

ふくおかの食と農を考える！ 

アゲリ ふくおか

Vol.17



アゲリレポート
天候に左右されやすく
栽培が難しい玉レタス。
それでも瑞々しく美味しいものを
みなさんに届けたい。

 JAグループ 福岡

アゲリ 福岡 Vol.17 平成25年12月発行 通巻17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

道真のつぶやき

美しく咲き誇った桜を愛でる花見会や、皆の笑顔と歓声に包まれる運動会。私が過ごした楽しい思い出の数々は、脈々と受け継がれてきた浦部家の味と共に。この先も何十年、何百年と過ごしてゆきたい。新たな世代に、変わらぬ味を伝えながら。



【提げ重箱(さげじゅうばこ)】

「めでたいことを重ねる」という縁起かつぎの器と、それを載せて運ぶ台が一体となった重箱の一種。一般的に普及したのは江戸時代の頃と言われ、近世では花見会や親睦会など大勢が集まる際に使用されていた。取材協力/浦部鈴子さん(鞍手郡)

玉レタスにこだわり続けて約40年。栽培の奥深さに魅せられた生産者を訪ねて。

天候に左右されやすく栽培が難しい玉レタス。それでも瑞々しく美味しいものをみなさんに届けたい。

種をまき、苗を育て、定植し…
 休む間もなく手をかけ目をかけ栽培し続ける
 レタス農家の平田正夫さんにお話を聞きました。
 正夫さんが育てたものは、
 レタスだけではなかったようです。



Contents

- 02 アグリレポート
天候に左右されやすく栽培が難しい玉レタス。それでも瑞々しく美味しいものをみなさんに届けたい。
(平田正夫さん/JAみい)
- 08 料理人の旬レシピ
レタスのオイスターソース炒め
- 10 食場語り
トヨタ自動車九州株式会社
- 12 保存食のススメ
甘酒 (JA糸島)
- 14 エッセイ 食と農への想い
伝えていきたい、福岡の『食』。
- 16 直売所でアレも食べたい！
コレも食べたい！
番外編 直売所のススメ
- 17 明日のアグリマン！
右田 英嗣さん (JAにじ)
- 20 お母さんの味
大豆入り鉄火味噌 (JA直鞍)
- 22 取材で見つけた
ぶらりお立ち寄り
MAP in 吉井町
- 23 読者の声・編集後記

アグリ

ふくおか

Vol.17



チームワーク抜群の
レタス畑の仕事人たち

豊かな田園風景が広がる、JAみい管内のレタス畑で早朝から収穫作業に励む2組の夫婦。3人がせっせとレタスを刈り取って台車に積み、残る1人が手早く箱詰をしていく…。まさに、阿吽の呼吸。その様子は仕事人の集団そのものです。

彼らは平田正夫さん・幸恵さんご夫婦と、2人の息子である洋助さんとめぐみさんのご夫婦です。

4人の中心で作業する正夫さんはレタス栽培40年のベテラン。品種の多いレタスのなかでも、一般に「玉レタス」と呼ばれる葉が球形に巻いたレタスにこだわり続けています。その理由を尋ねると正夫さんは「意地や」と笑いながら話します。

正夫さんによると、「こげん言うことをきかん野菜はなか」とのこと。その特徴である美



た当初から一貫しています。

レギュラーシーズンは
毎日が勝負

しい葉の巻き具合は天候に大きく左右され、人間の思うようにならないから難しいのだとか。とくに今年は9月半ば以降も厳しい残暑が続き、レタスの生育に影響しているそうです。

それでも難しいからこそ、美しい葉の巻き具合とうまみあるレタス栽培に挑戦し続ける…正夫さんの姿勢は栽培を始め

レタス栽培はお盆明けから約10か月がレギュラーシーズンです。種まきと共にシーズンが始まり、育苗、定植、管理、収穫、出荷が次々と行われます。

毎日のように出荷し続けるために作業のタイミングを見極め、霜が降りる季節になれば、畝を覆うトンネルをつくって寒さに備えます。

忙しい日常をサラリと語る正夫さん。その傍らで幸恵さんもつなずきます。

そんな名コンビの2人を追いかけるように、現在畑の主役



おいしいレタスの
見分け方と洗い方

平田さん
に聞く



レタスは葉と葉の間に1ミリ弱の隙間がきれいに入っているものがよいとされます。手にしたときにあまりずっしりとしているものより、重量感がなくても葉が瑞々しいものを選んでください。また、洗うときには最初に芯をくりぬぎます。芯を上にして持ち、くりぬいた部分に水をかけるようにすると1枚ずつきれいにバラバラになり、葉を傷めることなく洗うことができます。

- 1 箱詰めされたレタスをトラックまで運ぶ幸恵さん。「手早く、丁寧に」が信条です。
- 2 定植したばかりの畑。小さい株がやがてきれいに結球したレタスへと生長します。
- 3 笑顔と会話の絶えない平田ファミリーは、抜群のチームワークです。
- 4 収穫したてのレタスを手に、誇らしげな正夫さん。



5

となりつつあるのが、洋助さんとめぐみさん夫婦です。
洋助さんが「継ぎたい」と話したときに、息子には苦勞させたくないと言った。洋助さんの意思が固いを知り、それなら農業大学校で勉強し、経験を積むようアドバイスしました。

ところが、洋助さんは1年ほどで実家に戻ってきてしまいました。その理由を、正夫さんの農業技術の高さやその姿勢から学ぶことが多いと気づいたからだと言います。「同じ時間を研修に使うなら、ここで一緒に働いたほうがずっと濃い時間になるんですよ」とい

う洋助さんの言葉には、正夫さんに対する尊敬の念があらわれます。そんな洋助さんのよき理解者がめぐみさんです。
めぐみさんは2人の子どもがそれぞれ小学校や保育園に入った4年ほど前から一緒にレタス栽培に携わるようになりました。結婚まで農家と無縁だっためぐみさんは「もうわからないことだらけ。でも植物を相手にする仕事って、人間にとっ

て自然でとてもいいです。お義父さんたちと過ごす時間は楽しいですよ」と笑います。
正夫さんを見て育った洋助さん。また、レタス道を究めるべくその背中を追いかけています。そしてそんな洋助さんをサポートするめぐみさんも、正夫さんと幸恵さんもしっかりと見つめています。
レタスを育て続けて約40年の正夫さんは、知らず知らずのうちに、後継者という頼もしい味方もしっかりと育ててきたのかもしれない。

レタスと共に育てたのは…?

洋助さんとめぐみさんの若い2人を、正夫さん夫婦は温かく見守っています。品種の決定など細かなことは洋助さんに任せるようにし、めぐみさんについても「こげんがらば」とは思わなかった。ようやくつくれる「と目」を細めます。



平田さんに聞く

レタスのおいしい食べ方

- ①レタしゃぶ／薄切りの豚肉と共にしゃぶしゃぶの要領でざっと湯通しをします。ポン酢やゴマだれなど、好みのたれをつけていただく和風味!
- ②チャーハン／火を止める直前に手で食べやすい大きさにしたレタスを入れ、ざっと炒め合わせます。レタスのしゃきしゃきとした歯触りと鮮やかな色がいつものチャーハンをワンランクアップさせてくれます。

レタスの年間作業

- ①種をまく
- ②【約25日後】苗を畑に植える(定植)
- ③【約1か月後】収穫
これを8月半ば過ぎから約10か月繰り返す。畑によってはシーズン中3回ほど収穫する。



7



8

- ⑤ 息子の洋助さんに任せて引退しようと冗談めかして話しますが、まだまだ現役です。
- ⑥ 平田家では数種の品種を育て、収穫期を長くしています。
- ⑦ 作業のすべてが流れるように進みます。
- ⑧ 眩しいほど瑞々しい収穫したてのレタス。



6

レタスの オイスター ソース炒め

シャキシャキとした歯ごたえが魅力のレタス。サラダでおなじみですが、実は炒め物にもぴったりの野菜でもあるのです。

レタスに含まれるカルシウムは油と一緒に食べることで吸収率がアップします。

また炒めることによって、かさが減り、たっぷり食べられるという利点もあります。

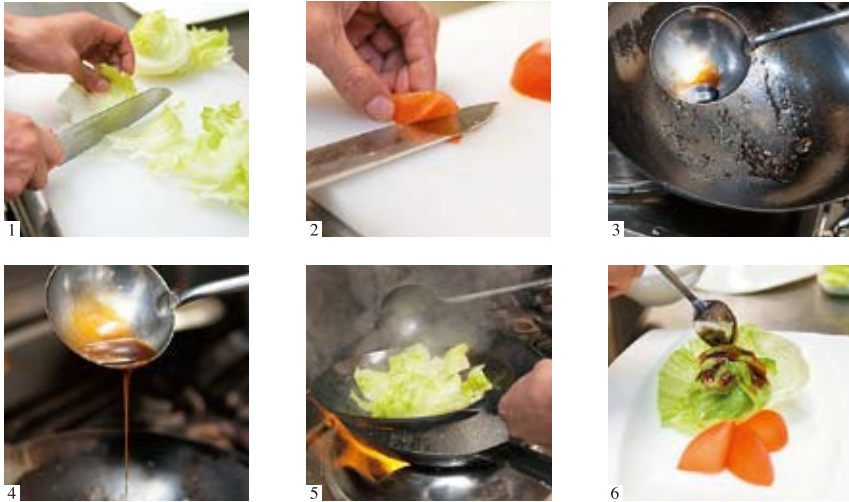
ただし水分の多い野菜なので、強い火力と素早く調理することがポイント。

短時間で仕上げることにより、歯ごたえはそのまま、さらに身体にうれしい一品になります。

今回は福岡市にある飲茶とワインの店「絹街道」に「レタスのオイスターソース炒め」を教えてもらいました。オイスターソースのうまみがたっぷり、ごはんがすすみます。



レタスのオイスターソース炒め



●材料

◎レタス(小)…約1玉 トマト(飾り用)…1/3~1/4個

A【オイスターソース、紹興酒、しょうゆ、だし 各適宜】
中華スープの素(顆粒)…少々/老酒…少々/
砂糖…少々/水溶性片栗粉…適宜/ネギ油…適宜

B【砂糖、ネギ油 各少々】

C【砂糖、チキンスープの素、水溶性片栗粉 各少々】

【作り方】

- ① レタスを食べやすい大きさに切る。1枚は盛りつけ用に切らずに取っておく。
- ② 飾り用トマトを切る。

- ③ Aをすべてフライパンに入れ、強火にかけてひたすら混ぜる。全体によく混ざったら中華スープの素、老酒、砂糖、水溶性片栗粉を順に加え、その都度混ぜる。
- ④ ③のフライパンにネギ油を加えて火を止める。
- ⑤ ①で切ったレタスをざる等にのせ、上から熱湯にBを加えたものをかける。熱したフライパンにレタスとCをすべて加えて一気に炒め合わせ、最後にネギ油を加えて火をとめる。
- ⑥ ②のトマトを飾る。盛りつけ用にとっておいたレタスに⑤のをのせ、④をかける。

作り方のポイント

調味料を最初にすべて準備しておき、強火で一気にしあげるのがポイントです。時間をかけるとレタスのシャキシャキとした歯ごたえが失われてしまうので気をつけて！



絹街道

福岡県福岡市中央区今泉
1-17-14-1
IMAIZUMI二十四 筋季A-3
[TEL]092-725-1424
[営業時間]
ランチ 12:00~14:00 (OS)
ディナー 18:00~22:00 (OS)
[定休日]日曜日

代表取締役

王 成剛さん

ゆったりとした雰囲気さまざまな料理を提供しています。とくにおすすめはスープです。僕の出身地の香港ではスープをたくさんいただきます。どれも身体を温めたり、美肌に効果があったりと、身体にうれしい効果があります。ぜひお店で味わってください。



店主の
ひとこと



月に二度の取り組み 「地産地消デー」

福岡県宮若市にある「トヨタ自動車九州株式会社」宮田工場。現在、約6,900人の従業員が働く広い敷地内には、社員食堂が3カ所あり、勤務形態にあわせて1日3回の時間制で稼働しています。昼食時、レストラン方式の食堂は、列をなす社員で一気に満席に。その中でも、短時間で売り切れた人気のおかずが地産地消メニューの「酢鶏」でした。20代の女性社員は「お知らせの紙を見て、今日はこのメニューを食べよう」と

輪を広げて さらなる地域貢献へ

地域貢献活動の一環として始まった地産地消プロジェクトは、同じく地域連携協定を締結している宗像市とも取り組みを始めようとしています。今年9月にはむなかた牛を使った「むなかた牛丼セット」を1コインで提供。用意した900食は各レストランで飛ぶようになくなったのだとか。

「むなかた牛を甘辛く煮た丼に地元野菜の漬物、そうめんかぼちゃを具にした味噌汁のセットメニューを提供しました。食堂事業者、宗像市の職員、食材提供者と4ヶ月前から打合せをし、一緒にメニューを考えたんです。地域の生産者の皆さんが喜んでくださるこの取り組みを続けたいですね」と高松さん。

取り組みが評価され、福岡

食場語り

しょくばがたり

トヨタ 自動車九州株式会社

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。シリーズ第二回は、日本屈指の自動車ブランド「トヨタ自動車九州株式会社」宮田工場の社員食堂におじゃましました。



栄養士をはじめ、元気な厨房スタッフの笑顔にも癒されます。



45分の昼食時間は、お気に入りメニューの争奪戦!

栄養もボリュームも満点!



トヨタ自動車九州 ウエストレストラン 管理栄養士 トヨタ生活協同組合 胸井 千恵子さん

決めていました。地元の野菜も新鮮でおいしいです」と、笑顔で酢鶏をほお張ります。

同社では宮若・宗像両市と地域連携協定を結び、平成24年7月から月に1度「地産地消デー」の取り組みを開始。宮田、荏田、小倉工場の全レストランで実施しています。

「食材は市内にある直売所『ドリームホープ若宮』から旬の野菜を仕入れています。かき揚げ井やちゃんぽんなど、1日に600食近く出たメニューもあるんですよ」と話してくれたのは、社会貢献担当の高松かおりさん。1年余りの取り組みで認知度もアップし、地産地消メニューを楽しみにする従業員が増えた喜びを実感しています。

また、宮若市の生産者を食堂に招待し、実際にメニューを味わってもらった感謝の試みも行い、相互の連携を深めました。

県が推奨する「ふくおか」の農業応援団の企業第二号として認定を受けた同社。今後市や県などと繋がって、地元の特産品をメニューに活用し輪を広げていきたいといいます。



食べやすく、食の進む味付けを意識したメニューに箸が進みます。



voice

生産者の声

県産野菜が9割を占める私どもの直売所は「ふくおか」の農業応援団の直売所第1号の認定を受けています。トヨタ九州さんの食堂へは、約360名の生産者がつくる露地野菜の中から、出荷対応ができる旬の食材リストを提供しています。食堂で私たち生産者が感心するような工夫のある創作料理をいただいたことも光栄です。



農事組合法人 ドリームホープ若宮 組合長 石松義道さん

宮若市産の小松菜とさつまいもを使った「酢鶏」





天野 貴子さん (TVQ九州放送 アナウンサー)
小郡市出身フリーのMC・リポーター・ニュースアナウンサーを経て、2010年4月より現職。ニュース「ルックアップふくおか」(月～金 夕方5時13分放送)キャスターの他、『café7』などに出演中。
食や農業に興味を持ち、『ジュニア野菜ソムリエ』『ベジフルビューティーセルフアドバイザー』などの資格を取得。日本野菜ソムリエ協会ベジフルコミュニケーション認定講師。

たりしました。
農業と料理のプロから、作りの想いを感じました。
次は料理の修行。お手伝いはしていても、本格的に作れる子はほとんどいません。
そこで、子ども向け料理教室の幾田淳子先生に、包丁の使い方から礼儀まで徹底的に教えてもらいました。
10月中旬、レストラン開店の日がやってきました。家族や学校の先生、お世話になった方々に料理を振る舞います。調理場に入った瞬間から、笑顔は消えました。普段はわんぱくな男の子も、真剣にキャベツを千切ります。パティシエを目指す女の子は、火にかけたわらび餅を焦がさないように練り込みます。おむすびは大切な人への想いを込めてみんなで作りました。
フロア係は店内の飾り付けをし、声を出して接客の練習

に励みます。
いよいよ開店！「みんなの夢と愛がいっぱいドリームランチ」が運ばれました。メニューは「ピーマンの肉詰めラディッシュドレッシングサラダ添え」「ナスそうめん」「カラフル団子汁」「おむすび」「わらびもち」。特に「ナスそうめん」は、ナス嫌いの子どもがナスとは知らずに食べ、箸が止まりませんでした。ピーマンも美味しく食べられるよう工夫しました。
こども達の凛々しい姿に家族や先生は驚き、農家の方はラディッシュで作ったドレッシングに「色がキレイで美味しい」と感激した様子。味も盛り付けも料理人顔負けの出来でした。「美味しかった」と言ってもらった子ども達には笑顔があふれ、見守ってきた私は、その成長と頑張り涙が止まりませんでした。
ある男の子が「日本の美味



『挑戦!キッズレストラン』来年1月3日朝6時～TVQで再放送

「ピーマン好か〜ん」「ナスは植えたくない」子どもたちが口々に話します。11月にTVQで放送した特番の二場面です。
番組のタイトルは『挑戦!キッズレストラン』子どもたちが、自ら育てた野菜で料理を作り、お世話になった人に振る舞うという内容で、180日を追ったドキュメンタリーです。
主役は、小郡市の小学5年生17人。私の後輩です。
小郡市は田んぼや畑が身近

にあり、私は当たり前のように新鮮な野菜・果物を食べて育ちました。しかし『食の豊かさ』を実感したのは大人になってから。出演するニュース番組で「農業」や「食」の取材をする中で、身近にあるいいもの、子どもの頃からもつと知ってほしい…そう思ったのが、この番組を作るきっかけでした。
6月初め、畑にナスやピーマンなどの苗を植えました。
記録的な猛暑の中、子ども達

はできる限り世話をします。しかし、収穫の目前で台風による大雨が…畑は壊滅状態。採れたのはナス2本と、オクラ1本だけでした。
「私たちの周りには美味しいものがたくさんある!その食材でレストランを開こう!!」ラディッシュ農家を訪ね、40度を超えるハウスで収穫のお手伝いをしたり、有名シェフに、どんな気持ちで食材と向き合い料理をしているか話してもらっ

しいものを世界の人に紹介する仕事がしたい」と夢を語ってくれました。自分たちが暮らす福岡の食の豊かさ、その素晴らしさを世界中に伝えて欲しいです。
そして大人になった時にこの経験をふと思い出してくれたら、『キッズレストラン』は大成功なのかなと思っています。



「アゲリの現場で躍動する若いチカラ」
明日のアグリマン！

20代ならではの発想と感性で 次世代農業を拓く

右田 英嗣さん（JAにじ）
Profile 高校を卒業後、東京農業大学で農学部バイオセラピー学科を専攻し、就農。現在25歳。

直売所でアレも食べたい!コレも食べたい!

番外編

直売所のススメ

福岡県には現在、全部で46カ所ものJA農産物直売所が各地にあります。同じJAの直売所といっても、それぞれの店舗には特長や個性があり、「そこにしかない味」があります。そんな直売所を満喫するための5か条をご紹介します!

その1 旬の農産物を味わおう!

スーパーのように年中同じ農産物があるわけではありません。とれたて新鮮、その季節ごとに一番おいしいものが並びます。旬の味を楽しみましょう。



その2 新鮮素材は朝一番が狙い目!

生産者たちが新鮮な農産物を直売所に届けるのは、ほとんどの場合が開店前後の朝一番。できれば早起きして、採れたての新鮮素材をゲットしましょう。

その3 ラベルで生産者を見て指名買い!

直売所の商品ラベルには、生産者や加工者の名前が記載されていて、とっても安心。ぜひお気に入りの味をつけてください。



その4 昔ながらの土地の味を楽しもう!

地元のお母さん方が丹精込めて作った、昔ながらの保存食や郷土料理などの加工品も充実しています。代々伝わる土地の味を楽しめるので、お土産にも最適。

その5 イベントに参加してみよう!

直売所では、新米や、季節の農産物を使った料理教室などのイベントが開催されることも。地元の方との交流を通して、土地の食文化を実感してみてください。



直売所MAPで詳しい情報をCHECK!



JAグループ福岡各支店および各直売所にて、「農産物直売所MAP」を配布中! MAPを見ながら、ぜひ各地の直売所へ足を運んでみてください。

※部数限定

収穫シーズン。右田果樹園では、柿色々に色づいた太秋と富有がたわわに実っています。観光農園を始めて約70年、伝統と次世代の新しい感覚を生かして、3代目の楽しい挑戦が始まっています。

祖父と父の志を継いで次世代農業を学ぶ

柿色のポロシャツに、ストローハットとイギリス製のレインブーツ。ヨーロッパの農夫をイメージしたオシャレな着こなしが、柿農家の3代目、右田英嗣さんの作業スタイルです。

美しい耳納連山の稜線を背景に、全国に先駆け、今から50年ほど前に観光農園を始めた右田果樹園。樹齢350年を越す甘柿二元山が見守る柿畑で、祖父や父親が働く横で遊んでいた子ども時代から、右田さんは後継ぎになる心構えができてい

「曾いちゃんが育てた元山のよりに良い実がつくようになりますから。ちょうど自分にも息子が生まれたんですが、子育てで感覚ですな」と笑いながら、迷いのない目の後継者としての強い決意が滲んでいました。

若者に食と農の魅力を楽しく農業体験イベント

さて、快晴に恵まれたこの日は、右田さんと「食と農を考える大学ネットワーク」J-A福岡中央会が企画するイベントの日。県内8大学の学生たち50人ほどが柿畑に集い、公開講座と生産者との交流が行われました。

ハサミを片手に、条紋の入ったおいしい柿の見分け方や狩り方を指南する右田さんの話に学生たちは熱心に耳を傾けながら、柿狩りに挑戦。その後は、柿を使ったピザとカレー作りがスタート。右田さん手造りのピザ窯とかまどが大活躍です。



- 1 柿を使った醬油やジャム、アイスクリームなど商品開発もさまざま。柿の葉茶や石鹸も作っているそうです。
- 2 右田さんと一緒に農業体験イベントに参加をされた若手生産者のみなさん。
- 3 田主丸や朝倉から野菜や果物の生産者を囲んで行われた公開講座。青空の下、学生たちの表情もいきいき!
- 4 9月中旬から12月上旬の間、6種類の柿狩りが楽しめます。
- 5 総面積5ヘクタールのうち0.5ヘクタールを観光農園として開放。

たといえます。高校を卒業すると、父親の英訓さんと同じく東京農業大学の道へ。そこで奇遇にも、かつて父親が学んだ師の元で、人と自然のふれあいや、田舎と都市部をつなぐ次世代の観光農業の在り方を勉強し、刺激を受けます。

たゆまぬ努力と愛情と心をこめた柿づくり

持ち前の好奇心と行動力で、在学中から、ヨーロッパを数か月ひとり旅するなど、広い視野で自分の仕事や生き方を見つめる機会を持った右田さん。

実家に戻ってからは柿づくりだけに専心する毎日。年に一度の収穫に向け、摘蕾・摘花や剪定、台風シーズンの防虫対策など、厳しい夏場を乗り越え、作業に動しんできました。

「だけど大変と思ったことはないんですよ。心をこめて世話をするれば、何十年もの時を経て、

「こういうイベントをずっとやりたかったんです!今年も青年部でニュージランドにファームステイしたり、外の世界を見てきたので、自分がやりたいことが明確にあるんですよ。祖父や父の代のお客さんとは別に、20代の自分と同世代の新たなファンを掴んでいきたいんです。そのために農業や自然の魅力を最大限に伝えられるイベントや商品開発などをどんどん企画して、試していきたい」と目を輝かせます。

今後は柿畑に加え、桃やイチジク作りをはじめ、花見イベントや、いずれはオーベルジュなどが実現できたらと意欲満々。家族みんなが3代目の頼もしい姿を応援する中、右田さんの挑戦と夢は広がります。



J A 直鞍

～お母さんの味～

大豆入り鉄火味噌



食べ慣れたものを作り続ける。
それをまた家族が食べ、
次の世代へと受け継いでいく。
母の味が伝承される秘密がありました。



大豆を炒るときはこげないように強火はさけて。根気よく手を動かすのもコツですよ。

作り方



1 大豆、ゴボウ、みそ、酒、砂糖を用意する。大豆はざるに入れて水洗いし、水気を切る。ゴボウはささがきにし、水にさらしてあくを抜く。



2 フライパンに菜種油を熱し、大豆を入れて炒る。大豆がカラカラという乾いた音をたてたら、大豆と同量のみそを加えて混ぜながらさらに炒める。



3 砂糖と酒を1:1の割合で加えて全体に艶が出るまでしっかり炒め合わせる。



4 冷めて味がなじんだら食べごろ。



▲手前が大豆入り鉄火味噌。奥には浦部さんが受け継いだ「母の味」が並びます。

味の伝承と聞くと、とても難しいことのようにですが、実は父母と子が、祖父母と孫が共に食卓を囲み、たわいのないことをおしゃべりしながら時間と味を共有するという日常の繰り返しが大切なのかもしれないですね。共に過ごす温かな時間と味の記憶は、浦部さん自身が受け継いだように、次の世代に着実に繋がっています。

畑の中に堂々と佇む築百年あまりの農家。そこに暮らす家族を笑顔で支え続けているのが、浦部鈴子さんです。浦部さんが嫁いだのは、今から約40年前。隣町から嫁いだこともあり、食生活に関しては「ほとんど違いはなかった」と当時を振り返ります。だから「子どものころから食べ慣れてきたものを、この家でもずっと作っているのよ」と話します。

料理のベースは実家の母の味。とくにお盆など、親戚が集まる時に母がせつせと作り、大皿に盛りつけられた料理を、今も大切にしています。最近では「ずいぶん食べていなかったけれど」と思い出しながら作る料理もあるそうです。

実際に作ってみると、食材が今ほど豊かでなかったぶん、一つひとつを無駄なく大切に調理していたこと、保存が難しい食材は、乾物を上手に利用していたことに改めて気づくといえます。大人が畑に出なくてはいけなかったときに、留守番をする子どもたちが食べられるようにと、多めに作って茶の間において

かれていた惣菜を食べたのも、浦部さんには大切な思い出です。

今もお盆ともなれば、20人ほどの親戚が集まり賑やかな浦部家。そんなときに食卓を彩るのは、鈴子さんの料理です。「結局、母と同じことをやっているの」と浦部さんは笑います。

浦部さん自身にもお子さんが3人います。今はそれぞれ独立し、孫もいます。浦部さんは作り続ける理由を「子や孫にも、食べてもらいたいから。そして孫が大きくなったときに、あんなものを食べたね、なんて思い出してくれたらうれしい」と話します。

ぶらりお立ち寄りMAP in 吉井町

今回はうきは市吉井町をご紹介します。
江戸時代には豊後街道の宿場町として栄え、
今なお、土蔵づくりの建物や水路などの
白壁の町並みが残っています。
近年では、中心部を始めとして、
町のような場所に
素敵なスポットが。
散策を楽しみながら、
ゆったりとした時間の
流れを感じてください。



1 JAにじにじの耳納の里
福岡県うきは市吉井町福益130-1 TEL:0943-75-8111



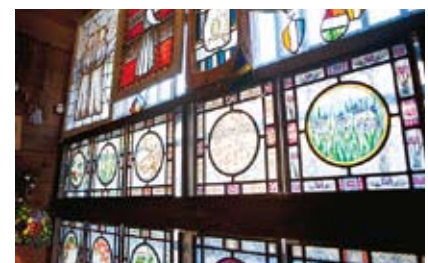
2 植物制作場 bezaleel (ベザレル)
福岡県うきは市吉井町鷹取1458-7 TEL:0943-76-5660



3 古道具 四月の魚
福岡県うきは市吉井町1133-5 TEL:0943-75-5501



4 欧風パン mona (モナ)
福岡県うきは市吉井町1380 TEL:0943-75-3303



5 スタンドグラス 立丁尾花
福岡県うきは市吉井町1109-2 TEL:0943-76-4544

読者の声

創 刊号より毎回興味深く、楽しく読ませていただいています。

私たちが「食す」までに、たくさんの方の努力と愛情がかかっていることを改めて感じます。私たちが暮らしている福岡が、実はこんなに農業がさかんで農産物に恵まれているとは!大好きな「お母さんの味」のページからは、お母さんたちの笑い声まで聞こえそうな気がします。きれいな写真がいっぱい使われているのも、お気に入りの理由のひとつです。

(筑紫野市.S)

編集後記

平田さんは結球レタスへこだわり玉レタスを生産して40年。その背中を見て育った息子は自然と農業の道へ。嫁のめぐみさんも加わり平田さん夫婦と息子夫婦4人で仲良く農業を。

右田さんは、祖父の代からの柿農家。右田果樹園の三代目として若い人が柿や地域を好きになって欲しいと観光農園の充実に向けて環境を整備しているところです。

浦部さんやJA糸島の女性グループは、農業を基盤としそれぞれの分野で伝統食や地域食、子どもたちへの食育と地域を拠点に地に足がついた活動が行われていました。

取材中に「農業や食等で地域を照らし続けている」という言葉が浮かびました。

皆さん方に共通するのは、自身が明るく輝いていること。その明かりで農業や食で地域、子どもや若い世代、高齢者を繋ぎ照らし続けていることを感じました。

(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 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