」と続けます。日々の菊作りはもちろん、週末は青年部や地域の活動にも積極的な2人。それは学生時代の経験が生きているから。千佳永さんは、インターンシップで訪れたある農業法人で、ひとつの企業として従業員や地域、消費者と結束力を強める大切さを実感。また比呂子さんも「農業者大学校“で、全国から集まってきた同級生たちから、さまざまな農家の話を聞き、いつか私も”これが自分の得意分野！”と言える農業を目指したい」と思ったそうです。

**農業という仕事は、特別なことじゃない。**

いま農業は、若者からも注目されています。「とても嬉し



いし、やりたいという方には、同世代の私たちがサポートしてきたい。そして、もっと女性が増えてほしい」と口を揃える2人。やはり、まだまだ女性の農業者は少ないのが現実。例えば、別々の会社に勤める共働きの夫婦と同じように、妻が農業、夫は別の仕事という兼業農家が増えても良いのではないだろうか。農業という仕事が身近になれば、地元での農作物、ひいては自然の大切さも、もっと伝わっていくはずだ。

農業と地域、消費者との新しい関わり方を目指し、2人は今日も菊作りに励みます。

消費者や地域にとつて、  
農業がもつと身近な存在に  
感じてもらえるように。

鶴千佳永さん(左)  
鶴比呂子さん(右) (JAふくおか八女)



### Profile

姉の千佳永さん(27歳)は農業5年目、妹の比呂子さん(24歳)は2年目になる。2人それぞれに大学で農業を学び、卒業後、実家の菊農家へ。菊づくりの奥深さに奮闘しながらも、やりがいを感じる日々。

前原市「ファームパーク伊都国内」の郷土料理「ひみこ」の

そうめんちり

昔「庭の野菜」と呼ばれていた食材を「存知ですか？鶏のことなんです。どの家庭でも飼っていた鶏は、行事や祭、お客様などのときにさばいて、何よりの「馳走になりました。今回「紹介する」「そうめんちり」も、鶏と野菜を使い、そのだしを麺に含ませた懐かしい味の「馳走」です。



### そうめんちり

#### 【材料】

- ◎骨付き地鶏…適量
- ◎水…5カップ
- ◎ザラメ…120g
- ◎醤油…200cc
- ◎コンニャク、白菜、豆腐などの具材…適量
- ◎そうめん…適量
- ◎青ネギ…適量



#### 【作り方】

- 1) 骨付きの地鶏をぶつ切りにし、水に入れて鍋に火を入れ、煮立ったらアクを取って、2時間以上コトコト炊く。
- 2) (1)のスープ5カップに対しザラメ120gと醤油200ccで調味する。
- 3) 鶏に味がしみたら、コンニャク、白菜、豆腐などを入れ、最後に青ネギを加える。  
※そうめんを固めにゆでておく。
- 4) 別々の器に盛っても良いし、そうめんの上から具と汁をのせて一緒に食べても美味。

庭の野菜がすなわち鶏で、それも卵を生まなくなった親鳥の方が、肉は固くても味が濃くておいしかったとか。その代わり、水から入れて2〜3時間はコトコト炊き、旨みのだしをしっかりとったそうんです。

加える野菜もすべて庭から。家庭によって異なりますが、白菜がキャベツ、ネギ、玉ねぎなどが定番。それにゴボウやモヤシ、最近ではレタスを入れる家もあります。他に、糸コンニャクなどを加えても美味。そして肝心なのは、いろんな具の旨みが増した「煮汁」です。ここにゆでたそうめんを入れて、その旨みを吸わせます。

「小さか頃は、大人やお客様が食べた後、汁しか残つたらん。それでそうめんを食べてもおいしくて、やっぱり馳走でした(笑)」  
冬はもちろん、夏でも汗をかきながら食べると元気の源になるという「そうめんちり」。予約をすれば「郷土料理ひみこ」でも味わえます。

**福** 岡県の糸島地方は、昔から「卑弥呼伝説」の舞台ではないかと話題になっているところ。その伝承ロマンから名を取った「郷土料理ひみこ」は、都市と農村の交流をはかる施設「ファームパーク伊都国内」にある食堂です。

運営するのは、この直販所に野菜や米を出しているお母さんグループ10人ほど。持ち寄った野菜などを中心に、土、日曜・祝日には1食500円という格安の定食を出しています。作るおかずはどれも、ふだん家庭で作り慣れたものばかり。ボリュームもたっぷり、毎回あつという間に売り切れる人気定食です。

そのお母さんたちにとっても、小さい頃から「馳走」だったのが「そうめんちり」。「農家では雨が降ると仕事もできない。庭の野菜は料理して、鶏のちりでも食べて体作りばしようか」と、この「そうめんちり」を作ったとですよ」と、会長の木龍ノブ子さん。



河出書房新社 980円 (2009年2月5日発行)

私のオススメ  
この一冊



イネの伝来・酒づくり・肉食の禁止・戦陣食：日本人の食生活はこんな歴史と共に変遷してきた。

『食の進化から日本の歴史を読む方法』

明治学院大学教授 武光 誠著

歴史を知ることが今日をやることとよく言われる。食文化ももちろん、生活の基盤である食のあり方は、その歴史の中で当時の政治・経済・外交などによって、様々な局面を迎え、その度に紆余曲折してきたことが伺える。

この本では、「米食文化」は奈良時代の「朝廷の政治的思惑」から生まれたこと、源平合戦で明暗を分けた食文化の違い、徳川家康の「砂糖貿易」への野心が関ヶ原の戦いの口火になったこと、幕末維新の動乱と「パン食」の普及の意外な関係……といった日本史と食の関わりを、多くの歴史地図や当時の挿絵を紹介しながらわかりやすく解説されている。

このような歴史の足跡を感じて読んでみると、食に関わる

職業の自分として、また、いち消費者として、今の自分の食への関わり方は将来につながる重責を担っているんだなあと感じずにはられない。

20数年前のバブル期は、飽食も生まれたが、ワインを飲むなど、食の幅が格段と広がった。その延長線上にある例として、「雑食志向」が挙げられる。多

種多様な食が取り入れやすくなったことにより、自分に合ったものを価値のあるものとして選ぶ志向である。肉食回帰の風潮も、ただ単なる経済の低迷だけが原因とは私は思いたくない。この本から先人の生き様を感じて、今後の食のことを高みから考えてみるのもまた、おもしろい。

(イオン九州株式会社・種子島優)

野菜に惚れこんだ店主の心意気。どの皿も「なごみ」の味ばかり

「和食家 金魚」



「蓮根を使ったエビしんじょのはさみ揚げ」

私のオススメ  
この一店

一般的に考えて、「ごちそう」と言えば連想するのはたいてい「肉」か「魚」。ほとんどの人がそう答えるだろう。

でも、「こ」金魚」の店主 吉元伸広さんは違う。「野菜こそ一番」というのがポリシーだ。「だって、野菜は主役にもなるし脇役だって自由自在。たとえば玉ねぎひとつとっても、コト

そんな吉元さんの心意気に引き寄せられて、今日も「金魚」の扉から途切れなくお客が入ってくる。玉ねぎの甘みをひそかに利かせたエビしんじょ、揚げナスのとろろかけ、トウキビを使っ

たすり流し汁、新蓮根の風味も清々しい蓮根餅：一皿ごとに吉元さんの気配りとセンスがにじみ出る。

コト煮含めてよし、生でサラダによし、煮詰めればジャムにだってなる。最近では野菜を使ったスイーツも人気ですからね」

極端に言えば、肉や魚は新鮮なものを塩で焼くだけでも十分に美味しい。でも野菜は、皮むきや下ゆで、水にさらすなど、細かな手間と時間が必要だ。だからこそ料理人にとって「野菜が一番得意」と言うのは何よりの誇りなのである。

たっぷり食べて満腹になっても、主素材が野菜だけにカロリー面でうれしい店である。(ライター・富松由紀)



福岡市中央区谷1-15-27  
プレイス六本松1階  
TEL:092-771-0045  
営業時間:午後5時～午後11時  
定休日:日曜・祝日

読者の声

生きてゆく限り切り離せないもの、それが食であり、食をささえるものがいわずと知れた農です。『アグリふくおか』は、食と農のつながりを実践する立場からの、さまざまなアプローチの仕方です。私もこの夏「家庭菜園」でさまざまな地産地消を楽しみました。

八女郡のパタパタママさん

編集後記

取材先で出会ったイチジク農家の古賀さん、79歳と聞いてびっくり! 70歳を過ぎてなお、イチジクの新品種にチャレンジする果敢な精神、農業を続けてきた誇りと自信が、イチジクの味に凝縮され、歴史として刻まれていました。古賀さんには、農業を職業として人生を達観した、なんともいえない愛情溢れる光がさしていました。

次に出会った菊農家の鶴姉妹は、農業という運動場にかけて弾むようにかけ出した、初々しく希望に溢れる光がキラリと。先祖代々引き継がれてきた日本農業は、70・80代のキャリア農業者から、20代の若き農業者と、幅広い世代に支えられていることをあらためて実感しました。

先日、食料自給率が1%アップし41%になったとの報告がありました。

私たちJAグループでは農業を営むことによって、地域の農業が振興され、農業所得が維持・確保されること(生活できる農業)、最終的には、日本で生産された新鮮・安全で安心な食べ物を、日々の食卓に充たしたいと思っています。

皆さんの食卓の一品が日本の農業を支えていることが、食料自給率をアップすることにつながっています。

福岡県にも、農業を支えている色々な光輝く人たちが沢山います。雨後に生い茂っている、道路の草刈に精を出す農業者の姿を見て、ここにも農業を支える光がさしているのを感じました。

(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 までお送りください  
FAX 092 (715) 6036

●ホームページ アグリふくおか