

ふくおかの食と農を考える！



アゲリ

ふくおか

Vol.12

アゲリレポート「グリーンアスパラガス」
いくつになっても
挑戦あるのみ。
チャレンジ精神が
逸品を育てます。



JAグループ 福岡

アゲリ ふくおか Vol.12 平成23年7月発行 通巻12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

道具のつぶやき

原家に仕えて七十年余。
茶摘み娘の傍らで、
時に男たちの背中で。
茶葉を大事に守りながら
さまざまな人生の喜怒哀楽に
触れてきた。
時代は移りゆくけれど
八女の茶畑には今も変わらず
豊かな香りと人々の絆が残っている。



【茶摘みてほ】

茶摘みの時に使う竹籠。八女地域では昔から、茶葉が重なり蒸れてしまうのを防ぐため、通気性のよい竹籠が使われている。独特の形をしていて、茶畑の斜面でも転がりにくく、また丈夫。

取材協力/原 和子さん宅(八女市)

Contents

- 02 アグリレポート
いくつになっても
挑戦あるのみ。
チャレンジ精神が
逸品を育てます。
- 08 料理人の旬レシピ
アスパラガスと
海鮮のあっさり炒め
- 10 ほくらのごはん
大学生アグリスクール
- 12 保存食のススメ
味梅
- 14 エッセイ 食と農への想い
今だに感動の日々
- 16 直売所でアレも食べたい!
コレも食べたい!
花野果館
- 17 明日のアグリマン!
山口 憲さん
(JAたがわ)
- 20 お母さんの味
古賀市青柳
「JA粕屋加工部会」
船越美治代さんの
石瓦煮
- 22 食にまつわるエトセトラ
●オスス!MOVIE
「おばあちゃんの家」
●食堂探訪
やずや倶楽部
- 23 読者の声・編集後記

アグリ

ふくおか

Vol.12

JAみなみ筑後で出合った、みずみずしく甘い「グリーンアスパラガス」

いくつになっても 挑戦あるのみ。 チャレンジ精神が 逸品を育てます。



これまで北海道や長野県が
おもな生産地だったグリーンアスパラガス。
近年、ハウス栽培の広がりや技術向上によって
福岡県でも盛んに栽培されています。
県内で二反当たりの収量トップクラスを誇る、
JAみなみ筑後の生産者・後藤時二さんを訪ねました。



思い切った転換がもたらした
グリーンアスパラガス栽培

後藤時二さんがグリーンアスパラガスの栽培を始めたのは、齢七十になろうかという、八年前のこと。それまで十年以上やってきたイチゴ栽培からの思い切った転換でした。

「イチゴはちょうど『とよのか』から『あまおう』に転換する時期だったんだよ。でも『あまおう』は『とよのか』と違って夜温を二度は上げないといけない。だけどこの天井が高いハウスで二度上げるのは燃料代がかかるから、別のものに挑戦してみようと思っただけ」

後藤さんは何でもないことのように話しますが、六十代後半ともなれば、新しい作物に挑戦するのは難しいもの。思い切った転換と、近年の燃料代の高騰を見越したかのようなヨミは、身につけようと思っ

五十年以上農業に携わってきた後藤さんの経験と知恵があったからなのでしょう。

後藤さんの農業人生は、挑戦の連続でした。戦争当時、食糧難を体験したため、「食べるのに困らないのがいい」と、農業を選択したのは中学卒業後。



1

後藤さんに聞く

おいしいアスパラガスの見分け方

1. 穂先が筆のようになっている。
2. 曲がっていない。
3. 切り口が白くみずみずしい。

- 1 後藤さんのハウス。2連棟になっており、広さは400坪（13アール）を超える。
- 2 地面から伸びたアスパラガス。ずっと伸びた姿は生命力に溢れていて、力強く、美しい。
- 3 収穫は中腰での作業が続く。後藤さんは効率よく作業するため収穫車を使用している。
- 4 まるで我が子について語るかのように、ご自身が育てたアスパラガスについて話す後藤さん。
- 5 28cmになったら収穫。専用の竹を使い、じゅうぶんに成長しているかどうかを確認する。



3



5

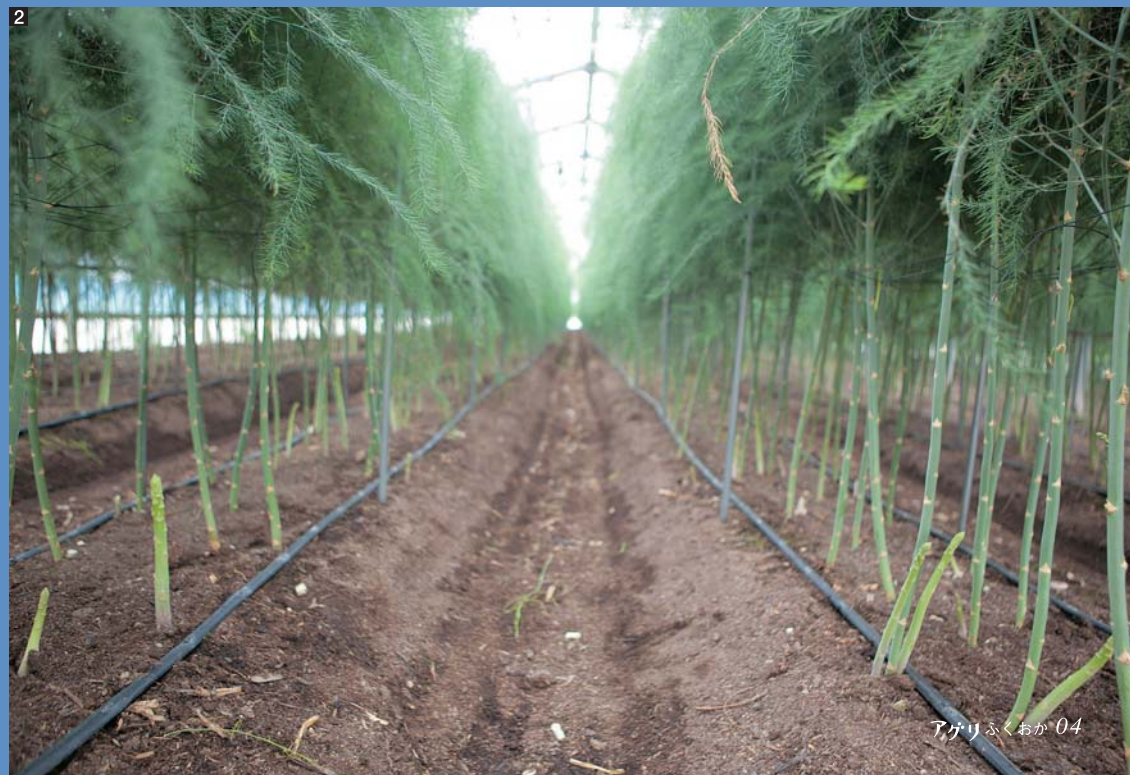
4

**ポイントは3つ
光・温度・土づくり**

後藤さんがとくに注意を払うのが、光の当たり具合と換気による温度調整、そして土づくり。それが収量の確保と味の決め手なのだそうです。

後藤さんのハウスはもともとナス栽培用で、天井が高いのが特徴です。これは採光の面で効果を発揮すると同時に、天井部分と壁から新鮮な空気を取り入れるのにも有効です。

それからトマト、スイカ、キャベツなどの野菜を作り、その後ミカンに転向。ところが、ミカンを植えていた山がゴルフ場として買収されることになり、やむなくイチゴ栽培を始めます。ナス栽培に必要なハウスは、イチゴ栽培に必要ないハウスを譲り受けました。『とよのか』を栽培していましたが、アスパラガスに転向したのは、先に紹介したとおりです。



2

土は牛糞堆肥を使って滋養分たっぷりの良い土づくりを年間を通して行っています。アスパラガスは親株を育て、その株元に生えてくる若茎が28センチ前後まで伸びたときに土近くから切って収穫します。「親株が太くないと、若茎も太くならないんだよ。親と同じくらいの太さのものしか生えてこないから」

グリーンアスパラガス年間作業

- | | |
|---------|--|
| 1月 | 親株の根を残して刈り取り、ハウスの外へ出す。畝の表面をかき落とし、堆肥を入れて土作りをする。 |
| 2月～10月 | 収穫（最盛期は7月）。タイミングを見て灌水、追肥。摘芯とわき芽取り。 |
| 11月～12月 | 灌水。 |



後藤さんは親株を太らせるために、葉をじゅうぶんに茂らせています。ただ、いき過ぎると若茎に光が当たらず、細いものしか育ちません。また、茂りすぎた葉は風通しの悪さをもたらし、病気の原因になることも。葉はたくさん欲しい、でもほどほどに。言葉にすると簡単なようですが、この絶妙な加減こそ、後藤さんのアスパラガス作りの真骨頂です。

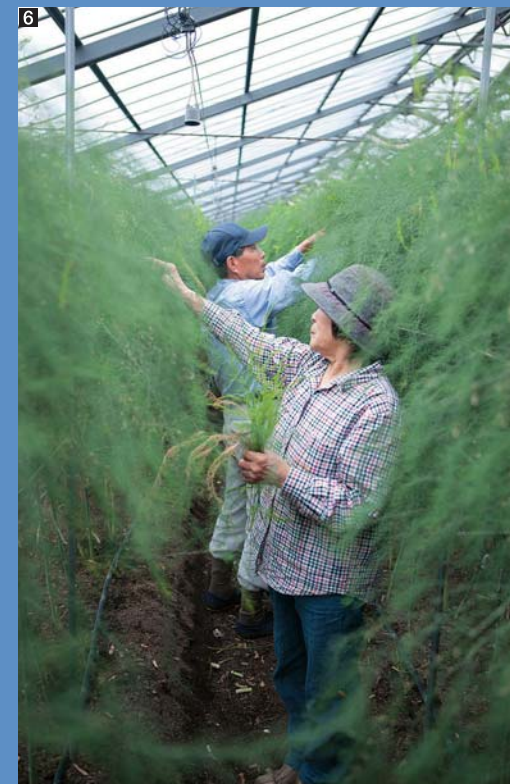
アスパラガスの若茎は、光合成によって土中に蓄えられた栄養が芽になって出てきたもの。その意味でも、葉の茂り具合はポイントなのです。

**まだまだ続く
挑戦と試行錯誤**

長年、農業に携わってきた後藤さんはその魅力を「なんでも自分の思うとおりにできること。自分の責任で、いろいろ工夫して新しいことができる」ところ」と話します。さらに「も

っと収量を増やしたい」とも。そのために行っていることは、これからもどんどん取り入れていきたいと話した後藤さんは、どこまでも前向きで貪欲です。

2月から10月にかけて後藤さんのアスパラガスは収穫され、出荷されます。最盛期は7月。みずみずしく、独特の甘みと歯ごたえがあるアスパラガスは「フライにするのがいちばん」とのこと。揚げたてをほお張る幸せを、お孫さんをはじめ、多くの消費者に感じてもらう喜びと誇りが、今日も後藤さんを支えています。



後藤さんに聞く
アスパラガスの保存方法
冷蔵庫の野菜室に立てて保存するのがおすすめ。でも「買ったらすぐ食べるのが一番ですよ!」とのこと。

後藤さんに聞く
おすすめの食べ方
フライ 1本丸ごととパン粉をつけてカラッと揚げ、ポン酢でいただく。
サラダ ゆでてマヨネーズをつけていただく。

- 6 伸びすぎた葉は、すべて丁寧に手作業で摘み取る。毎日欠かさない作業のひとつ。
- 7 収穫したてのアスパラガス。ふっくらとした穂先はまるで筆のように美しい。
- 8 「収穫したてがいちばんおいしい。買ったらすぐに料理してほしいですね」と後藤さん。
- 9 妻のフサエさん。金婚式を迎える二人は息がぴったり合ったベストパートナー。
- 10 収穫したアスパラガスはある程度まとめて紙で丁寧に束ねる。新鮮さを保つためコンテナに立て、出荷直前まで冷蔵庫に入れておく。
- 11 1反当たりの収穫量が多い後藤さんは、福岡県から表彰された経験もあるほど。

アスパラガスと 海鮮のあっさり炒め

春から夏が旬のアスパラガス。太陽の恵みをいっぱい受け、ビタミン類と食物繊維がバランスよく含まれています。

今回は、福岡近郊の新鮮な食材を活かした本格四川料理が味わえる「三鼎」の巖天偉料理長に、アスパラを使った炒め料理のレシピを教えてくださいました。「海鮮と合わせると、それぞれの美味しさを引き出します」と

と巖料理長がおっしゃる通り、アスパラの自然な甘みと海鮮の旨味が調和した一品です。シャキッとした食感と、素材そのものが持つ滋味を、ぜひご家庭で楽しんでみてください。



アスパラガスと海鮮のあっさり炒め

● 材料(2人前)

- ◎アスパラガス……………4本
- ◎むぎ大エビ……………3尾
- ◎花切りにした水イカ……………3枚
- ◎貝柱(3等分の薄切りに)……………1個
- ◎塩・料理酒・片栗粉・油……………各適量
- ◎卵白……………1個分
- ◎生姜スライス……………3枚
- ◎ニンニクスライス……………3枚
- ◎人参スライス……………3枚

● 合わせ調味料

- ・塩……………各適量
- ・料理酒……………各適量
- ・旨味調味料……………各適量
- ・水溶き片栗粉……………各適量
- ・砂糖……………各適量
- ・鶏ガラスープ……………各適量



作り方のポイント

海鮮を卵白でもむことで、味を閉じ込めると同時にプリプリの食感を保つ。素材の鮮度を活かす料理なので、炒める時間は短く(約40秒くらい)一気に火を通す。海鮮の代わりに、鶏肉や豚肉でも応用可能。

【作り方】

- 1) エビ・イカ・貝柱に、塩・料理酒・卵白を入れてよくもみ、粘りがでたら片栗粉を入れ、しばらく置いて味を染み込ませる。
- 2) アスパラの茎の皮をむき半分に切り、1で下味を付けた海鮮とともに、塩と油を入れてお湯でポイルする。
- 3) 合わせ調味料を作る。各調味料をボウルに入れ、味をみながらよく混ぜ合わせる。
- 4) 鍋に飾り切りにした生姜・ニンニク・人参を入れ、軽く炒めた後、2のアスパラと海鮮を合わせて、強火でざっと炒める。仕上げに、3の合わせ調味料を入れ全体に手早く絡ませる。
- 5) アスパラをキレイに皿に並べ、その上に残りの具材をバランスよくのせたら完成。



福岡県福岡市中央区天神4-5-13
天神豊ビル1F
【TEL】092-731-1180
【営業時間】
ランチタイム 11:30~14:00(OS)
ディナータイム 平日18:00~21:30(OS)
土・祝17:30~21:30(OS)
※ディナータイムは要予約
【定休日】日曜日

本格中華四川料理「三鼎」 巖天偉 料理長

中国は四川、重慶の有名ホテル「金鳳山」の元料理長。四川料理の他に広東料理を7年、北京料理を2年学ぶ。巖氏ならではの創意から生まれる料理は、奥深い味わいで後味もすっきり。美しい盛り付けにも定評がある。



今回の料理人



若手農家のサポートで 笑顔いっぱい農業体験

記念すべき第1講は、初夏の爽やかな晴天に恵まれました。日本赤十字九州国際看護大学、福岡教育大学の2校から、将来看護師や教師を目指す大学生50名が集結。午前中は開講式のと、体験畑での苗植え体験です。このスクールの”先生“は、学生たちより



さつまいもは、4Hクラブ特製の“植え棒”をつかって、苗を土に押し挿して植えていきます。



スイカは植えたら、1株ごとにホットキャップを被せます。スイカは高温を好むので、根づくまで保温するためだそうです。



スイートコーンは、苗を2条植えします。甘いスイートコーンは虫も大好きなので、要注意です。

ぼくらのごはん ～未来の食を想う～

日本赤十字九州国際看護大学・福岡教育大学 大学生アグリスクール

学生食堂の充実をはじめ、大学での“食育”も進んでいる昨今。そんな中、J A福岡中央会・J Aむなかたと、右記2大学による「大学生アグリスクール」が開講。大学生がさまざまな農業体験を通して、食や自然、環境、農業者たちの想いなどを学ぶ全5講です。今回は第1講の様相をレポートします。

少し年上の「宗像地区青年農業者会」通称「むなかた4Hクラブ」のみなさん。体験畑の畝づくりや農具の用意など、スクールのための準備は、すべて4Hクラブメンバーによるものです。お互いほとんどが初対面ですが年齢が近いこともあり、作付スケジュールの説明の合間にも笑いがこぼれ、和やかなムードです。はじめに全員で

さつまいもを植えた後、班ごとに分かれて、スイカ・スイートコーン・落花生・里芋・しし唐・かぼちゃの植えつけを体験。「説明では簡単そうだったのに、けっこう難しい」「足が土にめりこんで大変!」と戸惑ったり、めつたに見ることのないカエルやダンゴムシに驚いたり、ほとんど全員が農作業初体験で、あちこちで大騒ぎ。



4Hメンバーによるミニ講座「むなかたの農業」。ホワイトボードを使った分かりやすい説明も。

しかし4Hクラブのメンバーによる、文字通り手取り足取りの指導の甲斐あって、無事にすべての苗植えが終了しました。

普段から農業や地産地消を 考えるきっかけに

午後は、4Hクラブメンバーによる「むなかたの農業」をテーマにしたミニ講座。いちごやトマト、なす、米など、それぞれの農家の苦労や、就農のきっかけ、将来の目標など、若手農業者ならではの興味深い話に、学生たちも引き込まれます。最後は学生たちの1分間スピーチ。「体験は楽しかったし農業の話も聞けてよかった。

普段できない農業体験や、この出会いを通じて、自分の専門分野の勉強に活かしてほしいですね。



福岡教育大学
教授 津川 裕 先生

自分の手で食物を育てることで、看護にとっても大切な“食の安全”について実感してもらいたいです。



日本赤十字
九州国際看護大学
学長 喜多 悦子 先生

次回からももっといろいろな知りたいです」「普段食べている野菜がどこで作られているのか、意識したこともなかった。これからは地産地消を意識していこうと思います」「今日植えた苗がどうなっているか楽しみ。ときどき様子を見に来ます」「農業の大変さを感じたし、これからは感謝して食べようと思います」といった、有意義な感想が語られました。これから続く4講のスクールで、学生たちもまた、自分たちの手で育てる野菜と一緒に、ひとまわりもふたまわりも大きくなることでしょう。



vol.5 保存食のススメ

味梅

小梅の用意

まんべんなく小さな穴をあけると、できあがりがかぶるからよく戻すの。

洗ってザルにあげとあいた小梅のへたを取り、傘山で転がしてまんべんなく小さな穴をあける

傘山でコロコロ

塩小さじ2ほどを振り入れ、塩もみし、20~30分置く

ザルにあげて水分を切る。

材料

- ・小梅 2kg
- ・塩 小さじ2
- ・しそ葉 100~200g
- ・塩 小さじ2
- ・梅酢 1合
- ・砂糖 1kg
- ・ホワイトリカー(35度) 2合

もみしその用意

しそは水洗して水気をきり、葉をつみとり、塩小さじ2をまぶし揉む

揉んで出る最初の액은捨てる。

しそは揉んだら、梅酢に入れるまで一気にやらんと、色が出らんとお。

梅酢1合を加えると、あという間にきれいな赤色に!

ザルにあけてあいた小梅

早くはるので、しそのしそ汁は入れません。



梅の保存食として「梅干し」は誰でも知っていますが、そのほかにも暮らしの中から生み出された様々な「梅を使った保存食」があります。かつて日本一の小梅の出荷量を誇った、八女市立花町の原和子さんから、小梅を使った保存食を教わってきました。

たわわに実る梅の里の知恵。

8人家族の食をまかなう原さんの台所には、梅干しを筆頭に、さまざまな梅や小梅を使った保存食が常備されています。「今日は味梅を教えてあげようかね」と原さん。「他にも色々あるけど、アクを取ってコトコト炊いてと、作る

が大変なものも。味梅なら簡単に作れて、美味しいからね」。初夏にも嬉しい、さっぱりと美味しい原さんの「味梅」は、リカーとお砂糖を使った保存食。シロップを水で割ってジュースに、小梅の実はデザートにと、梅の風味や滋養を余さず楽しめます。

梅、しぼったしそ、砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーをまぶす

瓶は冷蔵庫に置き、逆1回くらい2~3層上下を返す。2週間、そのままにしておく。

その後、もう1ヶ月ほどは冷蔵庫で保存。丸く戻りはじめたら、冷蔵庫へ入れ、冷蔵庫を急ぎます。

こうすることで「カリカリとした食感が長持ちします」



さまざまな梅の保存食。左から、梅干し、黒蒸、わびさび煮。



体験レポートイラスト まき・りえこ
コミカルなイラスト入りの体験レポートを得意とする、福岡市在住のイラストレーター。

- ポイント1** 小梅は早めの青梅を使い、まんべんなく小さな穴をあけること。
- ポイント2** しそを揉んだら一気に梅酢を入れるところまで。
- ポイント3** 冷蔵庫に入れるのは、丸く戻りはじめたタイミングで。

今だに感動の日々

福 岡に住みはじめて10年になる。この10年で7kg太ったが、全く後悔していない。これは自己管理の甘さによるものではないと信じている。僕のせいじゃない！こっちの食べ物

が美味し過ぎるのだ。福岡に来てからの食生活は驚きの連続だった。鶏の水炊きのスープのコク。活き造りしたカレーのとろける様な甘さ。収穫したての「あまおう」の濃厚な甘酸っぱさ、みずみずしさ。どれも初めて口に入れた時、鳥肌が立つ様な衝撃を受けたことを今でも忘れない。故郷

の神奈川県川崎市ではあまり体験しなかった旬の味。そんな物はマオカラーの服を着た料理研究家みたいな人たちが、鉄人シエフがいるような店で食べるものだと思っていた。大げさな話だと思わないで欲しい。それくらい福岡、九州の食材たちは素晴らしい。そして何より安いのだ。すっかり食べることにハマった僕は、人気の店をハシゴし、食材を買い込み郷土料理を作り、カレーやピザを2年位食べることを忘れ、体の血肉をすっかり福岡の食べ物で造り変えることに成功した。

や つと観光気分も抜けた頃、県の広報番組やテレビのグルメコーナーを担当させてもらうことになり、福岡中の名産地を訪ねた。これまた僕の舌のレベルをもうワンランク押し上げることになる。やっぱり産地直送は最高だ。いや、収穫したては最高だ！引き抜いたばかりのゴボウにかぶりついた時には、本当にタマゲた。ゴボウからあんなに甘いジュースの様な汁が出るとは…。もぎたてのイチジクからは、まるで色がついている様な何ともいえない強い香りがする。どちらも割



杉山39さん
(タレント)

神奈川県川崎市出身。現在は福岡を中心に、テレビ番組などで活躍。愛称は“3923(さんきゅーにーさん)”と呼ばれ、子どもから主婦、サラリーマンなどに人気。ボーカリスト、ギタリストとしての顔も持つ。

と苦手な食べ物だったが、今では大好きだ。というかこの仕事を始めて、キレイな食べ物が多く無くなった。だってわざわざ取材にいく程の食べ物、「せっつかくだから」と最高の状態で出してくれるんだもん、不味いワケないじゃん！よくテレビで

見てくれた方に「いつもアンタ美味しそうに食べてるけど、ホントに全部美味しいの？」なんて質問されるが、その時は胸を張って「ハイッ！本っ当くに美味いんですよ!!」と言っている。ある意味ではグルメ等のレポートをする時、県外出身者で良

かったなあと思う。だって、10年経った今でも、地元の皆さんが当たり前になっている旬の食材やステキな景色に、感動し続けられるのだから。

ち なみに福岡で生まれた5歳になる息子も、好き嫌いゼロ。そりゃそうだ。僕が口で先で頂いたセロリだったり、直売所で買ったニンジンやトマトなど、ほとんどのデビュー戦が地元の新鮮な野菜なのだから。福岡の食材の良さは、土地や生産者の皆さんの努力はもたらんだが、何より収穫してから僕らの口に入るスピードが速いこと。だから家族が「ウマイ」を連発して食べていけば、特別な食育なんて要らないのだ。本当に、「福岡に来て良かったな」と思う日々である。…まあ、年々エンゲル係数が高くなってきているのが悩みの種だったりするのだけれど。

大阪にある「なにわ花市場」で1年修行した後、農業者大学校で学ぶ。その後故郷に戻って農業を継ぎ、現在はバラ、米、大豆、麦の栽培に励む。29歳。

人生の節目を 鮮やかに演出する バラを届けたい

山口 憲さん（JAたがわ）

「アグリの現場で躍動する若いチカラ」
明日のアグリマン！

直売所でアレも食べたい!コレも食べたい!

JAみなみ筑後 農産物直売所 花野果館

みやま市

JR「渡瀬」駅 西鉄「開」駅から徒歩5分という、
利便性のよい場所にある直売所。
愛情の込められた新鮮で瑞々しい野菜や、
手づくりの加工品がずらりと並びます。



とまとジャム

ビタミンCやカロテン、リコピンを豊富に含むトマトを使用した、栄養満点のジャムです。素材本来の自然な甘さが活きており、特有の青臭さはありません。トマトが苦手という方にもぜひおすすめしたい一品です。パンにはもちろん、ヨーグルトのトッピングとしても相性抜群。
150g 150円



プレーンヨーグルトと合わせれば、甘さが程よく広がります。果実の確かな食感はあるのに、ほんとにトマト?と思ってしまうほどフルーティーな味に。



みなみ筑後の米味噌

JAみなみ筑後「味噌加工部会」のお母さんたちの愛情が込められた、手づくりの米味噌。原料の米や大豆は地元みやま市でとれたものを使用し、添加物も一切入っていません。優しくまるやかな味に、「一度食べたら忘れられない」とリピーター続出中。関東からの購入や問合せも多数。
1kg 500円、2kg 950円

～なすのお手軽レシピ～

- ◎カンタン焼きなす
なすを丸ごとグリルで焼き、サッと水を通す。あとはマヨネーズやかつおぶしでトッピング。お好みでポン酢や醤油をかけても◎。
- ◎揚げなすの生姜醤油
素揚げをしたなすに、生姜醤油をかけるだけ。シンプルに素材の旨味を活かしたメニューです。



住 所：福岡県みやま市高田町濃施21-1
営業時間：9:00～17:00
定休日：第1水曜日、12/31～1/4
TEL:0944-64-5566



なす

鮮やかな濃い紫紺色が特徴の、みやまのなすは、あくが少なくまるやかな口当たりです。ボリューム感があり、身がキュッと詰まっています。和洋中とわずあらゆる料理に使える万能野菜です。抗酸化物質であるポリフェノールを含有している点にもご注目。
3本 120円程度
※価格は変わる可能性あり

脱サラして専業農家への道を選んだ、父の背中を見て育った山口さん。十代の頃は漠然と都会に憧れてもいたそうですが、ふるさとでバラ作りを継ぐことを決めます。就農して4年。試行錯誤しながらも、真摯にバラと向き合う山口さんの「これから」をお聞きしました。

農業者としての自分をイメージし始めた修行時代

「十代の頃は、単純に都会に憧れていました。だから高校卒業後は大阪へ出たんです」

就農前の話をするとき、山口さんは照れたように笑いながら振り返ります。それでも大阪での一年は花市場で修行したというのですから、花や農業から完全に離れたかった訳ではないでしょう。ただ親元を離れ、初めて経験する厳しい現実や上下関係などに「こんなはずじゃなかった…」と打ちのめされたといいます。

姿と高潔な美しさがあるため、結婚式場などお祝いの場で使われることが多いといいます。「結婚式という人生の門出を彩れる花っていいですよね」と喜びを感じつつ、山口さんの想いはさらに広がります。「最近では亡くなる前に親しい人に集まってもうらう人も多いですよね。そんなときにも僕のバラを使つてもらえたら…」と語ります。美しい花は人生の節目をより輝かせると信じている、山口さんならではの言葉です。

山口さんには尊敬している人がいます。その人は農業者ではありません。多くの人は一つ成功すると、それを維持しようとして、変化を恐れる傾向がありますが、その人は成功の真つ只中においても、次のチャレンジを忘れないのだとか。「仕事に対する情熱や姿勢、果敢なチャレンジ精神は本当に見習うところが多いです」。真摯にバラと向き合う姿は、そんな目



- 1 広々としたハウスいっぱいに並ぶアバランチェは迫力満点。
- 2 葉の剪定など手作業ばかりだ。
- 3 艶やかで深みのある白が特徴。
- 4 出荷まで冷蔵庫に入れ鮮度を保つ。
- 5 趣味は車。「オンとオフの切り替えが大切です」と語る山口さん。
- 6 経営については何でも率直に語り合う、山口ファミリー。
- 7 バラの茎を切る道具。
- 8 注文があれば青い染料を吸わせて出荷することもある。



その後、東京の農業者大学校（現在は茨城県に移転）へ。そこで全国から集まった仲間、に、強烈な刺激を受けました。皆が農業に前向きで、夢を語り合う。そんな環境でこく自然に「ふるさとで父親の跡を継ごう」と思えたのだとか。

卒業後、さらにアメリカのオレゴン州に渡り、農業修行に励みます。アメリカ農業の実態に触れ、「やるからには成功したい」と、経営者「になる自分を具体的にイメージするようになりました」。

人生の節目を彩る花を育てていきたい

アメリカから帰国後、約2200平方メートルのハウスで山口さんの挑戦が始まりました。4400株のバラはすべて、大輪の白い花が特徴の『アバランチェ』という品種です。

アバランチェは花束にしたときに存在感があり、凛とした標とする人の存在があるからなのかもしれません。

未来の自分をイメージして奮闘する毎日が楽しい

山口さんは十年後について「僕のバラのファンが日本国内にとどまらず、中国をはじめ海外でも増えていたらうれしい。それに中国では農業者大 学校時代から励ましあってきた仲間の農産物も売り込んでファンを増やせたら…」と話します。さらにその頃には、バラに加えて新しい農産物も栽培する、という目標もあります。だからこそ、「今は自分にしかできない新しいことを模索中。日々がんばるだけですね」とのこと。

日々の努力さえ楽しいという山口さんなら、きっと夢を実現させ、文字通り「大輪の花」を咲かせるに違いありません。



古賀市青柳「JA粕屋加工部会」
船越 美治代さんの

石瓦煮

ドーンと鶏をほとんど丸ごと使う「石瓦煮」。ニンニクとトウガラシを効かせ、水を使わずにぶつ切りの親鳥を砂糖で煮てしょうゆで甘辛く仕上げます。その伝統の味を伝えるお母さんに出会いました。



石瓦煮

【作り方】

- 1) 鶏は頭と足以外をすべてぶつ切りにし（内臓も含む）、鍋で砂糖と共に強火で煮る。
- 2) 鶏の脂がにじんできたら火をやや弱め、粗く刻んだニンニクと、種を取って小口切りにした赤トウガラシを加えて混ぜ、しょうゆを煮からめる。



青柳地区の歴史は古く、かつては唐津街道の宿場町だった。住民同士のつながりも強い。



美治代さんが子どものころから遊んだという五所八幡宮。樹齢約1000年の大楠がある。

JA粕屋の加工部会に所属し、加工グループ『まんま実くや』の代表を務める美治代さんは、グループの仲間と共に石瓦煮をはじめ、地域に伝わる味を作っています。その味は「遠く離れて暮らす子どもや孫に『まんま実くや』の料理を送りたいのだけれど、できるかしら」と相談されるほど。美治代さんに限らず、グループのメンバーは皆、それぞれ家庭があり農作業をこなすなど、本当に忙しいのですが、一日おきに早朝6時から作業しています。その理由を「誰かが伝えていかないと、地域の味がいつかなくなってしまうから」と美治代さんはいます。「正直、しんどいことはありますよ」と笑いながらも、「家族や周囲の人々の応援や励ましが支えてくれるから、大変でも続けられるんです」と、どこまでも前向きです。

生まれた土地やそこに暮らす人々、その土地で育まれた味を愛するからこそ、今日もまた大鍋にたっぷり作るパウが生まれるのかもかもしれません。そして、美治代さんの作る石瓦煮を食べた若い人たちが次の作り手となり、さらに次世代に伝える日は、きっとそう遠い未来ではないはずです。



男 子厨房に入るべからず。たまに耳にするこの言葉、古賀市青柳地区の男性陣には当てはまりません。養鶏が盛んで、鶏は「庭の野菜」と呼ぶほど身近だった地域で、雨が降って農作業ができない日などには、「今日は呑もうか」と、男性が酒の肴に鶏をつぶして調理していたといいます。

「だから、元々は、お母さんの味“じゃなくて、お父さんの味“なのよ」と笑うのは、生まれも育ちも青柳地区で幼いころから石瓦煮を食べてきたという、船越美治代さん。自身も父親が大鍋にどつさり作った石瓦煮を食べた思い出があるといいます。ちなみに、「石瓦」とは調理器ではなく、この辺りの地名からとったもののだそう。

最近では庭で鶏を飼う家庭は減りましたが、それでも地域にある養鶏場から親鳥を買い付けて作っています。

家族のために作る石瓦煮とは別に、

オススメ！
MOVIE

忘れていた大切なものに出会える、おばあちゃんと孫の心温まる物語。

「おばあちゃんの家」

福岡女学院大学 人文学部表現学科准教授 道行千枝

「おふくろの味」があたりまえのように外食のウリ文句として使われる。昔は家庭ごとにあった「おふくろの味」。今や、買って食べるもの、という人も多いだろう。「おばあちゃんの家」の主人公サンウも、「おふくろの味」を知らない都会育ちの少年だ。

サンウは母親の仕事が見つかるまで、山奥に住む祖母に預けられる。缶詰しか口にしない孫に手料理を食べさせたいと思っただおばあちゃん。「何が食べたい？」とたずねると、答えは「フライドチキン」。どうやら鶏料理らしいと合点したおばあちゃんは、畑で採れた農産物と交換に鶏を手に入れる。期待に胸躍る

はある。人の温かさや支え合いの心。わがままで思いやりを知らなかったサンウも、いつしかおばあちゃんを気遣うようになる。英語にはYou are what you eat.というこゝろがある。人の健康や性格は何を食べるかで決まるという意味だ。愛情いっぱいのおばあちゃんの味“を食べると、心まで優しくなれるのかも。私もなんだか無性に祖母の漬物が食べたくなってきた。

「おばあちゃんの家」
2002年/韓国映画
カラー/87分/2004年DVDリリース

サンウの前に出てきたのは、丸ごと茹でた鶏だった！フライドチキンと茹でた鶏ほど距離のある二人が、少しずつ心を近づけていく。
山の暮らしは自給自足が基本。季節の野菜を旬の時期に食べ、自然の厳しさも優しさも肌で感じながら生活する。ほしものやすぐに食べられる都会の生活は確かに便利だ。でも、都会にないものが山の暮らしに



※イメージ

食堂探訪

「やずや倶楽部」

「本物だけをまっすぐあなたへ。お客様への想いは、社員にも。」
株式会社やずや社員食堂



昭和50年の創業以来、「食」を通じた健康づくりを提案し続ける株式会社やずや。「社員が健康でなければ、お客様に健康を届けられない」という、矢頭美世子会長の想いから生まれた社員食堂では、栄養バランスを考えたまざまな手づくり料理が、毎日提供されている。

食卓内には、旬のおかずがバ

この日のメインは「鶏の甘酢がけ」。サクツとした衣と鶏肉の旨味が甘酢がほどよく絡まり、あっさり味だが食べ応えは十分。他にもモチモチとした食感の「雑穀団子のお吸い物」や、「雑穀ごはん」など、栄養バランス抜群で、優しい味付けのメニューが揃う。また、料理には自社の商品を使用しているため、お客様へ味を伝えるための試食代わりにもなるのだという。

「本物だけをまっすぐあなたへ」という企業理念への真摯な取り組み。それは、お客様に向けているだけでなく、社員に対する会社の姿勢でもあるのだ。食堂に並ぶ美味しい料理には、栄養だけでなくその想いもしっかりと込められていた。

イキング形式でずらり。壁に貼られた食の豆知識や社員の声、健康への意識の高さを物語る。そして、料理の取り分けはお皿ではなくお弁当箱へ。好き嫌いなく、そしてバランスよくとってもらいたいとのことだが、なるほどこれなら適量を取り分けられる。「やずや」らしいアイデアだ。順を追って盛りつけていくと、品数豊富で見た目にも鮮やかなお弁当が出来上がる。



株式会社やずや
福岡県福岡市南区那の川1-6-14
http://www.yazuya.co.jp/

読者の声

毎号楽しみにしています。生産者の方々のお話や食べ方のヒントにレシピ。隅から隅まで充実した内容で、自然と“地産地消”を意識するようになりました。今後も活用させていただきます。

C.N(田川郡)

編集後記

アスパラガス生産者の後藤時二さんは76歳。61年間、農業に従事され、野菜、ミカン、イチゴと新しい品目に挑戦し、68歳でアスパラガスの生産に取り組みられました。長年の農業経営から身についた技術や知恵により、次なるものづくりへと魂が動いてきたのでしょうか。

アグリスクール(大学生農業体験)inむなかたでは、受け入れ農家が20歳代と若く、同年齢の大学生を相手に、農業を伝える、教えるという領域に踏み込んだところ。粗削りですが、若い行動力と企画力が楽しみな年代です。

3.11.東日本大震災。日本中が心を痛め、悲しみ、復興へと動き出した頃、被災地である宮城県の友人から「アグリスクールの記事を読んだよ。福岡で頑張っている姿をイメージしたら、元気になったよ!!」とのメールが届きました。

年齢にかかわらず農業を職業とし、それぞれの思いやりやり方で農業経営に携わる人々の、元気な姿を見える形で発信することで、被災地の人々が元気に「農地を耕そう」「元の生活に」と、少しでも思っていただけことを願ってやみません。

(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 農業対策部 までお送りください
FAX 092(724)1218

●ホームページ JAグループ福岡