

ふくおかの食と農を考える！ 

# アグリ ふくおか

Vol.21



アグリレポート

どうしたら、より美味しく  
安全・安心ななすが作れるか。  
なすの産地・みやまの地で  
挑戦をつづけます。

 JAグループ 福岡

アグリ ふくおか Vol.21 平成27年12月発行 通巻21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

## 道具のつづき

結婚のお祝いにと伯父がくれたのは、  
鑄鉄製の手挽きコーヒーミルだった。

「喧嘩しなくなったら、

この取っ手を引いてグッとがまんするんだよ」。

取っ手の重たい感触は、粹な伯父からの

「じっくり焦らずにね」のサイン。

西川家へ来て24年、キッチンの片隅で

家族の歴史を見守ってくれている。



【Kalitaコーヒーミル】  
老舗コーヒーメーカー・カリタの鑄鉄製コーヒー  
ミル。職人による手作り、現在は生産されて  
いない貴重な逸品。  
取材協力 / 西川美紀さん(福岡市)



アグが少なく瑞々しいと評判の「瀬高なす」の生産者を訪ねて。  
 どうしたら、より美味しく  
 安全・安心ななすが作れるか。  
 なすの産地・みやまの地で  
 挑戦をつづけます。

会社勤めから転身して5年、  
 持ち前のチャレンジ精神で  
 日々、改良に努めるなすづくり。  
 JAみなみ筑後管内の生産者、  
 内野由克さんにその想いを伺いました。



Contents

- 02 アグリレポート  
 どうしたら、より美味しく  
 安全・安心ななすが  
 作れるか。  
 なすの産地・みやまの地で  
 挑戦をつづけます。  
 (内野由克さん/JAみなみ筑後)
- 08 料理人の旬レシピ  
 なすそうめん
- 10 ほくらのごはん  
 食と農を考える、  
 大学生ネットワーク  
 公開講座
- 12 保存食のススメ  
 甘生姜  
 (JA筑紫)
- 14 エッセイ 食と農への想い  
 食卓に物語の魔法を
- 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&  
 活用レシピ
- 17 明日のアグリマン!  
 藤原圭一さん  
 (藤原農園)
- 20 お母さんの味  
 くずかけ  
 (JA筑前あさくら)
- 22 食にまつわるエトセトラ  
 ホームパーティのススメ
- 23 読者の声・編集後記

アグリ

ふくおか

Vol.21



6

など休みの度にハウスを手伝っていたこともあり、退職後は心機一転、なすづくりに打ち込んできました。ビジネスマンだった頃の持ち前の向上心を生かし、夫婦二人三脚で仕事に専心してきた結果、今では部会の中で3年連続トップの収穫量を保持しています。

**作付面積を増やし  
農薬軽減で日々進化**

冬春なすの栽培は、7月に育苗、8月の定植後は施肥・水やりなどの管理を行いながら、支柱を立て、花が咲いてから収穫までは20日ほど。内野さんのハウスは2棟に分かれており、



1

- 1 「夏場は出かけられないくらい成長が早いので気が抜けませんが、冬場は少しゆっくりできるかな」と笑うおふたり。
- 2 なすの脇に植えられているのが益虫のタバコスカミカメを温存するクレオメ。農薬を減らす害虫除去に努めています。
- 3 管理が行き届いたハウスは一棟で約18アールの広さ。苗を植えつけ、支柱を立ててから、3週間ほどで花が咲きます。
- 4 手のひらの倍以上にもなる大きな葉。害虫の被害を受けていないか、瑞々しくハリがあるか毎日チェックを欠かしません。
- 5 紫色の可憐ななすの花。花は次々に咲き実をつけていくので、収穫は半年～1年ほど続きます。
- 6 タイミングを見逃さないように手作業で丁寧に収穫していきます。19～22cmのLサイズも多数。
- 7 花粉交配用にミツバチを導入しています。人手がかからずコストも抑えられるのだとか。



2

3

4

5

**ビジネスマンから  
なす農家への転身**

博多なすのブランドで全国へ出荷される瀬高地区のなすをはじめ、県内作付面積の約半分を占めるなすの産地として知られるみやま市。

内野由克さん・美智子さんご夫婦が栽培に励む計約35アールのハウスでは、ふっくらとハリのある冬春なすが今期初の出荷を終え、これから本格的に収穫シーズンを迎えようとしていました。

ほぼ通年にわたって出荷されるなす。JAみなみ筑瀬瀬高地区では7月中旬～10月中旬は夏秋なす、10月下旬～7月中旬までは冬春なすとして周年出荷しています。

なす部会員である内野さんは、今から5年前に美智子さんの実家であるなす農家に就農。以前は製造業の仕事に長年携わっていましたが、繁忙期

**なすの年間作業**

- 7月 育苗
- 8-9月 定植
- 9月～7月 収穫

内野さん  
に聞く



05 アグリふくおか



「で、なすがよく育つんじゃないのかな」と内野さんは笑って話しますが、どうすればもっと良質ななすができるか、日々、試行錯誤を続けてきました。数年前からは「より新鮮で安全ななすを届けたい」と、農薬の使用回数を減らす方法を導入。害虫防除のために天敵のタバコカスミカメをハウスに入れ、同時に温存植物であるクレオメをなすの脇で栽培する方法です。

「夏場に多かった虫も減ってきたんですよ。こうすると自然に害虫を除去できますし農薬の散布回数も半分まで減らすことができました。コスト削減にもなりますしね」と効果を実感しています。

**前進する心とともに  
美味しいなすを食卓へ**

収穫までは、温度をチェックして水分検定器で土の乾き具合



8



11



9

**美味しい  
なすの見分け方**

内野さん  
に聞く



- ・皮に色つやがあってピカピカしているもの。
- ・実がふっくらとつまって弾力があるもの。
- ・ヘタの とげが元気でかたいものが新鮮です。

《おすすめ調理法》  
油との相性がよいので、天ぷら、焼きなす、麻婆なす、味噌炒めなどがおすすめです。

- 8 父親の代から50年以上続くなす農家を由克さんと受け継ぐ美智子さん。
- 9 現在、JAみなみ筑後なす部会員は216名。「現地の講習会などで情報交換しながら切磋琢磨しています」と内野さん。
- 10 紫色の濃い色をしたなすたち。日光をよく浴びて元気に育っている証拠。
- 11 実が弾けそうなくらいハリがある太長が特徴の瀬高なす。瑞々さが伝わってきます。
- 12 「博多なす」のブランドで高い市場評価を得ている瀬高なすは、平成8年に日本農業賞大賞、9年に農林水産祭で天皇杯を受賞。京浜、関西を中心に出荷されています。
- 13 JAの瀬高選果場。ベルトコンベアにのせられ、Sサイズから3Lまでサイズ別に選別されていきます。



合を調べ、畝と溝とに水やりしながら生育を見守ります。「葉っぱが瑞々しいか、花の色がきれいかわかりにくく、毎日観察して：子育てと同じですね。父もこだわりがある人でしたが、主人も作付面積を広げてみたり、いろいろ挑戦してがんばってくれています」と美智子さん。よき理解者同士、生き生きと働くご夫婦の姿が輝いてみえます。

こうして愛情たっぷりに育てられてきた冬春なすは、年内から春先以降にかけてポリウムを増し、ピーク時には連日収穫を行うペースに。多い時は平均4kgのコンテナ50箱分の出



荷量になるそうです。

「今年は1%でも収穫高を上げるために、苗と苗の間をいつもより近植えしてみたいですよ。葉を取りすぎると育ちが悪くなるので、日陰になる部分だけ取ってなるべく栄養が行き渡るように気をつけていますが、さて、どうなるでしょうね」と、新しいことにトライしながら前進を続ける内野さん。昨日より今日、今日より明日。より美味しいなすを食卓へ届けるために、内野さんのポジティブな挑戦はとどまることなく、進化していくことでしょ

# なすそうめん

爽やかな香りと瑞々しい食感、翡翠色の実の部分が美しいなす。カリウムを豊富に含むため、利尿作用が高く、むくみの改善や血流をよくする作用があります。味に強いクセがなく、どんな調理法にもなじむ万能野菜で、油との相性もよいため、揚げ物や煮物などの和食から中華やイタリアンなど多彩な料理に使われる優れたもの。水分が多く傷みやすいので、選ぶときはつやがあって傷のないものを新鮮なうちにいただきます。今回は中央区薬院にある和食店「まな板の上の旬 ぼぼん」もてなしの一品「なすそうめん」を教えてくださいました。葛粉で透明感を出した見た目の美しさや、つるつとした喉越しの、驚きの食感、は、これからの季節、ホームパーティの前菜にも喜ばれそうです。



## なすそうめん

### ● 材料(1人前)

- 長なす ..... 1本
- 葛粉(粉末状) ..... 適量
- 出汁 ..... 150ml
- みりん ..... 30ml
- 淡口醤油 ..... 30ml
- 紫蘇花 ..... 適宜
- 芽ねぎ ..... 適宜
- 糸かつお ..... 適宜

### ● 作り方

- ①なすは長さを半分に切り、皮をきれいにむき、厚さ3ミリほどに縦にスライス。さらに、3ミリに細切りする。
- ②ボウルに入れ、葛粉をまんべんなくまぶした後、ザルなどに移し、余分な粉は払い落とす。
- ③沸騰したたっぷりのお湯に入れ、軽く箸でほぐしながら3分ほど茹でる。
- ④お湯から引き上げ、氷水に入れて冷ます。
- ⑤出汁・みりん・淡口醤油を鍋に合わせ入れ、火にかけて沸騰したら火からおろし冷ましておく。
- ⑥よく水気を切ったなすそうめんを器に盛り付け、合わせ出汁をかける。糸かつお、紫蘇花、芽ねぎを飾り付けて完成。



### 作り方のポイント

切ったなすはアクがまわり変色しやすいので、葛粉にまぶすときには手早く作業すること。出汁は市販の麺つゆを使ってもOK。

まな板の上の旬 ぼぼん  
福岡県福岡市中央区薬院2-14-29  
薬院クラブ1階  
【TEL】092-717-5646  
【営業時間】  
ランチ 11:00~14:00  
(前日までに要予約)  
ディナー 17:00~22:00(OS)  
【定休日】月曜日不定



オーナー  
中本 英敏さん  
熊本の旅館やホテル、福岡の海鮮居酒屋などで修行を積み、2011年、薬院に「まな板の上の旬 ぼぼん」をオープンしました。朝倉産の野菜を主役に、福岡県産の「旬」の素材にこだわった和食の粋をお楽しみください。締め季節の土鍋ごはんが付くコース4000円〜。



今回の料理人



ぼくらのごはん 未来の食を想う

若いちからで、福岡の食と農を元気にしよう!!  
**食と農を考える**

## 大学生ネットワーク公開講座

将来、社会人となる大学生を対象に、食べ物や農業に関心を持つてもらうこと、平成22年から企画された大学生ネットワークによる公開講座。農業体験をしたり、生産者から農業に対する思いなどを聞いて、意見交換する貴重な機会です。今回はJA筑前あさくら秋月支店の秋月農業観光部会のみなさんを訪問しました。

アグリガールになれるかな?



慣れない手つきながらも稲を刈って藁で縛り、「はざかけ」と呼ばれる天日干しの作業を行いました。

### 収穫の秋を感じながら 初めての農業体験!

青空澄み渡る秋本番の10月初旬。食と農を考える。大学生ネットワークが企画する食農講座に、県内の大学生43名が参加。朝倉市秋月で、秋月農業観光部会との交流が行われました。

食農講座の目的は、食べ物と農業のつながりを理解して

もらうこと。参加者はまず最初に、稲刈りとはざかけの体験に挑戦。稲穂が頭を垂れるのどかな田園の風景に感動しながら、初めて鎌を持ったという学生は生産者の方々から手ほどきを受けつつ楽しそうに作業しました。

果物の産地としても知られる秋月。続いて、梨農園へ。「今年は悪天候続きで生育がよくないんですよ」と受け入れ

農家の井上さんから現状を伺った後、梨狩りがスタート。不作とはいえ、それぞれに収穫した梨は大きいもので1.5kgを超えるサイズもあり、収穫の喜びにみんなの笑顔が輝いていました。

**食に感謝した交流の輪 一人ひとりが発信力に**

農業の現場に触れた後は、生産者のみなさんを囲んでBBQ

の昼食。4班に分かれ、自己紹介しながら、さきほど稲刈りをした秋月の新米や地元野菜、猪肉などを味わいました。

食後は、生産者さんとテーマを決めて語り合うひととき。PPPや後継者の問題、どうすれば観光PRがうまくいくかなどの話し合いが行われ、各班で出た意見や感想などをシェア。

「将来、食に関わる仕事がない」「子どもたちに食育を教えたい」という学生からは「少しの時間ですが、現場に触れることができて食のありがたみを感じました」など感謝の言葉が多数飛び出します。それを受けて、受入農家の方も「今日ここに参加してくれた人たちは、まず合格なんよ。こんな風に農を身近に体験して何かしら感じてもらうことで、そこからアクションにつながるっていいらしいです。それに若いうちは何でも冒険してみることよ。経験からしか学びはないんやから」とエールが送られました。

新米 焼きおにぎり、サイコー!



「スーパーでしか見たことのなかった梨、新鮮な感覚です!」



お昼は、生産者さんが作った地産池消の食材でBBQをいただきました。



生産者の方々との交流タイム。秋月の農業について悩みやこだわりを聞き、そのテーマに沿って感想やまとめを発表しました。

秋月農業観光部会・会長の井上生人さん



実りの秋に感謝し生産者の思いを受け、参加した学生一人ひとりの中で「今日の交流の輪で得たことを自分なりに伝え広げていこう」という意識が高まった充実の一日になりました。

# 保存食のススメ

## 甘生姜

生姜の産地として知られる筑紫野・山口地区で、家庭のお茶請けとして親しまれてきた「甘生姜」。寒い冬に手軽につまめて体を温める保存食です。今回は「JA筑紫女性部 和賀菜会」のメンバー、池田美智子さんに自家製レシピを教わりました。

クセになる茶の間のおやつ。

JA筑紫女性部・和賀菜会のメンバーとして育てた野菜や加工品を地域のお祭りなどで出品している池田さん。なかでも宮崎宮の放生会の名物「山口生姜」として知られる新生姜を使って昔から作られてきた甘

生姜は、催しなどでも即完売する人気の品です。天日に干し濃縮させた

生姜の辛みと砂糖の甘さとのバランスが絶妙で、「煮汁も風邪の引き始めに飲むといいんだよ」と長年風邪知らずの池田さんのお墨付き。からだを温め免疫力をアップする、いいこと尽くしのおやつなのです。



JA筑紫女性部お賀菜会 (今日も晴れました)

**甘しょうが材料**

- 生しょうが... 1キロ
- 酢... 1cc
- 砂糖... 800g

砂糖は、半分はしょうがも炊く時に、残りの半分は炊きあがってまぶす時に使います。

- ポイント1** 生姜は変色を防ぎ、辛みを抑えるため、前日に一晚酢水に浸けておく
- ポイント2** 生姜と砂糖を混ぜて汁気を飛ばしていく際、最後の煮汁を風邪予防のシロップとしてとっておいてもよい
- ポイント3** 天日に干すときは、生姜が重ならないように箸を使って一枚ずつ丁寧に広げていく



JA筑紫女性部 和賀菜会メンバー 池田美智子さん

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むイラストが人気。



## 食卓に物語の魔法を

**ふ** たちの娘が夕方帰るなり、決め台詞。「お母さん、今日のご飯な〜ん!」。母の日など折に触れカードをくれる娘たちですが必ず「ご飯」の文字。「いつもおいしい」という枕詞も、鍋が得意技の母へのエールと、はい、心得ております。

**仕** 事柄、農産物の商品開発をお手伝いしますが、食卓に「楽しく楽々、美味しくなあれ」と魔法がかかるものという思いがあります。豆乳でできた「柳川まめマヨ」、あまおうを

醸したルビー色の「Amaou Premium」スパークリングワインや奇想天外な「AMANERRO」などなど。食卓での会話を思い、デザインしつつ、にやにや。そして、いつも大事にしていること、それは「物語」です。

**実** は、巨峰農家に嫁いで7年、農作業と観光農園の手伝いをしていました。それまで、ぶどうは買うもの、自然とあのかたちにと感じていました。が、畑に立つと、とんでもない!

ありません。「伝えたい」、心からそう思いました。

**そ** んな折、観光ぶどう部会の青年部が30年前にまとめた「巨峰開植の地・田主丸」の冊子と出会いました。巨峰は、富士山にちなみ名付けられた天才品種ながら、訳あって落第果実の烙印を押されたかどうかです。奇跡的に戦火をくぐり抜け、田主丸の5人の農家によって見事な実をつけますが、今度は市場の閉めだし。ならばと農家がバス会社に1週間座り込んだ末に大ブームとなったのが「巨峰狩り」です。この、消えかけていた半世紀の物語を生産者のみなさんと必死で追いかけてきました。やがて「巨峰物語」は本となり、市民ミュージカルとなり、今も娘たちが通う小学校で毎年演じられます。農家さんの顔やムラの風景が思い浮かぶ、もぎたてのシノがまだ青い巨峰の忘れ得ぬ味わ

い。そこに物語は新しい力をくれました。

**こ** の巨峰との7年間が原点となり、今、各地の農産物とのご縁があります。柳川のいちじくの甘露煮もそのひとつ。晴れたら干し、雨が降ったらひっこめと、甘露煮を2

5月頃、可憐な花が咲き出すと肩口と先端を切り、次に「玉ぐけ」といって押し合わないよう実を間引きします。下手だと房がすかすか。売れません。そして袋がけ。小さな園でしたが、義理の父と母、私で、驚異的な成長と追いかけてこで「房10回を越す手をいれること2万房!他の手入れも数知れず。そうやって、美しい「房」ができていくことを知りました。感動しました。でも、旬の時期は、お客様に物語を伝える余裕など

週間も天日に干すという逸品。でも、たこ焼きパックに入って16個1000円でした。そこで、いちじくの絵を添え、天日干しが伝わる「おひさまいちじく」と命名。いつも名付けは命がけです。手づくりの物語を裏表示にこめた帯をつけ3個360円。今、半年欠品となるほどの売れ行きに。「お化粧してくれて、ありがとうね。加工グループのみなさんの言葉は、今も宝物です。いえいえ、すっぴんが、すごいんです。ただその「物語」が伝わっていません。ただ、そんな農産物が、日本には、まだまだいっぱいいます。

**食** いしん坊の遣伝子を受け継ぐ娘たちは、今日も「ご飯な〜ん」。「畑の白菜のお鍋。でも、このぼん酢はね」と物語を読み聞かせ。「おいしい」の魔法、今日もかけつつ、晩ご飯、いただきます〜!



高山美佳さん

LOCAL & DESIGN 株式会社  
代表取締役/地域デザイナー

長崎市出身。久留米市田主丸町の巨峰農家に嫁いだのをきっかけに独学の写真とデザインで地域を表現し始める。「久留米まち旅博覧会」などが話題となり、「久留米物語6連作」で日本観光ボスターコンクール観光庁長官賞、「柳川まめマヨ」が農業新聞の一村逸品大賞を受賞。そのストーリー性に富んだ表現は多くの共感を得ている。





# しなやかに根を張って、 果樹農業の土台を築く



「アグリ」の現場で躍動する若いチカラ  
**明日のアグリマン!**

Profile

**藤原圭一さん**（藤原農園）  
果樹の苗木農家4代目。柑橘の研修を経て、福岡大同青果で4年勤務後、就農。現在29歳。

直売所でアレも食べたい!コレも食べたい!

JA農産物直売所

## 特選加工品情報&活用レシピ

採れたて新鮮野菜や果物、物産類が豊富に揃うJA農産物直売所。そして、地元の美味しいものを知るからこそ作ることができる、さまざまな加工品が並んでいます。今回は直売所自慢の2品を、簡単活用レシピとともに紹介!ぜひ堪能ください。

### 『肉みそ』

とても贅沢な糸島産黒毛和牛100%の肉みそ!!糸島の畜産農家が育てた「糸島牛」とJA糸島女性部が作る「ごりょんさんみそ」のコラボ商品です。食べると、ピリッとした辛味の中に甘味があり、ごはんが進むのも間違いなし!また、野菜炒めの味付けとしても使える万能みそ。ソテーしたなすにのせるだけで、美味しくいただけます!



### JA糸島「伊都菜彩」

住 所：糸島市波多江567-1  
営業時間：9:00~18:00  
定 休 日：正月(1/1~1/3) TEL:092-324-3131

### 『さくらんぼ大根のやさしい酢漬け』

ピンク色の可愛いさくらんぼ大根(ラディッシュ)が一口で食べられる酢漬けになりました。食塩、穀物酢、砂糖のみを使用した自然な味わいなので安心です!そのまま食べるのはもちろん、トッピングなどに使っても華やかで、食卓のお供にぴったりです。さくらんぼ大根を漬けた甘酢も一緒にご飯に混ぜるとピンク色の可愛いお寿司になります。



### JAみい「めぐみの里」

今後販売予定!

住 所：小郡市上岩田1076-1  
営業時間：9:00~17:30  
定 休 日：水曜日 TEL:0942-72-8866

今回のお手軽レシピを  
教えてくださったのは、



久保ゆりか

2011年7月九州初のシニア野菜ソムリエの資格を取得。フードコーディネーターであり、最高峰シニア野菜ソムリエの資格を併せ持つ。

苗木農家の長男として生まれ、ご両親とともに家業に勤しむ藤原圭一さん。一歩一歩、自分なりの哲学と信念に沿って進んできた今、4代目として苗木にかける思いの原点を伺いました。

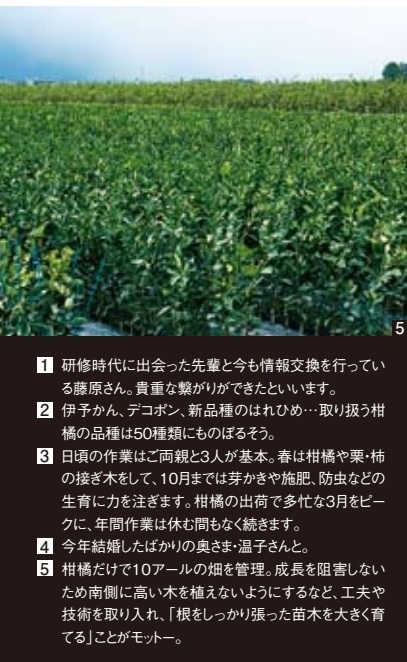
### 生産者と市場、両方の現場を体験して

苗木や苗木の産地・久留米市田主丸の地で、苗木農家として70年の歴史ある藤原家。祖父の代はしだれ梅や桜などが主流だったそうですが、現在は10種類200品種以上もの果樹の苗木を取り扱っています。長男だった藤原さん。幼い頃は宇宙飛行士やサッカー選手に憧れた活発な少年でした。小学4年生の頃、家族から将来の夢を聞かれたときのこと。「いい子でいたかったんでしょね。口から出ちゃったんですよ。後継ぎになる!」と、ユーモア混じりに当時を振り返ります。

20代から40代の約30名が所属する福岡苗木研究会に入っている藤原さん。「最初はウチのやり方があるけんって言うていた親父も、そげん言うならやってみようかって言うてくれるようになって、新しい肥料や機械を導入したりしました」と、親子で互いの存在を尊重しながら切磋琢磨を続けています。

### いい作物を作るためには土台である苗木の生育に要

苗木業界では、2年前からキウイフルーツの需要が伸びてきているそうですが、「いい苗木があったら、決して農業に押しつけない」のが藤原さんの主義。まず畑を見てほしいと話をして、実際に育てた苗木を見てから判断してもらったのだとか。焦らず、実直に現場を見てきた藤原さんだから実行できるのかもかもしれません。「僕は苗木でその作物の生育状況が7、8割決まると思つて



- 1 研修時代に出会った先輩と今も情報交換を行っている藤原さん。貴重な繋がりが増えてきたといえます。
- 2 伊予かん、デコボン、新品種のはれひめ…取り扱う柑橘の品種は50種類にもものぼるそう。
- 3 日頃の作業はご両親と3人が基本。春は柑橘や栗・柿の接ぎ木をして、10月までは芽かきや施肥、防虫などの生育に力を注ぎます。柑橘の出荷で多忙な3月をピークに、年間作業は休む間もなく続きます。
- 4 今年結婚したばかりの奥さま・温子さんと。
- 5 柑橘だけで10アールの畑を管理。成長を阻害しないため両側に高い木を植えないようにするなど、工夫や技術を取り入れ、「根をしっかりと張った苗木を大きく育てる」ことがモットー。

高校卒業後は、外の世界を見ようと、長崎県南島原市で柑橘の研修を受け、2年間の寮生活。実技を経験した後、家業を継ぐためには販売の経験も必要と思いい福岡大同青果へ。

「希望の部署ではなかったんですが、交渉の世界は奥深かったですね。品物を見る機会があった分、信頼されるものづくりは本当に大事だと勉強になりました」。

物を作る生産者と物を扱う市場、両方の現場を体験したことが、今の藤原さんのモチベーションへとつながっていきました。

### 父親に学びながら自分なりの考えも生かす

家業を継いだのは、それから4年後の25歳のとき。

「最初の2年間は先輩である親父の言うことをしっかりと聞いて、やってきました。新しい取り組みを提案したりするようにしたのは、ここ2年くらいです」。

いるんです。たいていの果樹は実がなるまで3年から5年もの歳月がかかります。だから、しっかりと根を張って生命力のある苗木を育てて手渡すことが重要だと感じているんです」とまっすぐな瞳で話を続けます。

「苗木仕事は決して表に出るものじゃないですから、スーパーに行つて並んでいる果物を見ると思っんですよ。この一番奥の部分に僕たちがいるんだって」。

この言葉を聞いてハッとしました。藤原さんご家族の手は、小さな苗からたわわに実る果実を生み出す魔法の手。多くの生産者の生業の土台を支える、まさしく縁の下の力持ちなのだ。

自ら考え、行動してきた藤原さんの今後の夢は、チャペルやガーデン業界への進出を広げることと海外でのチャレンジ。地に足を着けながら視野を広げる若き4代目の柔軟性が、苗木の新しい可能性や展開を切り開いてくれるにちがひありません。

J A 筑前あさくら

# くずかけ



地元特産の  
 秋月の葛粉を使った  
 具だくさんの煮込み料理。  
 結婚式やお祝い・法事の場合から  
 生まれた縁起ものの一品は、  
 地域で、それぞれの家庭で、  
 おふくろの味として  
 今も愛されています。

男性陣からは呑んだ後や  
 二日酔いのときに「あの味  
 が無性に恋しい」と言っ  
 てもらえる料理です(笑)



▲愛情たっぷり! 具だくさんで熱々とろとろのくずかけに、煮豆、ネギとかまぼこの酢みそ和え。お祝いの席でいただく縁起のいい手料理の1つです。



沸騰させた出汁の中に、レンコン、ごぼうを入れて強火で煮る。あくをお玉で鍋の脇によせて取りながら、具がやわらかくなったら鶏肉、シイタケ、人参、コンニャクを入れて、さらに煮込む。



お麩を入れ、お湯で溶いた葛粉をまわしかける。全体にとろみがついたら出来上がり。

## 作り方



鶏肉(モモ)、シイタケ、里芋、ゴボウ、人参、レンコン、厚揚げ、かまぼこを1~2cm大の角切りにする。レンコン、ごぼうは水にさらしておく。



最後に里芋と厚揚げを入れ、やわらかくなったら、弱火にして薄口醤油と塩(各小さじ2)で味付けする。家庭によってはみりんなどを好みで入れる人も。

されるのだとか。  
 「くずかけ」は、名前の通り、甘木の特産である葛をとりみづけに使うのがポイント。葛のとりみで時間が経つても冷めにくく、寒い冬にはからだの芯まで温まります。  
 「秋月の葛」は江戸時代後期、黒田藩の献上品だったことから、後に家庭でも使われるようになっていきました。片栗粉と違って、とろみが翌日まで残って美味しかたですよ。使う野菜は家にある旬のものなら何でもいいの。味付けもみりんやお酒を加えたり、各家庭で工夫や隠し味があって、それぞれ微妙に違うのがよかよね」と、メンバーの立石玲子さん、三笠裕子さんとあれこれおしゃべりしながら味を調整していきます。  
 地域のイベントでも鶏や野菜の旨みが引き立つ優しいくずかけの味は、「ほっとして、また食べたくなる」と大好評。また食べたくなる味、これこそ母の味の決定版なのです。

昆 布と鰹で出汁をとり、鶏肉や根菜などの野菜などたくさん具材を煮込み、味付けの最後に葛でとろみをつける熱々の「くずかけ」。別名「だぶ」とも呼ばれ、朝倉地方の郷土料理として代々受け継がれてきた。お母さんの味。を伝承するのが「JA筑前あさくら甘木地区女性部 味菜グループ」のみなさんです。「昔、この地域では結婚式は各自、家々で行われていて、板場さんと呼んでいたんですね。式が終わって野菜の余りものを使って作られたのが、くずかけの始まりといわれています。今でもお祝い事や法事など行事の際に、食べられているんですよ。」  
 味菜グループの部長、北原春子さんも小さい頃から慣れ親しんできた郷土の味を母親から受け継いで50年。若い世代の家庭ではそれほど作られなくなりましたが、お嫁さんも初めて食べたときの美味しさを覚えていて、時々リクエスト

# テーマを決めて 楽しくコーデイネート

## ホームパーティーのスズメ

もうじきやって来るクリスマスをはじめ、お正月、バレンタインデー etc... 日本には季節を愛でる歳時記や何かしら楽しいイベントがあるもの。忙しさに追われる日常ですが、だからこそたまにはとっておきの一日を作って友人と楽しいホームパーティーはいかがですか？今回は、野菜ソムリエの西川美紀さんにホームパーティーの楽しみ方を教わりました。



今回のテーマは「クリスマス」。赤と緑をコンセプトカラーに、「ちょっと派手かな?」と思うくらい演出を楽しみましょう。



プロフィール  
西川美紀さん  
福岡市中央卸売市場で青果の仕事に携わりながら、野菜ソムリエ、オリーブ オイル ジュニアソムリエとして活動。自分が楽しむことを楽しませることが大好き。

「パーティーはまず主催者が楽しむことが大前提」と、テーブルをセッティングする笑顔が弾む西川さん。新年会、牡蠣焼き、バラ会、BBQ、そうめん流し、ヌーヴオー解禁で乾杯など、西川家では毎年、季節のパーティーを企画して、ゲストを招いているそうです。

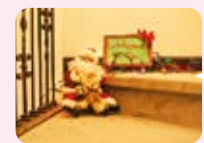
「企画に沿って、ディスプレイや料理などの内容を考えるのって楽しいもの。料理は旬の食材をメインに、温かい料理は火を通すだけにしておいたり、メニューリストを冷蔵庫などに貼っておくとスムーズですね。無理のない範囲で数品を作って、持ち寄りにすればうれしいサプライズがあるかも！期待感を楽しむのもホームパーティーの醍醐味です。グラスや飲み

物はセルフで取りやすいようにしておくといいですよ」。

準備が整ったら、次はウエルカムボードを置いたり、玄関からパーティー感を演出。掃除も楽しい気分のできるので二石二鳥です。

「美味しい食べ物があって、パーティーって言っちゃえば少人数でもパーティー(笑)。クリスマス、忘年会、カウントダウンとワクワクが続く季節、自分好みのプランを立ててみてくださいね」。

POINT  
★西川さんに聞きました！  
★パーティー感を出すポイント



ウエルカムボードなどでゲストを楽しませてください



グラスはみんなが手に取りやすい場所にセット



「クックパッドなどを利用して、作ってみたいレシピに挑戦するのもきっと楽しいですよ」



テーマに合ったペーパーナプキンをセレクト



大皿に各種アベタイザーをのせるとパーティー感がアップ!



人参でリボンを作ってみたり、彩りを意識して華やかに



ローストビーフなどパーティーのメイン料理を用意。四角皿や高台の付いた器などでテーブルに変化を

### 読者の声

**野** 菜の値段の高いこと！  
今年も天候不順なので仕方ないね...と思いつつ、こんなに天候に左右されて、生産者の方は本当に大変だろうなあと思いが下がります。食べ物を作るって自然と向き合う大変なことなんですね。  
だから、20号掲載のエッセイ「食い道楽の極意」にならって、食べ物は少しも残さず、ありがたください!!と思えます。野菜不足を解消するため、庭のプランターに春菊のタネを蒔いてみました。  
これが食べられる頃には、きっとプロの生産者の方々が作った、美味しく立派な春菊がたくさん出回ってほしいな♪と思いつつながら。

(福岡市・maruko)

### 編集後記

今回の取材で「苗木でその作物の生育状況が7、8割決まる。」と藤原さんが言った言葉が忘れられません。生産者の取材を通して、苗を植える前の土づくりや肥料への工夫やこだわりは聞きますが、苗木へのこだわりをこちらから聞いたことはなかったような...。大地と苗が適合し繋がって元気な実がつく「つながり」を実感。  
私事ですが今年入院を余儀なくされ、食べることは生きることへ繋がっていることを実感しました。病院食は栄養的には満点でしたが、正しく孤食。誰と食卓を囲むか、コミュニケーションをとりながら食卓を囲むことが心の豊かさへ繋がることを再度考えさせられました。  
この冬は大地に育った元気な実のりの産物を誰と共有し、共感し合いませんか。

(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 | 検索