

ふくおかの食と農を考える！ 

アゲリ ふくおか

Vol.16



アグリレポート

手間がかかる繊細な果物、すもも。

日々、研究と挑戦を重ね

豊かな実りの時を今、迎える。



 JAグループ 福岡

アゲリ ふくおか Vol.16 平成25年7月発行 通巻16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

道具のつづやま

間断なく井上家を見守り続け、
悲喜交々を共に過ごした100余年。
たわなに実った果実を抱える主人の笑顔、
家族の笑顔は、いつだって私を幸せにしてくれる。
代々受け継がれてきた農への情熱を感じながら、
これからも皆と、歩んでいこう。



【階段箆箱(かいだんたんす)】
江戸時代の初め、日本の伝統的な狭い居住空間を有効活用するために作られた箆箱。当時は、衣服・刀剣類・薬など、用途によって分類されていた箆箱の種類の中でも、最も特徴的なものの一つとされている。
取材協力/井上健亮さん(甘木市)

Contents

- 02 アグリレポート
手間がかかる
繊細な果物、すもも。
日々、研究と挑戦を重ね
豊かな実りの時を
今、迎える。
- 08 料理人の旬レシピ
すもものタルト&
シャーベット
- 10 食場語り
山崎製パン株式会社
- 12 保存食のススメ
もろみ
- 14 エッセイ 食と農への想い
日本人の精神が醸成した、
醤油文化。
- 16 直売所でアレも食べたい!
コレも食べたい!
特選加工品情報
- 17 明日のアグリマン!
井上 健亮さん
(JA筑前あさくら)
- 20 お母さんの味
JA柳川 女性部昭代支部
貝のお惣菜
- 22 取材で見つけた
ぶらりお立ち寄り
MAP in 八女
- 23 読者の声・編集後記

アグリ

ふくおか

Vol.16

ゼロから始めたすもも栽培。品質向上に挑戦し続ける生産者を訪ねて
手間がかかる繊細な果物、すもも。
日々、研究と挑戦を重ね
豊かな実りの時を今、迎える。

約40年前、ミカン価格の暴落を受け、
未体験のすもも栽培に挑んだ
JAふくおか八女管内の生産者たち。
その一人である三宅覚さんに
話を聞きました。



ミカンからすももへの
転換と努力

JAふくおか八女で現在、すもも部会部会長を務める三宅覚さんは、文字通り「すももの達人」。約60アールの畑で「大石早生」「ソルダム」「貴陽」を

中心に6品種のすももを育て、関西を中心に出荷しています。

今でこそ、すももの達人として知られる三宅さんですが、「最初からすもも栽培を目指していたわけではないんだけどね」と話します。きっかけは約40年前にさかのぼります。当時、ミカンの価格が大きく下落。ミカンとタケノコを栽培していた三宅さんも大きな影響を受けました。このままでは農業を続けられないと、主要作物だったミカン进行い切つてすももに転換したのです。

今、三宅さんは「最初は本当に大変でしたよ。技術はもちろん、知識も何もなかったから」と振り返ります。

まずはすももを知らなくてはと、大産地だった山梨県を毎年のように視察し、勉強を重ねました。そこで学んだことを九州の土地にあうようにアレンジし、試行錯誤を繰り返して…以来約40年。「それでも、



まだまだ」と三宅さんはあくまでも謙虚です。

繊細で手間がかかる
だからこそ愛おしい

すももは他の果物に比べて、実をならせるのに手間がかかります。というのも、すももは同じ木に咲く花どうしでは受

粉できないからです。結実させるには、受粉用の木を別に植えなくてはなりません。その木は出荷用の品種とは異なり、実を出荷することはまずありません。それでも畑を占有するという意味では出荷用の木と同じ。2種類の木をどのようなバランスで植えるかは、出荷量を左右するとても重要な



- 1 間もなく色づくすももを見上げる三宅さん。収穫は、1年の努力が実るときでもあります。
- 2 木が上に高く伸び過ぎると作業がしにくくなるため、横に枝を伸ばすように誘引します。
- 3 受粉用の木。実は加工用に使われますが、果実そのものが出荷されることはありません。
- 4 表面に傷がつきやすいため、とても丁寧に扱います。もちろん、収穫はすべて手作業です。

三宅さん
に聞く

鮮度の良いすももの見分け方

すももは、表面に白っぽい粉がついているように見えます。これは「ブルーム」といって、果実の水分蒸発を防ぎ、病気などから保護するために、果物から分泌されるもの。触れると簡単に落ちてしまうため、ブルームの残っているものほど人の手に触れていない鮮度が良いすももだとわかります。



ポイントなのです。

また品種によって太陽光の当て方にも工夫が必要です。剪定して葉の量を調節して上からたっぷり光を当てたほうがよい品種もあれば、木の下にシートを敷き詰めて太陽光を反射させ、下からも光を当てたほうがよい品種もあります。光は実の色つきを決めるため、これもまた気が抜けません。

さらに、すももは降水量によって品質が大きく変わります。実がなつてからの大量の雨は、水分が多くなり実割れを起こす原因になります。

昨年の九州北部豪雨はちょうど収穫後半に起こったため、三宅さんの畑も被害にあいました。「仕方ないですよ」とさらりと話しますが、傷つき落ちてしまった実を見たときのことを思い出し、「残念だった」と本音も…。1年分の努力が落ちてしまえば、悔しいのは当然のことです。

すももの年間作業

10～11月	大まかな剪定 たい肥を入れる
12～1月	枝を配置するように 細かな剪定と誘引
2月	雨除けのためのビニール被覆
3月	開花後、受粉
4月	摘果、除草
6月	収穫

それだけ繊細で手間のかかるすももですが、「そのぶんやりがいがある」と三宅さんは笑います。毎年初夏の頃、実が赤く色つき始めると、心からうれしくなるのだといいます。

すももファンを増やすため 品質向上を第一に

三宅さんの目下の目標は「二人でも多くの消費者にすももを知ってもらいたい」。

すももはまだ日本ではミカンやリンゴほどメジャーな果物ではありません。すももは品種が多く、大きさは色、食味など、実にさまざまです。それらをいろいろ食べ、好みのすももに出合っしてほしいと三宅さんは願っています。

6月ごろから約3か月にわたる収穫期を、「いくつもの品種でつないでいきたい」と話す

すももをわが子のように扱う優しさの裏側には、ストイックともいえるべきすももを探求する厳しい一面がありました。だからこそ、今年も三宅さんのすももは美しく艶やかに輝いているのです。



8



7



5

三宅さん に聞く

すももの おいしい食べ方

- ① 軽く冷やして。すももは冷やし過ぎると酸味が強くなります。冷蔵庫で30分程度冷やしたら食べごろ。
- ② サラダに混ぜてリンゴと同じような感覚で野菜と組み合わせると、彩のよい一品になります。

- 5 いちばん早く収穫される品種「大石早生」。この後、「ソルダム」や「貴陽」などが順次出荷されます。
- 6 収穫後、すももは傷などがないように丁寧に箱詰めされます。
- 7 三宅さんのすももの多くは大阪方面へと出荷されます。
- 8 40年近くつきあってきても、まだ勉強中だと話す三宅さん。

すもものタルト& シャーベット

甘酸っぱくてみずみずしいすももは、初夏から盛夏にかけて、旬を迎える果物。貧血予防や疲労回復、便秘改善などに効果があるといわれる西洋すもも（ブルー）は、生食に加え、ジャムやコンポート、ドライフルーツの加工にも適しています。今回は、その西洋すももの中で最も栽培量の多い「大石早生」を使ったスイーツをフランス菓子研究者、石川美奈子先生に教えてもらいました。鮮やかな赤色から発色する色彩を生かし、爽やかな酸味がアクセントになった夏向けのおやつ。ひと口食べると、夏バテもすっきり、幸せな気持ち広がって心まで癒されそうです。



すもものタルト&シャーベット



●材料

<すもものタルト> ※写真1~3

- ◎クッキー生地 16cmホール
※ここでは、ココアのクッキー生地を使用
- ◎すもも 5個
- ◎グラニュー糖 すももの20%

[作り方]

- 1) すももは半割りにして、種を取り、1/4に切る。クッキー生地を準備し、空焼きする。
- 2) グラニュー糖とあわせ、鍋で煮ながらアクを取り、ジャムのようなになったら冷ましておく。
- 3) 冷ました2をクッキー生地に流し、テープ状の生地をクロスさせてのせ、180℃のオーブンで30分ほど焼成する。粉糖をまわりにふりかけると見た目美しい。

●材料

<すもものシャーベット> ※写真4~6

- ◎すもも 4個
- ◎グラニュー糖 すももの40%
- ◎水 すももの80%
- ◎レモン汁 すももの2%

[作り方]

- 4) 半割りにし種を取ったすももと、残りの材料を鍋に入れ火にかける。皮とアクを取りながら、すももがくたつとなったら火をとめる。
- 5) フードプロセッサーにかけてなめらかにした後、冷凍庫で固める。しっかり固まったら、再度フードプロセッサーにかけてなめらかに。
- 6) お好みに合わせてミントやゼリーで盛りつけを。

作り方のポイント

すももは水分を多く含むため、火を通して濃縮させることで、おいしいデザートに。皮を付けたまま煮ることで色素が出て、きれいな赤色のジャムに仕上がります。

フランス菓子教室
Les gateaux de Minako
ガトー・ミナコ

【少人数予約制】
詳細はブログを参照。
<http://minaring.exblog.jp/>



フランス菓子研究者
石川 美奈子先生

数人のパティシエに師事した後、フランス・パリの料理学校「リッツ・エスコフィエ」に短期留学。クラシックな伝統菓子を学ぶ。1995年に独立し、現在は福岡市中央区薬院でフランス菓子教室を主宰。幅広い年代の生徒から支持されている。また、チーズ専門店「歌グルマン」に自作チーズケーキの提供も。

今回の料理人





1600人の胃袋を満たす
食堂は24時間体制

昭和23年の創業以来、パンや和洋菓子の製造販売を中心に地域で親しまれている山崎製パン株式会社。昭和44年に稼働した古賀市の福岡工場では、現在約1600人の従業員が働き、その胃袋を支える社員食堂があります。

年中無休で稼働する工場に合わせて、食堂もまた朝食から昼食、夕食、夜食まで賄う24時間体制。広々とした室内は106人が座れるテーブル席が並び、アットホームな雰囲気

入ったカレーや豚骨ラーメンといった王道メニューに、栄養バランスが考えられた定食。夏期はぶっかけや冷麺など、季節限定メニューも登場するそうで「食事の時間は一日のうちの楽しみですから」と、社員の皆さんもレポートリーの広さに満足している様子です。

「十代から年輩の方までいらっしゃるので味付けが難しいところですが、皆さんの健康を維持するために野菜は多め、塩分控えめにした味付けにしています」と調理スタッフ。厨房では日頃から新メニューを試すなど、改善に努めています。また、毎月12日は同社ならではの「パンの日」。好きなパンに野菜やウインナーといった食材をつめるバイキング方式に「みんな、けっこう楽しんでますよ」と総務課課長の木峰則彦さんがにこやかに話してくださいました。

製品に関しても、日頃から食パンの耳をチョコ菓子や業務用

その1 食場語り

しよくばがたり

山崎製パン株式会社

働く人を支える食をテーマに、気になるあの企業の食堂の現場を覗く「食場語り」のコーナー。
シリーズ第1回目は、「世界のパン」のブランドを誇る「山崎製パン株式会社 福岡工場」の社員食堂におじゃましました。



トレーを手に、好きなメニューを選んでいくシステムです。



「本日のメニュー」で使用する野菜と生産者名も紹介。



食堂でも徹底した衛生管理のもと、「いただきます」



voice

生産者の声

現在、農作物の生産者は202名。栄養士さんから毎週届くオーダー表を見て、出荷対応ができる食材を提供させていただいています。「旬の味」を楽しんでいただけることは喜びでもありますから、こちらから食べ頃の野菜をリストアップして提案することも。定期的な注文は生産者の励みになりますし、サニテーションチェックを行って納品しています。



コスモス広場利用組合
組合長 篠崎 和美さん
店長 高田 直さん

パン粉、飼料に有効利用するなどリサイクルや品質向上に勤しむ同社。「食を大切にしている心」は、社員食堂にもしっかりと反映されていました。

です。調理は、料理長と栄養士、窓口担当者など総勢20人体制で行い、メニュー数は300種類にのぼるというから驚きです。

地産地消で地域に貢献
毎月「パンの日」も！

福岡工場では平成23年から「地産地消」をモットーに、野菜は極力、地場農産物を中心に直売所等から仕入れるなど、安心・安全の取り組みを行うように。「新鮮で量もしっかり摂れる」と健康志向の社員からは喜びの声。結果、朝食から利用する社員も増え、一日平均900食が出ているそうです。さて、気になるメニューですが、不動の人気は、食材がごろごろ

定食が300円以下！
各メニューにはカロリー表記も。



保存食のススめ

もろみ

塩ではなく焼酎を使うことで、市販のものとは旨味が違う特製「もろみ」。
 ねかせればねかせるほど、味も食感も熟成されていきます。
 簡単に作れて、そのまま食べてよし、アレンジ料理にも良しの
 万能保存食を、JA福岡市「食農ティーチャー」の吉積キクノさんに
 教わりました。毎日の食卓の「プラス品」に、ぜひ。

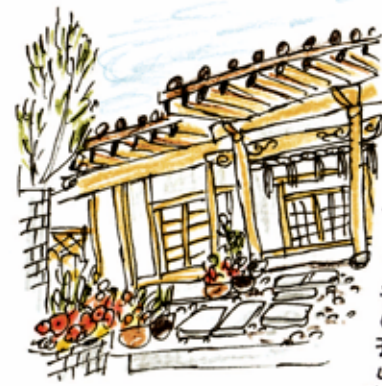
「美味しい」を伝えていきたい。
 JA福岡市管内の住民や子ども
 たちに、農業や食文化の素晴らしさ
 を伝えるためボランティアとして誕
 生した「食農ティーチャー」。吉積
 キクノさんもその一員として、伝統食
 を後世へと受け継いでいます。
 吉積さんが特製「もろみ」のレシピ

を習った時には一般的にはあまり知
 られていない料理だったといいます。
 それを聞いた時、「なんでこんなに美
 味いものを作らないんだろう？」と
 いう思いが生まれ、作り続けていくこ
 とを決意。自らが講師を務める料理
 教室で、この「美味しい」レシピの輪
 を広げてくれています。

体験レポートイラスト
 廣瀬 真理
 食と旅が大好きな福岡市在住の
 イラストレーター。ゆるりとした
 心なごイラストが人気。



今回はJA福岡市「食農ティーチャー」
 吉積キクノさんに



おまじなしました。

もろみ 材料

- 納豆 200g 300g (好みで増やしても可)
- 人参 2〜3本
- しょうが 2かけ
- しょうゆ 4合
- 麦焼酎 2合
- はちみつ 2かけ
- 昆布 100g
- 昆布 1kg

塩は一切使わず、
 焼酎を入れるのが
 吉積さん流です。

- ポイント1**
 納豆は入れれば入れるほど美味しくなる
- ポイント2**
 しょうがは湯通しして酢につけておくと日持ちする
 味は変わらないので、余ったしょうがは他の料理に
- ポイント3**
 焼酎・しょうゆ・はちみつの分量はあくまでも目安
 多少増減させて、好みの味に調整しても◎

使ってみました！
 もろみを餃子の皮で包んで揚げました。
 カレタンドおいしい!!
 ※もろみは入れすぎないのがコツです。

① 人参、しょうがは線切りにして、トントン

② 少し時間を置いて、しんなりさせます。
 吉積さんはここで一度ほろろ水分を出すと、好みで。

③ すくった材料を、この材料を、よく混ぜます。

④ よくかき混ぜて、7〜10日おかせれば、できあがり。

真夏など、気温が高い時は冷蔵庫へ。常温で。

食前には、ちよと混ぜると味がなじみます。

半量ずつ分け入れたら混ぜやすいよ。

ミレフィユが、入れる噴霧は、カンケーなし。

出たては、2か月の、3か月の、出来たては、個々の材料の味が、ひきたら、3か月の、熟成された美味しさ。

キュリと木根のスライスに、つけて。

ほかほかごはんにもよく合います!!

日本人の精神が醸成した、醤油文化。

今

健康志向ブームで世界中が醤油や味噌などの日本食の調味料や寿司・味噌汁などの日本食に注目しています。味噌、醤油、塩麴、お漬物、納豆、焼酎、日本酒など、日常生活に発酵食品を日本人ほど取り入れて暮らしている民族はいません。発酵食品を造る文化の背景には明日を信じられる日本人の精神文化があると言われています。

日本は島国ですから、他国から容易に侵略される大陸の陸続きの国に暮らす民族と異なり、明日を信じる精神文化

が育ち、食べるまで長い時間をかけて待つ発酵食品文化が醸成したのです。

発酵食品の味噌や醤油は日本食の素晴らしい調味料です。人間の味覚には、塩味、甘味、苦味、酸味、辛味などがあり、日本食にはそれらの中心に旨味を位置づける独特の食文化が承継されています。

そして、醤油にはこの旨味成分であるアミノ酸が5パーセントも含まれています。

ですから、醤油を料理に混ぜるとすべてが、日本食になるのです。

戦

後の日本に進駐したアメリカは、日本に自国の小麦や牛肉などを輸出したいと考えました。しかし、米を主食として魚をたべる日本食は大きな貿易障害になったのです。そこで、大豆を醤油製造に使用することを禁止します。

一方で将来の日本人の味覚を変える為に、学校給食にパンとジャムやバター、マヨネーズやスプレッドなどを支給する政策を実行。そのため、10000以上あった日本の醤油醸造元も、今では1500まで減少し、日本人の醤油離れが進んでいます。

私

が醤油の素晴らしい文化を啓蒙する醤油テイスターングBARをオープンしたのはそうした流れを少しでも変えることが出来たらと考えたからです。醤油をもっと使いやすく、また新しい醤油のイメージを作れないかと考えていました。

醤油の歴史を調べていたら、17世紀に長崎の出島からの主要輸出品目になんと九州の醤油が記載されており、フランスのルイ14世が醤油の愛好家であったことを知りました。

また、健康減塩をテーマにしたテレビ番組で、醤油を化粧スプレーにつめかえて使用している糖尿病患者の映像を見ました。使用量が六分の二になるというお話しでした。

その数日後、NHKの国際ニュースでフランスのバリのひとつ星レストランの有名シェフが、魚のフランベをテーブルに出す直前に醤油を香水スプレービンに入れて香りを付けるシーン

を見ました。

私は同じテーマで短期間に三つの異なるメディアから情報が集まる場合は神様からの啓示だと信じる様になっています。

早

速、香水瓶に醤油を詰め、噴き出す瞬間、醤油の香りが鼻腔を刺激。素晴らしいスプレー醤油の誕生の瞬間です。

それから半年後、ナノレベルのフィルター処理をした本醸造の醤油をスプレー醤油瓶に入れたり、スプレーの広がり角度のスプレーノズルの改良などをしながら様々なトラブルを解決して、商品化に成功。

さらに、このスプレー醤油の商品開発を進め、いまでは本醸造香リスプレー、醤油寿司スプレー、塩分ゼロのゼロスプレー醤油、ゼロから作った酢スプレー醤油、燻製スプレー醤油までの五種類ができました。また、高級スプレー醤油瓶として、有田焼の江戸時代の蓮の葉紋様ス



プレー醤油ビンも商品化しました。

福

岡発のスプレー醤油が世界に拡がりつつあります。九州の醤油が世界中の人たちに愛される事を夢みてこれからは頑張りたいと考えています。



白木 正四郎さん

昭和23年、福岡市・親富孝通り生まれ。早稲田大学工学部資源工学科卒業。出光興産株式会社にて海洋石油掘削監督、地熱開発技師長を経て、現在はRKB毎日放送テレビ「探検九州」キャスターとして活躍。サイバー大学客員教授として「老荘思想と現代自由論」をテーマとした講義も行っている。また、映画監督や歌手の育成、作家としても活動中。著書「龍の塔」「ミッテランコード」ほか

農産物直売所

特選加工品情報

JA柳川

JAにし

JA糸島

県内各地の農産物直売所には、採れたての新鮮野菜や果物惣菜類だけでなく、様々なアイデアから生み出された多種多様な加工品が並んでいます。今回は、その中でも人気の高い3品をピックアップ。味品質ともにこだわった逸品に、舌鼓を打つこと間違いありません。



柳川まめマヨ

柳川産大豆(フクユタカ)の豆乳から生まれた、化学調味料・保存料無添加のマヨネーズ風ドレッシングです。卵を一切使用していないので、コレステロールゼロでさっぱりとした味わい。コクとさわやかな酸味が野菜の味を引き立てます。
1本(160g) 420円

JA柳川 ふれ愛の里

住所：福岡県柳川市金納551-7
営業時間：9:00~18:00
定休日：盆、正月 TEL:0944-74-2025

フリーズドライトマトスープ

お湯を注ぐだけでトマトの風味がしっかり味わえるフリーズドライトマトスープ。JAにし管内産のトマト「桃太郎」を100%使い、着色料・うまみ調味料・香料などは一切使用していません。「日本農業新聞 一村逸品大賞」2012年度金賞受賞の味にファンも多数。
1袋 120円
1パック(5袋入) 600円



JAにし 耳納の里

住所：福岡県うきは市吉井町福益130-1
営業時間：9:00~18:00
定休日：第2水曜日(1・8月を除く)、正月 TEL:0943-75-8111

糸島牛カレー

糸島牛を100%使用しており、口に入れると大きなお肉がほろほろととろけるよう。ニンジン、ジャガイモ、タマネギも地元で採れたものを使っているという、まさに「糸島産」のカレーです。辛すぎず、幅広い年齢層に人気の逸品。
1箱(200g) 500円



JA糸島 伊都菜彩

住所：福岡県糸島市波多江567-1
営業時間：9:00~18:00
定休日：正月 TEL:092-324-3131

「アゲリの現場で躍動する若いチカラ」
明日のアグリマン!



井上 健亮さん(JA筑前あさくら)

Profile

サービス業に携わった後、祖父の怪我をきっかけに家族を伴ってUターンし、就農。現在30歳。

代々続く梨への
情熱を受け継ぎ
さらにその先へ

急な山の斜面を這うように植えられた梨。一般に30年で植え替えることが多い梨ですが、井上家には樹齢70年を越す木が珍しくありません。それは日々々のたゆまぬ努力とそれを支える梨への情熱があるからでした。

社会に出たいと飛び出した十代

井上健亮さんは代々続く梨農家の四代目。梨畑は子供の頃から遊び場でもあり、嫌々ながらも手伝いの場でした。そして、そこで働く祖父や父の背中を見ていたため、「継がなくては」という気持ち自然に育った場所だともいいます。

そんな井上さんが、両親を驚かせる決断をしたのは18歳のとき。大学進学するだろうという周囲の予想に反し、「センター試験は受けない!」と宣言し、地元を離れます。

父親と競い合うように梨に挑む

ものの、思い切って家族を連れて故郷に戻り、就農しました。

生業としての農業は、健亮さんにとって初めて尽くし。「もう何もかもにシヨックを受けました」とのこと。さらに最初の年は雹、次の年は台風と、自然災害に見舞われます。ふつうなら落ち込む状況でしたが、健亮さんは「かえって闘志がわくというか、やっつてやろうと思ったんですよ」と振り返ります。

今、健亮さんの目の前にある壁は、父である常人さん。「いろいろ挑戦したいことがあって、親父に言うんですけどね、絶対に折れない」と健亮さんが言えば、「当たり前だ」と応える常人さん。常人さんは「健亮は、まだ甘い。いちばん大切な梨への情熱は俺のほうはずっと上」ときっぱり。健亮さんは「ほら、いつもこう



- 1 袋かけは首や肩に負担が大きい作業ですが、病気を防いだり害虫を防ぐのに必要不可欠です。
- 2 井上さんの畑にある樹齢70年を超える大木。枝を大きく広げる姿は圧巻です。
- 3 主要品種である「二十世紀」は他の品種に比べて病気に弱いため、袋を二重にかけます。
- 4 まだ小さい梨の実。この状態で袋をかけ、大切に管理し夏の収穫期を迎えます。
- 5 梨に付ける袋の大きさに合わせて作られたエプロン型袋入れは、母である和栄さんの手作り。一度にたくさん袋を持ち歩くのに便利で、作業効率をアップさせます。
- 6 母・和栄さんと父・常人さんと一緒に。常人さんはよき先輩であり、上司であり、先輩でもあり、手ごわいライバルでもあります。

「親をなめとんのか、と思いましたが」と、当時を振り返り苦笑するのは、父親の常人さん。強固に反対する方法もありましたが、「25歳をメドに」という条件つきで健亮さんを見守りました。

25歳の転機と決断

人とかかわることが好きだった健亮さんはサービスマンに就き、仕事にも慣れてきた頃に結婚。家族も増えました。

ところが、いよいよ約束の25歳が近づいてきたころ、健亮さんの人生は思いもよらぬ形で一転することになりました。

きっかけは祖父の怪我でした。怪我をした祖父が畑を離れることになり、「縮小しようと考えている」と常人さんから連絡が入ったのです。

「正直、迷いましたよ。やっつていけるのかどうか…。」とはいう

「やっつてやろう」と苦笑します。

親子でもあり、農業の先輩と後輩でもあり、上司と部下でもある。

ぶつかり合うのは当然かもしれませんが、結果的にそのぶつかり合いが互いの向上心を刺激し、ますますおいしい梨を育てているのです。

今、健亮さんは自身の梨を「地域の味」として広めていきたいと考えています。豊かな大地が育む味を、地元の人はもちろん多くの人に広く知ってほしい。目指すのは、「地域の誉れ」。そのため、常人さんの技術を学びながら、品種をかえたり面積を拡大したりと自分のカラーを出していきたい…。健亮さんは今日もまた畑で奮闘し、梨を追究しています。



J A 柳川
女性部昭代支部

貝のお惣菜



有明海に面した
JA柳川管内は
豊かな海産物に恵まれた土地。
繰り返し作られてきた
貝類を使った料理は
家族に愛される
「おふくろの味」でした。

作り方

1

アサリの生むき天ぷら

- ①アサリは砂出しし、貝殻を外す。
- ②天ぷら粉と卵を混ぜ、①のアサリと塩を加えて混ぜる。
- ③約180℃の揚げ油で揚げる。



2

アゲマキの酢みそ和え

- ①アゲマキはゆで、キュウリは薄切りにして塩をふる。
- ②すりばちにみそ、だし、砂糖、酢、一味唐辛子を入れてよくすり混ぜ、アゲマキと水気を絞ったキュウリを和える。



3

赤貝の混ぜごはん

- ①赤貝は砂抜きし、ゆでておく。グリーンピースはさやから外し、塩を入れた熱湯でさっとゆでておく。
- ②米を研ぎ、ふつうの水加減で炊く。
- ③貝殻を外し、ゆで汁としょうゆ、砂糖、だしを鍋に入れて火にかける。沸騰したら貝を入れてひと煮する。



④③を煮汁と貝に分け、炊き上がった米にグリーンピースと少量の煮汁をくわえ、底の部分からしっかり混ぜ合わせる。



赤貝の混ぜごはんは、
具材が均等に配分
されるようにしっかり
混ぜこむのがポイント。
手をかけた分だけ美
味しくなるんですよ。

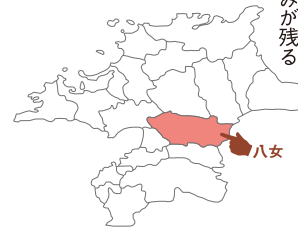


近の若い人は興味がないんじゃないかね」と、次世代に伝えることにやや弱気です。
それでも、子や孫が「おいしい」と食べてくれたれば作り甲斐もあるし、嬉しいと笑顔になる二人。「機会があれば伝えたいね」「興味を持ってくれたら…」と話します。
当たり前のようにあるからこそ、見落としがちな地域の味。貝が育つ環境もさることながら、伝承するための環境もまた、求められているのかもしれない。「伝えるまでは元気に作り続けますよ」と力強く笑う二人の手は、たくましさや優しさに溢れています。

J A 柳川は恵み豊かな有明海に面しているため、昔から魚介類を使った惣菜が多く食べられてきました。高田恵さんと江崎サノさんも、子どもの頃からそれらの恵みを食べて育ったといえます。
「昔はね、ちよっとおかずが足りないと思つと、ばばつと作つたね」と恵さんが笑えば、「浜を掘ればアサリもアゲマキもたくさんとれたけん、珍しくなか」とサノさんも振り返ります。そして、「近頃は本当にとれなくなつたね」と声をそろえます。
二人によれば、ここ数十年の自然環境の変化で収穫量は少しずつ減少しているとのこと。子どもも頃より慣れ親しんだ味、嫁いだ後も家族のために作り続けた味が、材料の枯渇が原因で途絶えてしまつのは惜しむべきこと。
二人は春から初夏にかけて貝が旬を迎えると、畑で栽培していたネギやキュウリなどと組み合わせさせて食卓を飾つたと懐かしみます。

貝を使ったさまざまな料理は、いわば「毎日のお惣菜」。あまりにも日常に溶け込んでいて、地域の人々に特別感はありません。恵さんもサノさんも「最

今回取材で訪れた福岡県八女市には、温故知新の魅力あふれる名所・名店が多数あります。その中でも、白壁の町並みが残る「福島地区」で見つけた、素敵なスポットをご紹介します。次の休日に、ぜひ足をのびしてみてください。



1 JAふくおか八女・茶直売所 福岡県八女市本村420-1 TEL:0943-23-3110



2 八女伝統工芸館 八女物産館 福岡県八女市本町2-123-2 TEL:0943-22-3131



3 ao cafe 福岡県八女市本町44-2 TEL:0943-24-9700



4 堺屋 (旧木下家住宅) 福岡県八女市本町184 TEL:0943-23-7611



5 そば季里 史蔵 福岡県八女市本町154 TEL:0943-24-2227



6 許斐本家 このみ園 福岡県八女市本町126 TEL:0120-72-0201



読者の声

母が食事の準備をするのに畑から野菜を採ってきて、おかずをこしらえてました。そんな環境で育った私にとって、旬の野菜はとてもあたりまえのことでした。今、子どもの頃を振り返り、直売所へと新鮮な野菜を求めて足繁く通っています。そんな中、出会った「アグリふくおか」。情報が満載で読むのが楽しみです。毎回、期待しています。

ドル(久留米市)

編集後記

井上さんはお祖父さんの病氣。
三宅さんは、貿易の自由化。
それぞれ異なるものの、職業、農業経営に関する環境の変化があり、転機がありました。
ありながらも知恵を出し合い、先祖代々の田や山を守り耕しながら農業を継承している姿に今を生きる強さとたくましさを感じることができました。
こうして作られる農産物は美味しいに違いないという思いも強くなりました。

思いとは、作る、使う、食べると顔の見える流れをつくること。この流れを作ることで旬の食材や産地、生産者の会話が弾むに違いないと思います。

私たちJAグループの役割は作る側の様々な情報を消費者へ発信し、消費者がそれをイメージできる地域、産地づくりを行いたいと思います。

(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 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](#)