

ひたむき

日田の新しい農とつながる情報誌

Agriculture Innovation



2017. July Vol.1

MAGAZINE:
New Agriculture of Hita



農 対 厨 談

生産者と料理人。

それまで接点のなかった者同士が
食を通じて互いの仕事へのこだわりをぶつけ合い、
共鳴する“ひたむき対談”。

今回は、日田の若きスイカ農家のもとへ
福岡市内でそば店を経営する料理人を招いた。

“カッコイ”をスイカにも

山口：本当に真っ黒ですね!すごいインパクト!こんなスイカが贈られてきたら、すぐく盛り上がりますよ。

中島：糖度も高いんですよ。外側は大砲の弾のように黒くて、中身は真っ赤。それを打ち上げ花火の玉に見立てて「尺玉すいか」というブランドスイカにしようと、今パッケージを考案中なんです。

山口：福岡など都市部のハイクラスな人にもウケそう。テラスから花火大会がよく見える、友人宅のマンションに集まる時の土産として…なんてシチュエーションが浮かびます。パッケージデザインは大切ですよね。「コチソバ」でも、カッコイ年越しそばセットを作ったんですよ。

吉秋：それは新しいですね。

山口：コーヒー豆の袋にピンときて。クラフト用紙や麻ひもを使ったものです。予想以上に人気でしたよ。

中島：僕たちもどんどん新しいことに挑戦していきたいと思っています。もちろん、既存のスイカ栽培の技術やノウハウ

を勉強し、何十年もスイカ作りをしてきた農家の先輩たちに追いつこうと努力しています。それと並行して、新しい品種の栽培も始めることにしたんです。

吉秋：イチゴ農家が作業の負担を軽くするため、高い位置に栽培棚を作るように、スイカ農家も品質を保ちながら作業の効率化や軽減ができるよう、試行錯誤しています。例えば、ワラの代わりにマルチシートを活用するなど。後継者のことを考えると、今よりもスマートにカッコよく農業ができるよう、工夫が必要だと思っています。そばも職人の世界なので、イノベーションが厳しそうですね。

山口：「コチソバ」はそばを手ごねしていますが、切るのは機械。職人とはいえないかもしれませんが、切るのは奥深い世界に入ってきてくれたらいいなと思っています。

吉秋：そば店ってちょっと敷居が高いイメージがありますもんね。

山口：はい。そば粉が高いので価格も高くなってしまいうんです。さらに手打ちだ

とロスも多いので。切る作業を機械化したことで、ロスと人件費が減りました。

スイカを手にも豆田町をぶらり

中島：ロスについてはスイカ農家も頭を抱えるところですよ。見栄えがよくないものなどは、加工やカットをして活用しています。先ほどの「尺玉すいか」は種がほとんどない品種なので、食べやすさが求められるカット売りにも向いているんですよ。吉秋：テイクアウトフードとして、カップ入りのカットスイカを手にも豆田町を散策してもらいたいと思っています。

山口：種を口からベツと出さなくていいので、デートでキレイに食べられるのもうれしいですね。

吉秋：スイカはトマトの1.5倍のリコピンが含まれているんです。美白やアンチエイジング、むくみ対策に期待できるというような、美容情報も女性にもっとアピールしていきたいですね。

山口：あの鮮やかな赤色がリコピンなんですね。知らない人が多そうです。ヘル

シーな路線を視野に入れるのであれば、スムージーにするのもよさそうですね。そういえば、カクテルの「ソルティードッグ」はグレープフルーツのかわりにスイカを使ってもおいしいんですよ。

中島：お客さんからスイカの活用方法について、よく聞かれることがあるので、新しいネタが増えました!

山口：イベントでも活用していきたいですよ。福岡都市部で開催されるマルシェやファーマーズマーケットなどに店出したら、お客さんも喜ぶんじゃないかな。

中島：ぜひ出店したいですね。日田のスイカのおいしさを、もっとたくさんの人に知ってもらいたいです。



種無し「尺玉すいか」の品種は、ブラックジャック。種ができて白い未熟な種でそのまま食べることができる。シャリシャリと食感がよく、糖度も高い。



イベントにもっとスイカを活用していきたいですね

スイカのインパクトってすごい! いろんなシーンで盛り上がりたそう

消費者のニーズに合わせた品種にチャレンジしています

左) 農の人 吉秋 辰範さん

大分や福岡で飲食店やサービス業に従事。10年前に日田に戻りスイカ農家となる。JA おおいた日田すいか部会所属
<http://www.rakuten.co.jp/hita-fruits>

右) 農の人 中島 洋介さん

種苗メーカーで15年間勤務。スイカ農家は4年目。日田市の山田原に直売所もあり。JA おおいた日田すいか部会所属
@ <https://www.instagram.com/you.naba326>

中) 厨の人 山口 華世さん

福岡市内でそば店「コチソバ」と、ごはん酒場「コチネレ」を営む。FM福岡「食堂GOW!!」ではcayo先生として出演。まちおこしイベントにも携わっている。



コチソバ
福岡県福岡市中央区今泉1-12-23
西鉄今泉ビル1F
092-716-3177
コチネレ
福岡県福岡市中央区春吉3-22-8
092-716-6855



みのり
農の源
大山町農協
木の花ガルテン

ローカルでいて グローバル 大山町が抱く 未来へのビジョン



A.1961年から栽培を始めた梅は、品質の高さにも定評がある。B.1990年にオープンした「木の花ガルテン」。大規模な農産物直売所のパイオニア的な存在。C.農産物を自分たちの工場加工品に。D.敷地内のベーカリーではよもぎパンが人気。E.農産物の調理法などもスタッフが教えてくれる。F.大山町を代表する特産品の梅干し。強アルカリ性食品の力を失わないように、天日干しをして昔ながらの製法を守っている。G.バイキングレストランでは大山町の農産物を使った料理が並び。H.連日賑わう「木の花ガルテン」大山店の産直市場。客の6~7割は福岡から訪れる。

作り手のひたむきな情熱とこだわりを通して、日田の農産物の美味しさと健やかさの理由を探る。

今回は、全国の産直市場や道の駅の先駆けとなった「木の花ガルテン」へ。その運営者である大分大山町農業協同組合の独自の指針と想いをうかがった。



大分大山町農業協同組合
矢羽田 雄一郎さん

矢羽田さんが勤める大山町農協で、生産者に低価格で販売している有機肥料「オネスト250」には、農産物に有益な250種類の酵素が入っている。年間8万袋が生産され、そのうち7万袋が大山町内で使われている。

オーガニックを見据えて、40年

大山町はその名の通り、山ばかりの町だ。高度経済成長の折に日本が目に向けたのは大規模農業。しかし、大山町は耕地面積が少ないので、少量でも優れた農産物を作っていくことを設計図とした。そこで着目したのは土づくり。1970年代からオーガニックを理想として、微生物をたっぷり含んだキノコのおガクズを堆肥にし、40年以上、大山町中の大地にまき続けているのだ。

大山町の梅園に足を踏み入ると、土がふかふかしている。それは、生きて呼吸をする肥えた土である証拠。「土が健康だと、農業はほとんど使わなくてもいいんです」と大山町農協の矢羽田さん。消毒が欠かせないといわれる梅でさえ、農業の量はごく少量。生産者によっては、梅の枝で木酢液を作り、虫除けに使うなど、より自然に近い農法を選んでいる。

世界的にも先端の視野を持つ町

今では大山町を象徴する梅や栗。それは、耕地や立地条件、天然資源に恵まれず、貧しさから一日も早く抜け出したいと、一縷の望みと夢を託して植えた

もの。わずかな面積の段々畑や棚田で育てた梅を、農家が手塩にかけて加工し、さらに付加価値をつけていった。

こうした大山町の「一村一品運動」の成功は、実は世界からも注目されている。中国・韓国・東南アジアなどの国々から、地域おこしのお手本として大山町へ視察に訪れているほどだ。大山町の取り組みを学び、韓国でも新たに道の駅ができたという。

また、「梅栗植えてハワイに行こう!」というキャッチフレーズをもとに、町民の海外への視察を推進している大山町。世界の食文化・美術・音楽などを体感し、農村での暮らしや文化をより豊かなものにしていこうという狙いがある。

例えば、幸福度ランキングで上位を占める北欧などで、1日6時間の短時間労働への動きがある。大山町農協が掲げているのもまさに、半日で農作業が終了する、週休3日の農業。「農村こそパラダイス」と理想的な暮らしを推奨している。長時間労働などの問題であえぐ日本で先進的な取り組みといえる。

「福岡都市部へ車でわずか1時間程度。大山町に住みながらショッピングやコンサートなども楽しめます。暮らしと余暇を大いに楽しんでほしいですね」

と矢羽田さん。世界や都市とつながる文化的にも豊かな暮らしは視野を広げ、柔軟な取り組みを生む。そしてそれは、より価値のある農産物を生み出していく。

都市との交流を、もっと

大山町が10年ほど前から取り組み、2015年に開園したのが「五馬媛(いつまひめ)の里」。世界のどこにもない、農業者が創るオリジナルのテーマパークだ。27ha(81,000坪)もの広大な土地に、季節を彩る450種類・35,000本もの木々を育てている。

パーク内を散策し、ただのんびり過ごすだけでも気持ちのいい場所だが、季節ごとにイベントも開催。梅を収穫して梅干しを作ったり、田んぼで古代米を収穫したりと、毎回100名ほどの参加がある。この春のお花見イベントでは350名ほどがパークを訪れた。大山町の農産物を育むバックグラウンドを見て、触れて、感じてもらうこと。それが、ここで育った農産物の健やかさをより深く知ってもらうきっかけとなるだろう。

大山町と都市、そして世界。さまざまな交流を通して紡ぐ大山町の未来に、これからも注目していきたい。

初夏の農家のおもてなし

「木の花ガルテン」のバイキングレストランの中から、大山町らしいメニューをピックアップ。取材時は初夏。爽やかなメニューが揃った。



クレソンのサラダ
たっぷりのクレソンと季節の野菜に、「木の花ガルテン」オリジナルの和風ゆずドレッシングをかけて。



エノキの梅肉和え
茹でたエノキの水気を十分に切って、梅肉を和えたヘルシーメニュー。エノキも梅も大山の特産品。



ミョウガのしの(茎)の味噌炒め
ミョウガは花芽だけでなく、白くて柔らかい新芽も食べられる。ピーマンなどの野菜と一緒に味噌炒めに。

農業者によるバザール 木の花ガルテン

大山店_農産物バザール館/桜カフェ(ソフトクリーム)/梅蔵物産館/喫茶 咲耶木花館 /オーガニック農園(バイキングレストラン)/木の花バン 田苑
●大分県日田市大山町東大山 274-1 0973-52-3530

ももち浜店_農産物直売所●福岡県福岡市早良区百道浜2-3-2 TNC放送会館1F 092-833-2310 野間大池店_バイキングレストラン/農産物直売所●福岡県福岡市南区柳河内1-2-10 092-561-1166 二日市店_農産物直売所●福岡県筑紫野市二日市西2-10-1 マックスバリュエクスプレス二日市内 092-928-7780 上白水店_農産物直売所●福岡県春日市上白水4-5 マックスバリュエクスプレス上白水店内 092-574-1328



日田出身者のメイン料理にも脈打つ、故郷の鼓動

み の リ ズ ム

日田食材を活用している福岡の名店案内

実り場。

● 食と酒 なかむた

「なかむた」の厨房は、カウンターからよく見える。大将・中牟田さんの、ごまかしのない手さばきも、素材もすべて。そこから立ち上る出汁のいい香り。パチパチと聞こえる揚げ物の音。料理の様子を五感で楽しんだ後に運ばれてきたのは、ふんわりと揚がって、骨まで食べられる稚鮎。その爽やかな内臓の苦味に触れると、俄然日本酒が欲しくなる。「稚鮎はフレッシュな新酒がよく合いますね」と、中牟田さん。料理と酒の味を引き立て合う銘柄を教えてください。そのこだわりは熟糶、ぬる糶、冷やど、酒の温度にまで及ぶ。中牟田さんにとって、日田の食材は日常だ。前日か、タイミンが合えばその日のうちに日田で収穫されたばかりの、旬の野菜を直送してもらっているのだ。「日田の水がいいので、野菜がいいですね。」

どんこも味が濃く、大きくて立派です。そういって出された煮物は、やさしい味わいのお出汁でそれぞれの野菜の美味しさを際立たせている。どんこもブリツと肉厚で、皿の上で主役級の存在感を放つ。もちろん、稚鮎も日田のもの。「とても鮮度のいい状態で送ってくれます。日田と福岡は近いですからね。」食材の繊細な味わいを大切にしている中牟田さんに日田からもラブコールがかかり、豆田町にある長福寺で精進料理をふるまうイベントが開催された。また、中牟田さんも「日田の野菜も鮎も、飲食店を営んでいる仲間によく紹介していますよ」と、日田と福岡を結ぶ架け橋のような存在になっている。和食と日本酒。その繊細な味わいのマリナーージュを楽しめる「なかむた」で、日田食材での洗練された一皿を楽しみたい。



日田の水の良さが素材の味に繋がっています



福岡県福岡市中央区平尾1-12-3
092-522-8323
営業時間・18:00~24:00
休み・日曜
HP・http://nakamuta.com

2003年にオープン。築70年以上の古民家を改装し、席はカウンターを中心に全部で12席という大人好みの趣ある店。5,000円・7,000円のおまかせコースの他に、アラカルトもあり。大将の中牟田太仁さんは「SAKE HOPPING」などの日本酒イベントも主催している。父は福岡和食界の重鎮・中牟田富仁さん。店で料理教室も開催していて、この時は親子で厨房に立つ。



上. 水郷・日田の景観を作る三隈川。ここで風流な屋形船に乗ったり、鶴飼いを見たりすることもできる。「すてーき茶寮和くら」も三隈川沿いにあり。中. うるかは鮎の内臓を塩漬にしたもの。日本酒にぴったりな通好みの上品な味わい。下. 亀山公園と緑橋の風景は、日田市出身のジャーナリスト・ニュースキャスターの故・筑紫哲也氏も好んだそう。

日田の自然が研ぎ澄ます心地よさへの嗅覚

「Water site.OTTO」は那珂川沿いにある。テラス席に座れば心地よい風が通り抜け、天神のきらめきを眺めながら開放感が味わえる。まさにアーバンリゾートという言葉がしっくりとくるカフェだ。

このテラス、実は天神中央公園の敷地。川沿いの散策路で、最初はカフェのテーブルを並べることに許可が下りなかった。しかし、オーナーの後藤さんはこの場所にこだわり、かけあった。なぜかと聞けば「ここはいい気が流れるんだよね」ときっぱり。「Water site.OTTO」だけでなく、後藤さんが展開している店舗は、水の流れを近くに感じる立地が多い。

そんな“気の流れ”を察する感覚は、後藤さんが日田で過ごした日々が色濃く影響している。なにせ、後藤さんの実家は日田市の中心部を走る三隈川のほとりにあるのだ。川が流れる音や水面の光、川沿いに茂る緑が日常にあった。「川遊

びもよくしたねえ」と思春期の思い出を懐かしむ後藤さん。

実家の近所には川魚問屋があり、うなぎや鮎などの川魚も身近なもの。珍味とまではやされる鮎のうるかも、後藤家の食卓には度々あがった。祖父と父はお酒の肴に、少年時代の後藤さんはごはんのお供として。「熱々のごはんにかけて食べてみてよ。バリうまいんよー!」。日田の新鮮な鮎の内臓、その苦味と旨味。想像しただけでも喉が鳴る。

後藤さんは日田でも仕事があるため、月に一度は実家に帰る。そして町内をぐるりと回り、亀山公園まで散歩するのがお決まり。思い出や自然と定期的にふれあうことで、人が本能的に求める心地よさへの感覚を取り戻しているのだろう。「亀山公園と緑橋。あの風景はこれからも残っていてほしいな」と故郷を思い浮かべて目を細めた。

後藤 圭右さん



中学・高校と日田で過ごし、進学で東京へ。百貨店や企画会社などに勤務した後、29歳で「CAFE OTTO」を立ち上げる。福岡市内にカフェを展開し、今年6月にはマリノアシティ福岡にて「TABELTO! by caffè OTTO」をオープンさせたばかり。日田市内では「すてーき茶寮和くら」を営み、飲食事業部は現在7店舗。グリーン事業部の「OTTO.Green Design」にて、公園の設計やプランニング、植物のメンテナンス、グラフィックデザインも行っている。

毎朝直送！ 天神で手に入る、日田の“旬”

2015年にオープンした日田市アンテナショップ「ひた生活領事館」。
採れたての旬な農産物が毎朝入荷してくるため、開店と同時にリピーター客で賑わい、
夕方には完売してしまうことも。店内では日田の観光やイベント情報も発信している。



7月に店頭並ぶ日田の“オススメ野菜”



美味しさがぎゅっと詰まった トマト
「冷川農園」のトマトは濃厚な味で人気。マルハナバチによる自然交配なので空洞化が少なく、品質の高いトマトとなる。大玉・ミニトマト・アイコなど大きさや品種もさまざま。



あっさり食べやすい クウシンサイ
中華やエスニック料理で目にするクウシンサイ（空芯菜）が家庭でも楽しめる。その名の通り、茎の中は空洞。炒めても菌ごたえがよく、えぐみも少なくあっさりした味わい。



美しい水が育む アスパラガス
水質が良い大鶴地区のアスパラガスは、茎がしっかりとまっすぐに育つため、調理してもシャキシャキした食感とみずみずしさが活きる。鮮やかなグリーンの色味も特徴。



日本古来のメロン マクワウリ
マクワウリは古くから日本で食べられているメロン的一种。果肉は洋ナシのような食感で、夏にぴったりのあっさりとした味わい。冷蔵庫でしっかり冷やして食べたい。



小ぶりできてしっかり甘い 小玉スイカ
糖度が高く、果肉の隅々まで爽やかな甘さが行きわたっている。大玉と変わらないシャリ感が人気。半分に切ってスプーンですくう、贅沢な食べ方がオススメ。



夏の定番にしたい ハナニラ
出荷は7月～9月で、あまり市場に出まわらない希少な野菜。ニラよりも香りがやわらかで、ほんのりとした甘み。花と葉の部分で食感の違いも楽しめる、クセになる味わい。

食材の調理方法も、
気軽にお尋ねください



ひた生活領事館

福岡県福岡市中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店東館地下2F
092-731-8832



日田の美味しい農産物が届くまで
ひたむき
Agriculture Promotion

のインスタはじめました @hitamuki

取材時の未公開ショットを発信中！



今月のCOVER FOOD

日田産のサンショウは香りが高く、ほどよい辛み。「山椒の佃煮」はもちろん、煮物や炒めものなど、いつもの料理にも合わせやすい素材。7月下旬まで「ひた生活領事館」でも購入できる。表紙の料理は「食と酒 なかむた」の「豚の山椒煮」。こっくりとした豚肉の角煮に、サンショウの爽やかな風味がアクセントになっている。