

ふくおかの食と農を考える！ 

アグリ ふくおか

Vol.22



アグリレポート

収穫はスピーディかつ大胆に。

黄金色の麦穂とともに光り輝く

造り手の情熱と誇り。

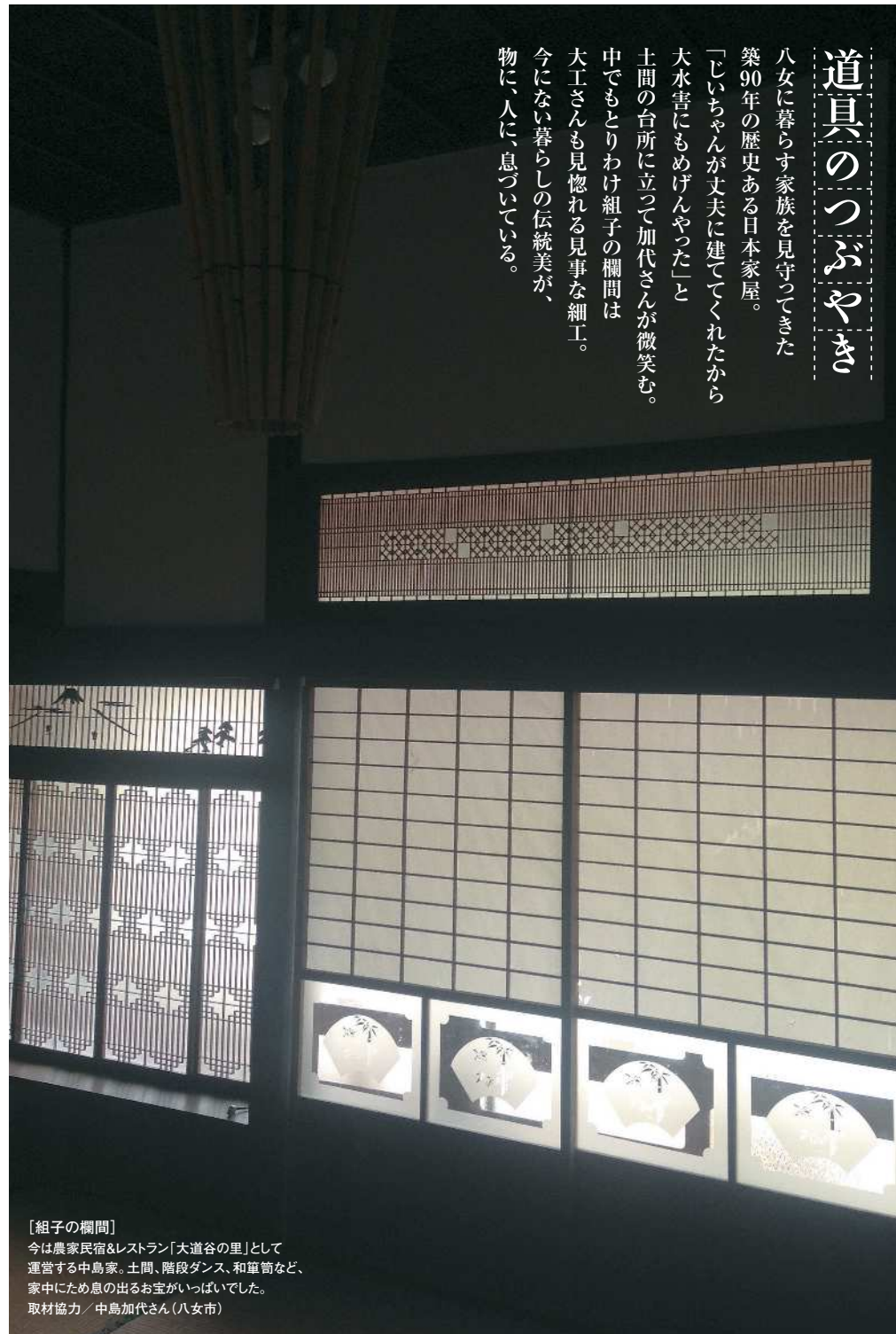


 JAグループ 福岡

アグリ ふくおか Vol.22 平成28年7月発行 通巻22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

道具のつづみやき

八女に暮らす家族を見守ってきた
築90年の歴史ある日本家屋。
「じいちゃんが丈夫に建ててくれたから
大水害にもめげんやった」と
土間の台所に立って加代さんが微笑む。
中でもとりわけ組子の欄間は
大工さんも見惚れる見事な細工。
今にない暮らしの伝統美が、
物に、人に、息づいている。



【組子の欄間】

今は農家民宿&レストラン「大道谷の里」として
運営する中島家。土間、階段ダンス、和簞笥など、
家中にため息の出るお宝がいっぱいでした。
取材協力 / 中島加代さん(八女市)

キリンビールの契約農家として「ビール麦」の栽培に励む生産者を訪ねて
**収穫はスピーディかつ大胆に。
黄金色の麦穂とともに光り輝く
造り手の情熱と誇り。**

米麦の一大産地として知られる筑前町。

毎年5月下旬に収穫を迎える大麦は、

ビールの原料としてキリンビール工場へ。

JA筑前あさくら管内の生産者のひとり、

行武隼人さんが働く姿に密着しました。



Contents

- 02 アグリレポート
収穫はスピーディ
かつ大胆に。
黄金色の麦穂とともに
光り輝く
造り手の情熱と誇り。
(行武隼人さん/JA筑前あさくら)
- 08 料理人の旬レシピ
シュバイネ プラータン
- 10 ぼくらのごはん
うきは市立
山春小学校
- 12 保存食のススメ
こんにやく
(大道谷の里)
- 14 エッセイ 食と農への想い
好き嫌い……
- 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!
榎原憲一さん
(JAみい)
- 20 お母さんの味
力おにぎり
JAたがわ
(赤村特産物センター)
- 22 食にまつわるエトセトラ
ドクター・コトーに教わる
レッツ TRY! 家庭菜園
- 23 読者の声・編集後記

アグリ

ふくおか

Vol.22



4



5

- 1 全体で23ヘクタールという広大な面積のほ場を所有。ここは各地区に散らばる80以上の田園のうちの一カ所。
- 2 長袖シャツとチノパンが定番の作業スタイル。繁忙期は近所の農家さんやアルバイトにお願いして手伝ってもらっているそう。
- 3 倒伏もなく今年も無事に育った二条大麦“ほうしゅん”。「今年は出来映えもよかとやないですかね」と収穫中の麦穂を見つめます。
- 4 コンバインを巧みに操って、刈り取りの作業。「繊細な野菜づくりと違って、麦の栽培と収穫に求められるのはスピードと大胆さですね」と行武さん。
- 5 収穫したばかりの大麦はトラックでカントリーエレベーター（穀類の大規模乾燥調製貯蔵施設）に運んで集約されます。

大麦の年間作業

- | | |
|---------|--------------------------|
| 11月中旬～ | 種まき・除草剤 |
| 1月中旬 | 麦踏み
(その後、1月下旬～追肥・土入れ) |
| 2月末 | 麦踏み |
| 3月下旬 | 除草剤 |
| 4月中旬～下旬 | 赤カビ・網斑病防除 |
| 5月末 | 収穫 |

行武さんに聞く



は大変だといえます。
「昨年はあまり出来がよくなかったですね。天候の悪い時に、出来不出来の差が出るんです。だから天候を言い訳にしないようにしています。とことんやった上で天気が味方せんかったら、しょうがないですけどね」と、前向きで努力は惜しまないタイプの行武さん。良いアイデアがあれば、迷わず試します。

「今年は土入れする時に肥料も一緒にまける機械を導入したんです。結果、肥料の量が3分の2に減って無駄がなくなりました」と笑顔を見せます。いい大麦の条件を伺うと「うーん、やっぱり倒れない麦が強く育つたいい麦かな」とカラッとした答えが返ってきます。

誇りを持てるから
やりがいが生まれる
収穫の日。合間に降った雨の心配も吹き飛ばすかのように、畑には二面、黄金色の麦穂が絵画のように美しく輝いていました。「こうして結果が見えるから、やりがいがあります。今年発売されたキリンビールの「福岡づくり」は完全に地元産で

すから、やっぱり嬉しかです。こん中の少しは僕たちが作ってるって、飲む時にちろっと思いついてもらえたら」。日焼けした人懐っこい笑顔の奥には、日々の観察力と良いと感じたものは柔軟に取り入れる実行力、自身のスタイルで農を追求する、若き生産者の逞しさと誇りが覗いていました。



1



2



3

日々の観察力と 柔軟な感性を大事に

朝倉郡筑前町。現在30歳の行武隼人さんの家も代々、この地で米麦と大豆栽培に従事してきました。行武さんはサラリーマンとして勤めた後、24歳で就農。

所持するほ場は、23ヘクタールという広大な面積で、ビール麦の栽培はそのうちの半分ほど。11月中旬から種まきを行って、1月中旬に麦踏み、2月中旬までに追肥を行います。「やり方は農家によっていろいろ。追肥は自分の目で麦の状態を判断して調整できるので、自分はそのようにしています」とマイペース。その後は土入れや再び麦踏みをして、4月下旬までに除草剤の散布と赤カビなどの防除を行えば、あとは収穫を待つのみ。ただし、麦は雨に弱く土が湿っているうちは作業ができないため、雨天が続く年



大麦生産者の現場から、舞台はキリンビール福岡工場へ。 思いを継ぐ造り手の情熱に触れました。 福岡の畑で採れた大麦を、福岡で加工し、福岡のみなさんのもとへ。

100%県産大麦を使った
「福岡づくり」への思い

今年5月に創業50周年を迎えたキリンビール福岡工場。醸造長の泉賢一郎さんはこの道20年、ビールの味づくりに専心。福岡工場限定醸造「福岡づくり」の開発担当者でもあります。

「福岡づくり」の原料となるビール麦は、100%福岡県産で、県内の7JAが契約栽培しています。全産地の麦が混ざるように造られているそうです。「北部九州は北関東とともに有数の麦の産地。キリンビールには自社に製麦工場、つまり大麦を発芽させて乾燥させる、ビールづくりに欠

かせない麦芽を作る部門があるんです。ですから、うちでしか出せないユニークな味づくりができるんですよ」

福岡らしい
味わいとは？

では、泉さんが「福岡づくり」で表現した福岡らしさとは？

「どんな食生活を送って、どんなシーンでお酒を飲んでいるかを参考にしながら、県民だけのお酒を造ろうと始まったんですね。福岡では、お友だち家族とお子さんを連れて、焼き鳥屋さんなんかによく行きますよね。実はお子さん連れて関東ではあまり見られない風景なんですよ。角打ちや屋台

でも知らない人と隣り合わせになると、すぐ仲よくなるのが福岡人。気のおけない友人と家族ぐるみで、コミュニケーションをとって飲むスタイルに加えて、福岡のみなさんって福岡が大好きですから、地元の水・缶まで福岡産にこだわりました」。

福岡の麦の特徴は、旨み成分であるタンパク質が海外産と比べてかなり多いとのこと。

「アルコール分を通常より少し抑えているんですが、麦の旨み成分が多いので負けないんですよ。飲みやすい分、若い方に

も受け入れられれば嬉しいですよ」と、愛情たつぷりにビールづくりにかける思いを語ってくれました。最後に、「通常の「一番搾り」とぜひ飲み比べてみてほしいと泉さん。「鳥皮をタレで、または牛サガリといった醬油系の福岡の食と一緒に楽しんでみてください」。

福岡の畑で採れた大麦を、福岡工場に運び、麦芽を作っている。育てる人と造る人の情熱と苦労で築かれた地産地消の取り組みが、私たちのもとへ美味しいビールを届けてくれているのです。



2



4



5



3



1



6

- 1 朝倉市にあるキリンビール福岡工場にて、工場内を案内してくれた醸造長の泉さん。一般の工場見学も受け付けています。
- 2 福岡工場限定醸造「福岡づくり」。水は古処山系小石原の水。350ml缶は八幡製鉄所製造のスチール缶を使った99.9%福岡産！
- 3 ビールづくりに欠かせないのは何より生産者との交流。毎年5月に行われる麦芽を混ぜる投入式では、造り手の思いも一緒に投入されます。
- 4 工場見学では、一番搾りと二番搾りが飲み比べできます。一番搾りに麦の旨みがギュッと詰まっていることを実感！
- 5 製麦場で造った麦芽を味見。「ほんのりと甘いでしょう？大麦を発芽させることによってデンプンを糖に分解する酵素が生まれます。この麦芽がビールの原料には欠かせません」。
- 6 「現在、全国に9カ所ある工場で、47都道府県ビールに挑戦しています」と笑顔で話す泉さん。キリンビールだから成せる技に期待がかかります。

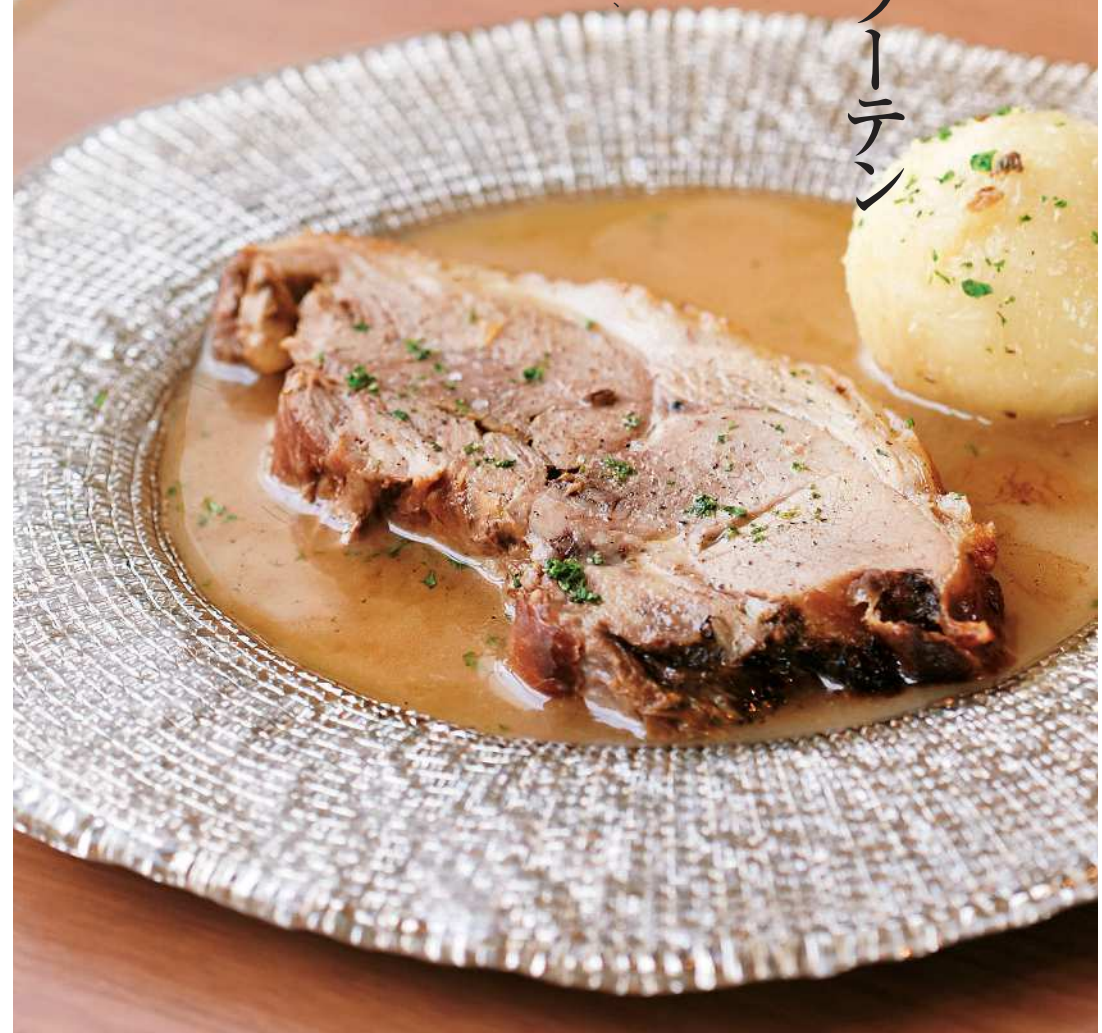
シュバイネブラーテン

大麦が原料のビールを使ったドイツ料理「シュバイネブラーテン」。

豚肉のローストという意味です。ビールを回しながら蒸し焼きにするこの料理。ビールには香りをつけたリコクを出す役割があり、豚肉の旨みをグッと引き出してくれます。

今回、ビール料理を教えてくださいましたのは、中央区薬院伊福町のドイツ料理専門店「シュタットマインツ」。

ドイツでは家庭でも煮込みや炒め料理に残り物のビールをよく使うそうです。肉汁はソースとしても活用できるので、ご家庭でもぜひ試してみてください。



シュバイネブラーテン

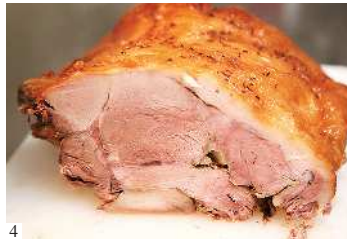
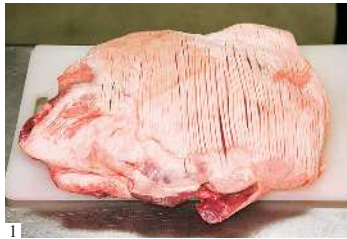
●材料

- 豚肩肉……………5kg
- ビール……………500ml
- 塩・胡椒……………適宜
- クミン……………適宜

※家庭で作る時は、ブロックの豚バラやすね肉など少量のお肉でOK。

●作り方

- ①豚肩肉の塊に味が染みやすくなるよう包丁で切り込みを入れていく。
- ②塩・胡椒とクミンを適量振りかけ、一晚寝かせておく。
- ③ビールを豚肉全体に回しかけ、オーブンへ。140℃のオーブンで4.5時間じっくりロースト。途中で表面が乾いたら、1時間ごとを目安にビールを少量ずつ振りかける。
- ④箸を挿してみても、ずっと抜ければ出来上がり。付け合わせに「カルトツフェルクヌーデル」(じゃがいも団子)を添えて。



作り方のポイント

ビールを振りかける時は、数回に分けて豚肉の表面が濡れるくらいでOK。肉汁たっぷり、クミンの香りと塩加減が絶妙なビール蒸しの完成です。

シュタットマインツ

福岡県福岡市中央区薬院
伊福町11-1 KAZビル202

[TEL]092-521-5011

[営業時間]

ランチ 11:00~14:30(要予約)

ディナー 18:00~22:00(OS)

[定休日]月曜日



オーナー 志田尾さんご夫妻

フレンチとドイツ料理を学んだ後、ミュンヘンへ3年半、渡独。2014年に福岡へ移住し、独立しました。「伊都の豚」を使った自家製ソーセージやアイスバインなど、「自分の子どもに食べさせたい料理」を心がけています。珍しい白ビールなどを、お供に、本場の名物料理をどうぞ。



今回の料理人



ぼくらのごはん 未来の食を想う

うきは市立山春小学校

お茶の産地として歴史を持つうきは市・山春地区。ここに校庭の茶畑で100年余り、伝統行事の茶摘みを行ってきた山春小学校があります。子どもたちに山春のお茶の良さを感じてもらいたい。保護者や先生たちの想いから復活した「伝統の校庭茶」の茶摘み体験におじゃましました。



ちゃんと摘めたよ!

全国でも珍しい校庭の茶摘み

ゴールデンウィークを前にした5月2日。まさに五月晴れと呼ぶに相応しいお天気の日、山春小学校の校庭には児童と保護者200人近くが集まり、恒例の茶摘みが行われました。児童たちはビニール袋を手に、校庭の北側にある茶畑へ。学校周辺一帯に茶畑が広がる山春地区。かつては他の地域にも茶

畑のある学校はあったそうですが、現存するのは全国でも珍しいそうです。7アールの校庭茶畑には、収穫期を迎えた茶葉が黄緑色に輝いていました。

班ごとに分かれて、さっそくお茶摘みを始める児童と保護者の皆さん。新芽の部分を丁寧に摘み取って袋やカゴの中へ入れていきます。「黄緑の若葉をすべて摘み取りましょう」と、先生とともに指導を行うのは、地元の茶農家で同校のPTA会

長でもある河北幸高さんです。一時は管理が行き届かなくなり荒廃が進み、立ち枯れた部分もあつた校庭茶畑。なんとか復活させたいというPTAの呼びかけに答え、2010年から栽培指導を行ってきた河北さん。「冬は堆肥まき、夏場は草取りを児童や保護者を交えてやってきました。農薬を使わずに栽培するのは難しいのですが、保護者の意向もあつて、ようやく土壌ができてきて良

農と食を大切に感じ考える機会に

さて、摘み取った新芽は洗ってから保護者の手でその場でお茶の天ぷらに！サクッと揚がった食感とほのかに口に広がるお茶の香り。「塩が効いて、おいしか〜」と、子どもたちも大興奮。その姿を見つめながら微笑むのは、金子洋子校長先生です。「自分で育てたお茶を自ら収穫する面白さ、さらにお茶づくりに携わる人の想いや苦労も感じ取って、この豊かな故郷の自然環境や地域の繋がりが子どもたちの記憶に残ると嬉しいです」。

収穫した茶葉は、学校のお茶会で使うほか、地域の行事で販売も。お茶の淹れ方を学ぶことで、地産地消や伝統文化を慈しむ気持ちも感じられそうです。この豊かな経験が一人ひとりの心に刻まれ、農や食を考える機会になれば素敵なことですね。

金子校長と一緒に「山春の恵みに感謝」。



全校児童は現在123人。



お茶の天ぷらは、お母さんたちによる揚げたて! 上級生が下級生に摘み方を教えます。



おいしかよー



再生した茶畑。昔は給食で出したり、うがいにも利用していたそう。

稀少な在来種のお茶づくり普及にも取り組むPTA会長の河北さん。





ひきがたりすと・ギタリスト
宮崎たかしさん

・ひきがたりすと
・クラシックギタリスト (Associate Royal College of Music, LONDON)
・元KBCテレビ「うらとらマンボウ」キャスター

僕

は好き嫌が多い、いや単純に多いなんていうものではない。食べられるものを挙げた方が早いんじゃないんだ。『いったい何を食べてるの?』と他人が呆れかえる事がしょっちゅう。基本的に魚類、特に青魚は食べられない(匂いが苦手なんだ)。こんな事を書くとは叱られそうだけど、野菜もあまり食べない。それに面倒くさがり屋なので、一人暮らしなのに台所に立つこともあまりない(後片付けも嫌だから…)。ただのワガママじゃないかー?と言われそうだけど、卵は好きなので目玉焼きくらいは自分で

作る。しかし他にコレといって料理らしい料理は出来ない、やってみようという気も無い。僕は食に関しては劣等感の固まりなんだ。

学校給食には辛い思い出がいっぱい。給食時間が終わって、皆が教室の掃除をはじめても、僕は一人隅っこに座って給食を食べて(食べさせられて)いた、涙ぐみながらね。あの辛さ惨めさを思い出すと、身体が熱くなったり冷や汗が出る。そんなときは血圧も相当に高くなっているのだろう、きつと(笑)。だから子どもに嫌いなものを無理に食べさせ

せるべきではないと半ば本気で思っている。だってそうしたらからと言って好き嫌いが直るものではないし、好き嫌いを直らないからと言って誰もが健康な子どもに育つ訳ではないだろう、負け惜しみだけだ。だって僕はこの歳まで病気がないし、病院に行かないし薬だって殆ど飲まない。頭と見かけがよろしく無い事はあっても、特に悪い所は無い。もちろん強い身体に産んでくれた両親やご先祖さまに感謝している。

しかしそんな僕だったから母親は心配して何でも食べさせなければと相当に苦労しようだ。はよく覚えている。台所に立って家族の為に料理をしてくれていた後ろ姿は忘れない。その姿をととても美しいと思う。愛情にあふれた料理は、たとえ粗末な食材でしかなくてもそれだけで美味しい。豪華でなくても良い、出来るだけ自然なものを、作っていただいた方々を思い、料理をしてくれた人を思い、命に、全てに、上の幸せがあるだろうか。

嫌いなものは形を小さく目立たないようにして、他のものと混ぜ合わせたり、蜂蜜を入れたり、脅したりすかししたり…。でも全ては徒労に終わって、すっかり健康な老人になってしまった僕がいる(笑)。

おかしな言い訳かも知れないけど、大変な好き嫌いをするクセに、食に関しては何だかワリがある。味に関してはかなり煩いのだ。悪いと分かっているんだよ、性格だろうか。ついつい見た目だけで判断する。匂いだけで判断する。食べたことの無いものはまず敬遠する。やってみよう、食べ

てみようという冒険心がない。食べ物に関して超保守的なのだ。しかも好きだと思ったらそればかりを食べ続ける悪いクセもある。半年か1年ほどしたら飽きるけどね…。

食わず嫌いだとよく言われる。確かにそうかも知れない。40歳になったころ、それまで毛嫌いし



静かな情熱を胸に、
自分のカラーを出して



「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

榎原憲一さん
千葉大学 園芸学部を卒業後、オランダ
研修などを経て23歳で就農。現在35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、惣菜類が豊富に揃う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、なまなま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。

『魔女のたれ』

『魔女のたれ』は、落花生の豊かな香りが特徴。たれの中に、玉ねぎやニンジン、ゴボウなど地元のお野菜をふんだんに使用していて、野菜の甘みをしっかり感じます。お肉やお野菜の炒め物、焼き肉のたれ、唐揚げの下味など、幅広く使える万能たれです。甘めの味付けが、お子様にも大人気!ご飯が進む味なので、お弁当のおかずにも大活躍間違いなしです。



JAくるめ「くしはらの里」

住 所：久留米市東櫛原町700-1
営業時間：9:00~17:00
定 休 日：盆・年末年始
TEL:0942-36-5681

食JAN市場

住 所：久留米市御井町2176-1
営業時間：9:30~18:00
定 休 日：盆・年末年始
TEL:0942-41-0882

『丸ごと糸島の清見オレンジ』『丸ごと糸島のあまなつ柑』

玄界灘に面し、暖かい海の影響で美味しい作物が豊富にとれる糸島地区。みかんどころとしても有名です。そんな糸島産の清見オレンジとあまなつ柑を丸ごと搾ったフレッシュジュース!果汁100%を使用した「清見オレンジ」は清見オレンジを食べているかのように濃厚な味わいですが、後味はすっきり爽やか!そして、ほんのり苦みがある柑橘、あまなつ。「あまなつ柑」ジュースは少し加糖されている為、とても飲みやすく、濃厚な香りや深い味わい。どちらもオススメです!



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

今回のお手軽レシピを
教えてくださいましたのは、



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。

ラディッシュの栽培・加工事業に励む「カラリングファーム」の2代目代表・榎原憲一さんの生食の普及とともに、酢漬け商品「さくらんぼ大根」のブランド確立に情熱を注ぐ毎日です。

就農して12年 少しずつ規模を拡大

全国で20%のシェアを占めるという、久留米市北野町で栽培されるラディッシュ。コスモス街道として知られる筑後川沿いの地区に、ラディッシュ農園を営む「カラリングファーム」があります。

現在、ご両親とともに2代目として家業を営んでいる榎原さんは高校を卒業後、名門といわれる千葉大学の園芸学部へ進学。園芸の先進地であるオランダへも1年間留学し、現地の技術や生活に触れてきたといいます。

母親の案で30年前に始めたラディッシュの事業に23歳から携わって12年。榎原さんの代から

毎日の作業を計画的に 指導力を身につけて

現在、会社で働くスタッフは30名ほど。ハウスでは、種蒔き、管理、収穫という一連の作業を年間6回繰り返しています。収穫、洗浄、選別、翌日に出荷する準備を行うまでが一日の流れ。

「生と加工に使う分と、発注に合わせて規格別に袋詰めしていきます。選別も袋詰めもパートナーの手作業。スタッフも定着してきて、最近やっと計画的に進められるようになってきました」と、日頃は技術指導に専念する榎原さん。休日には自ら水やりをし、細やかな管理を心がけています。

食の提案から広げたい ラディッシュの可能性

生食用と合わせて、「さくらんぼ大根」というネーミングで商品展開しているのが、色鮮やかなら



- 1 筑後川沿いの砂っぽい土壌が栽培に適しているようです。土の恵みを実感しています」と榎原さん。毎年10月に開催の「コスモスフェスティバル」ではラディッシュと水菜の収穫体験を行い、PR活動も。
- 2 ハウスは2ヘクタール(6000坪)まで拡大。年間の収穫量は約65トンに上るそうです。
- 3 収穫したラディッシュは工場ですべて洗浄後、サイズ、傷の有無など規格別に選別していきます。
- 4 見た目が美しく瑞々しいラディッシュは、サラダやお弁当、カレーの添え物、酒のつまみなどに最適。
- 5 さくらんぼのように丸くて可愛いらしいことから付けた、その名も「さくらんぼ大根」。酢漬けは適度な歯応えと酸味があり、さっぱりといただけます。

は加工に加え、水菜、ほうれん草の栽培もスタート。「長男ですから、自分がせんといかん。やるなら自分の色を出して規模を拡大したい」という思いでやってきました」と話します。

「カラリングファーム」のラディッシュは、均整の取れた丸い形と鮮やかな紅色が特徴。飾りや添え物として映えると呼べられ全国に流通しています。

「もともとは母が、軽くて可愛くて短期間で収穫できる作物はないかということで技術指導を受けて…。せっかく作るなら1年中栽培できるものをお願いする条件にもびったりでした」

露地栽培から始めた当初は、手で水やりをしたり、出荷の人手が足りなかったりと、1、2年目は大変だったとか。母親や祖母が働く姿を見て育った榎原さんは、抵抗なく自然に後継ぎになると思っていたのだそうです。

ラディッシュの酢漬けです。

「昔から祖母や母がたくさん採れた時や割れたものをもったいないと塩漬けにして近所に配っていたんですよ。その味付けにならって作った懐かしの味です」

規格外のラディッシュを活用して6次化できないかと4年ほど前から試作を始め、幅広い層に好まれるよう酸味を控えて食べやすくしています。「中にはスライスでしか見たことがないという人もいて、そういう方が、瑞々しくて、こんなに美味しいんだ」と言ってくださったりすると励みになりますね」。

最近ではバーニカウダ、ボトルサラダなどお洒落な料理に多用されるラディッシュ。「アントシアニンや消化酵素のジアスターゼ、葉にも栄養たっぷりですから、食べ方の提案と食べる習慣を広めていきたい」。そう穏やかに話す榎原さんですが、その眼差しは可能性を模索する内に秘めた情熱を湛えていました。

J A たがわ
(赤村特産物センター)

力おにぎり

その昔、田川地域で子ども相撲大会のふるまいだったというまん丸な「力おにぎり」。今では具材たっぷり、村のお母さんたちが握る特大おにぎりとして評判。その美味しさは「横綱級」です。



週末は1日50個が完売する力おにぎり。梅干し・おかか・塩昆布の組み合わせも絶妙です。同様の作り方で作っててください。



▲具材を入れた力おにぎり！梅干し、高菜漬けは作るのが得意なメンバーの自家製です。



中原弘子さん

作り方



ごはんを炊いて、おにぎり1個分の分量を量る。お茶碗を使って、1杯分160gの白米を使用。



ラップを敷き、その上にお米が隠れるくらい大判の海苔とごはん半量分を置き、具材の高菜漬けとおかかを適量入れる。



もう1杯分のごはんを上に乗せ、ゴマを適量振りかける。



ラップを使って海苔でおにぎりを包み、丸くなるようにやさしく握る。まさに力がつきそうなジャンボおにぎり完成。

その昔、赤村では「力おにぎり」と呼ばれ、子ども相撲の場で、ふるまいとして親しまれてきました。お母さんたちが握ってくれたおにぎりを頬張れば、力も勇気も百倍。日本人の原点であるお米・おにぎりには不思議なパワーが備わっているような気がしますよね。今、そのパワーは村のお母さんたち自身の自信にも繋がっているようです。「田舎の女性はお金を稼ぐ方法がなかったんですよ。だからみんなこうして自立して、仲間と口八丁手八丁で頑張ってきたし、元気でいられるんです」と中原さんは朗らかに笑います。

センターの運営、農産物や加工品販売を通じた村のPR活動など、女性を中心とした農村活性化の取り組みを始めて26年。現場を盛り上げてきた中原さんを中心に、この日も元気いっぱい、赤村べっぴんさんたちの笑顔は、ツヤツヤの力おにぎりのように輝いていました。

英彦山の麓にあり、蛍の里として知られる田川郡赤村。赤村特産物センターでは、自然あふれる村で採れた新鮮な野菜等を使用した加工品が人気です。それらの商品を毎朝作っているのが、地域の女性たち。

AKB(あかばっちゃん)というユニークな活動名を付け、村の女性が活躍できる場を立ち上げたのが、赤村特産物運営協議会会長の中原弘子さんです。

現在、36人の地元女性が働くセンターで自慢の商品の1つが、まん丸な形をした「ジャンボおにぎり」。週末をはじめ、福岡県内のイベント出店でも一升炊いたお米があつという間に売り切れるといます。赤村産のお米に、具材はメンバーが作った自家製の高菜漬けとおかかの組み合わせ、もしくは梅干し・おかか・塩昆布を合わせた2種類。1個ずつお米の量をはかつて、具を入れたら、ふんわりと包み、海苔を贅沢にくるんで完成です。

ドクター・コトローに教わる レッツTRY! 家庭菜園

自分の手で野菜やハーブを育ててみたい、
なんだか楽しそう、癒されたい、安心安全な
食をe.t.c.:。さまざまな理由から趣味に
家庭菜園を楽しむ人が急増中です。
手始めに何から始めればいいのかわからない。
そんなビギナーに向けて、今回はプランターを
使って簡単にできる栽培方法を
JA糸島「アグリ」の店長、古藤俊二さんに
伺いました。



循環する農の楽しさを次代に種時く伝道師、古藤俊二さん。
コーヒーカスを取り入れた新「すてなんな君」も発売中!

読者の声

毎 回 楽しく読ませていただいております。
季節の野菜も身近に感じ調理法、加工品、知らないことも多く、学ばせていただきレポートも増えています。
生産者の方の思いも伝わり、思いを料理に表現できればとも思います。
季節ごとに旬の野菜の楽しみが増えます。

(福岡市・原)

編集後記

山間の小学校での茶摘み授業では、児童全員に保護者、地域のおじいさん、おばあさんと世代を超えて茶摘みを行い、熱々のお茶天ぶらをほおばった。

これぞ食農教育!!

児童たちは校庭にあるお茶園を見ながら校庭で遊ぶことにより、思い出をたどりワクワクしながら茶摘みを待ちわびるようになるだろう。小学校6年間の体験で4月になると茶摘みをしたこと、もぎとる葉のやわらかさ、お茶葉のほろにがさ、緑色のあざやかさ、茶畑をそよがす風の薫り...を思い出さう。

子どもたちは体験することによって価値観が変わるに違いない。

家で飲んでいたお茶を手で摘み取るにより身近に感じるだろう。大人になって故郷を思い出すときに、あのお茶が思い出され、誇らしげにうきはん茶の話をするだろう。

(JA福岡中央会・古賀 美智子)

あと便利な野菜づくりグッズ

- 1 ジフィーポット...土の中で分解されるからエコで根が傷まない。
- 2 不織布シート...プランター用のべたがけシート。防霜・保温・防虫・防鳥に。
- 3 米酢...発芽促進用。薄めて使用する。
- 4 移植ゴテ...種や苗を植える穴を掘ったり、欠かせない。
- 5 堆肥...牡蠣殻を使ったシーライムなど。
- 6 土...高温殺菌し菌のない状態の「種まき用土」が好ましい。



夏野菜は苗を寄せ植え 「コンパニオンプランツ」



トマト、ラベンダー、ブルーサルビア、ネギなど異なる植物を組み合わせれば、防虫などの相乗効果も。見た目の彩りも自分流に楽しんで。

「ドクター・コトロー」こと古藤俊二さんは、JA糸島が販売するダンボールコンポスト「すてなんな君」や糸島の牡蠣殻を土に還元した土壌改良材「シーライム」など20種類を超えるアイディア商品の開発者であり、土づくり・野菜づくりの達人。時に、地元の小中学校で野菜づくりや土の大切さを教え、子どもから大人まで頼りになるお医者さんのように親しまれている存在です。
「家庭菜園を始めるなら、プランター栽培が安心です。種を蒔いてから収穫まで60日以上かかるトマトやキュウリ、豆類などは苗から育てるのがおすすめ」
「これから秋冬の季節なら、ダイコン、ニンジン、ゴボウのような直根類を種から育ててみましょう。苗や種選び同様、土づくりが肝心です。ミネラルたっぷりの野菜を育てて、有機的な循環を楽しんでください」
ということ、今回はダイコン、ニンジン、キャベツの野菜づくりに挑戦してみました。

秋に向けて栽培してみよう!

秋冬の栽培は根菜類など種から育てる野菜が主流。白菜、ブロッコリー、キャベツなどがおすすめです。



- 1 乾燥を防ぐためポットに水をたっぷり含ませる。
- 2 移植ゴテで用土を入れていき、平らにならす。
- 3 種を蒔く前に発芽を促進させるため、米酢を1000倍に薄めた水をしかりと土に含ませる。
- 4 計量スプーン裏などを使って穴を作り、そこにキャベツなら種を2粒ずつ蒔いていく。
※指でぬすむようにひねり蒔きする種が重ならない。
※作業終了後種が乾かないよう注意書きをよく読んで、ふんわりと土をかぶせて、平らにならす。
- 5 不織布シートをかける。
- 6 ベンダの日陰に置いて3日ほどで発芽します。本葉に加え、小さい葉が生えたら発芽から3週間ほどプランターへ定植しましょう。



水やりは気温が高くない早朝に。やり過ぎに気をつけましょう。

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](#)