

2017. October Vol.3

MAGAZINE:
New Agriculture of Hita

ひたむき

日田の新しい農とつながる情報誌

Agriculture Innovation



農 対 厨



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”。今回は日田の若き梨農家たちのもとへ、福岡市の老舗ホテル「西鉄グランドホテル」のシェフを招いた。

新しいことに挑める土壌

加藤 日田の梨づくりは1911年から始まりました。100年以上の歴史があるんです。
水野 明治時代の末期からですか！私は生産地を訪ねることが多いのですが、この果樹園は枝をきちんと切り揃えて、きれいにしていますね。梨に対する真摯な想いが伝わってきます。

堀 ありがとうございます。うちは「二本主枝（しゅし）」という方法で栽培しています。一般的には1本の木からメインの枝を3本伸ばす「三本主枝」が主流ですが、「二本主枝」のほうが生産性が高く、管理もしやすいんですよ。

加藤 それから、「流線型仕立て」という、

メインの枝を1本にする栽培方法も5年前から日田で導入しています。日田のベテラン梨農家さんが栽培に成功して、仲間にも技術を広めてくれているんですよ。

判田 日田の梨は歴史が長いだけに、生産性の低い老木が増えていて、植え替えが必要になっています。苗木を植えてから十分な果実を実らせる成園になるまで、「三本主枝」では約12年かかってしましますが、「流線型仕立て」なら約3年です。主枝が1本なので、土からの養分を集中して吸収できるんですよ。

水野 その栽培方法は本当に画期的ですね。それに、ベテランの農家さんでも、新しい技術にチャレンジする気風があることに感動しました。

加藤 日田には50年ほど前から後継者団体の同志会があり、新品種を積極的に取り入れるなど、さまざまな挑戦をしてきました。“かつて青年だった”ベテランから若手まで、チャレンジ精神にあふれているのが日田の梨農家らしさです。

日田の梨を世界のブランドに

水野 挑戦を重ねながら全国ブランドとして成長してきたんですね。今、海外にも梨を輸出していると聞きました。旬の梨を求めて、私たちのホテルも外国との争奪戦になりそうです（笑）。

判田 台湾や香港、ベトナム、シンガポールなどに輸出しています。今日もカナダ

の方との打ち合わせがあるそうです。

堀 来年2月の春節には同志会のみんなで台湾に行って、イベントの展覧や現地での視察をするんですよ。

水野 海外に！同志会の活動は、フットワークが軽いですね。

加藤 台湾での反応が楽しみです。そしてもちろん観光も（笑）。視察といえば、2年に1回、他の都道府県の梨農家さんへ訪れて情報交換をします。梨だけでなく、宇佐のブドウ農家さんたちとも交流し、ブランディングなどを学んでいますよ。

水野 新しいことに取り組む環境が若い世代にもしっかりと受け継がれていますね。私たちのホテルも創業から約50年と歴史がありますが、イベント用のスイーツを考

案するなど、さまざまな企画にチャレンジしています。こうして農家さんの話を聞くことは、とてもいい刺激になります。

判田 老舗ホテルなので、伝統や格式を大切にしていながらの試みですね。僕らも新しいことだけではなく、今まで培ってきた技術も大切にしています。

堀 特に、梨の木は扱いや剪定が難しく手が掛かるんですよ。枝を誘導しようとするときに折れてしまったり…。ですから、先輩たちが苦労して積み重ねたノウハウが本当にありがたいんです。

水野 今までの技術の継承と、新しくチャレンジすることへのバランスがいいんですね。私もホテルで培った技術で、新しい梨のスイーツを作るのが楽しみです！

技術を受け継いで
美味しい梨を
作り続けたいですね

農の人 **堀 健四郎**さん

JA おおいた日田梨研究同志会

1986年生まれで、梨農家は12年目。今回取材した堀さんの梨農園がある夜明間(よあけせき)地区は、日田の中でもいち早く梨栽培を始めた場所。

新しい情報に
アンテナを張って
さらに上質な梨を

産の人 **加藤 陽平**さん

JA おおいた日田梨研究同志会

1986年生まれで、梨農家は8年目。55年続く梨農家の4代目。堀さん、判田さんとは同じ高校の同級生。率直な意見を交わし合い、技術の向上に努めている。

全国や世界に
日田の梨をもっと
広めていきたいです

農の人 **判田 晋作**さん

JA おおいた日田梨研究同志会

1985年生まれで、梨農家は4年目。水野さんと同じ「西鉄グランドホテル」に勤務した後、梨農家へ。前職で磨いた接客技術は日々のコミュニケーションに生かされているそう。

生産地を訪れると
アイデアが
湧いてきます

厨の人 **水野 充男**さん

「西鉄グランドホテル」の製菓担当シェフとして、レストランや宴会をはじめとしたホテルのスイーツや「ル・ブティパレ」のケーキを一手に引き受ける。



父の意志を継いで梨農家になった判田さん。ホテルを退職する際に水野さんから「いつか、判田君の梨でスイーツを作りましょう!」という言葉をかけられていた。今回の対談でふたりは偶然4年ぶりの再会となり、約束していたコラボスイーツが実現する。

ひたむき × 日田梨 × 西鉄グランドホテル

Special Collaboration !



詳しくは『ひたむき』のInstagramをチェック! @hitamuki

今号の“ひたむき対談”で実現したのは、日田梨を使った4種類のスイーツ。梨のシャキシャキとした歯ごたえやみずみずしさを生かしながら、老舗ホテルにふさわしい、上品なスイーツに仕立てた。「西鉄グランドホテル」の1階にある「ル・ブティパレ」にて10/14(土)～期間限定で販売。



ル・ブティパレ
福岡県福岡市中央区大名2-6-60
西鉄グランドホテル1階
092-781-0406
営業時間・10:00～21:00
HP・http://www.grand-h.jp/restaurant/petit



左から「農事組合法人 小野谷」組合長の美野英俊(みの・ひでとし)さん、冷川哲也(ひやかわ・てつや)さん、神川裕芳(かみかわ・ひろよし)さん、事務局長の冷川睦男(ひやかわ・むつお)さん。

源の農

農事組合法人
おのだに
小野谷

レンゲの力を 土に宿して。 山あいの農地を 彩る循環農法。

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。
今回訪れたのは山間部にある
「農事組合法人 小野谷」。
小野谷の豊かな自然の力を生かしながら
レンゲをすき込み、土を肥やす循環農法で
ブランド米の「つや姫」を育てている。

肥沃な土壌を作る花

初夏。日田の小野谷地区では19haもの田んぼにレンゲの花がそよぐ。ゴールデンウィークに開催される「小野谷レンゲまつり」では、その田んぼから収穫した米で握ったおにぎりや、つきたての餅が振舞われ、大分や福岡から訪れる人でにぎわう。小野谷を取り囲む山々と美しい清流。ここで育った米の美味しさや健やかさが視覚からも伝わってくる。

農産物の旨みをぎゅっと閉じ込める、寒暖差が大きな日田。中でも、山あいにある小野谷の田は、山から地表に出たばかりの水で満たされ、その冷たさが米をより甘くする。もちろん山の水の美味しさは、米の美味しさにも繋がる。

「農事組合法人 小野谷」の冷川睦男さんが「これが我々の命です」と力強く語るの、ブランド米の「つや姫」。その名の通りツヤツヤと輝き、旨味成分が「コシヒカリ」より多く、甘く粘り気がある。大分県を含め、全国で5県でしか栽培が認められていない希少な品種だ。

その「つや姫」を栽培するために、小野谷が活用したのがレンゲだった。米を収穫した後にレンゲの種を蒔き、花を咲かせたら、そのレンゲを土の中にすき込む。米の栽培に必要な空気中の窒素を溜め込む性質を持つレンゲ。これを肥料にすることで土壌に力がつき、強い稲が育つのだ。

化学肥料が全盛になる前の昭和30年代までは一般的な農法で、初夏の小野谷には当時の里山の風景が広がる。

自然をたっぷり取り込んだ米

「つや姫」は一般的な米に比べて、化学農薬・化学肥料は5割以下、有機肥料を5割以上という厳しい使用基準がある。小野谷では前述の通りレンゲで土を肥やし、その基準を満たしている。

また、大分県は「つや姫」を1坪当たり約60株植えることを推奨しているが、小野谷では45～50株と少なめに植えている。こうすることで、一株一株により多くの栄養が行き届く。稲同士の間

が広がるので風通しがよく、病気にもなりにくい。そして、稲の根元の近くまで日光が当たりやすくなることで光合成を促し、強く栄養価の高い米に育つ。

株数を少なくすることで、収穫自体は減ってしまうが、小野谷の水・土・風・光という自然を取り込んだ、品質のいい米になるのだ。

こうして冷川さんたちは大切に米を育ててきたのだが、7月の九州北部豪雨で甚大な被害を受けた。「このままでは農地が荒れてしまう」と、いち早く冷川さんたち自らがパイプを引いて、田んぼの水源を確保した。「先祖から守ってきたものだから」という使命感で心を奮い立たせ、今年の米も見事に実らせた。

小野谷の「つや姫」の新米は、すでに店頭に並び始めている。贈答用としても人気でリピーターも多く、1月上旬には売り切れてしまうほど。また、「つや姫」だけでなく「ヒノヒカリ」も、同じレンゲを使った循環農法で手塩にかけて育てている。今年の新米選びには「小野谷」の文字を探してみよう。

米のプロに聞く
炊飯の4つの
POINT!

秋の農家のおもてなし

日田の新米はごちそう級！新米がもっと美味しくなる炊き方と、日田のごはんのおともを紹介。

- POINT 1** 洗い過ぎると風味が落ちてしまうので、2～3合の米を洗うなら、水替えは3回程度で十分です。
- POINT 2** 水は15分以上、できれば30分は浸しましょう。30分以上浸しても、米の吸水率は変わりません。
- POINT 3** 洗米後、時間を置いて炊飯する時はザルに上げず、水に浸したままに。吸水後に乾燥すると、米がひび割れてしまいます。
- POINT 4** 新米は水分が多いため、炊飯器の目盛りより、水の量は「気持ち少なめ」にしましょう。



教えてくれたのは 田端 久美子さん

小都市で米や穀物などを扱う「田端商店」を営む。米の等級を見分ける農産物検査員の資格を持つ米のプロ。日本製米工業会の業務用炊飯研修会を修了。

(左) 葉わさび

津江地区の清流で育ったわさび。その柔らかい葉と茎を丁寧に摘み取り、醤油漬けに。わさびの辛味と新米の甘味がぴったり。シャキシャキとした歯ごたえも楽しめる。

(中) 南高梅干

ごはんのおとの定番は、土づくりからこだわる大山産の梅干を選びたい。添加物や着色料などを一切使用せず、原材料は梅・シソ・塩のみ。手作りで素朴な味わい。

(右) 柚子胡椒

完熟したユズを使用しているので黄金色が美しく、香りが豊か。薬味として活躍するのはもちろん、日田の柚子胡椒の上品な味わいは、新米の美味しさも引き立てる。

ここで紹介したごはんのおともは「大丸福岡天神店」東館地下2階の「ひた生活領事館」で購入できる。「ひた生活領事館」についての詳細は、この冊子の裏表紙に掲載。



新米がすすむ
ごはんのおとも



A. トラクターを操るのはライスセンターの責任者、冷川哲也さん。B. 小野谷の米を育む美しい川。水温が低く、透明度が高い。C. 「つや姫」の収穫は9月中旬から。「ヒノヒカリ」は10月上旬から収穫するため、農作業の繁忙期を分散させることができる。D. 米の収穫後に蒔くレンゲの種。組合員に無料で配布される。E. 天日で稲を乾燥させる様子など、昔ながらの風景に出会える。

農事組合法人 小野谷 ライスセンター

大分県日田市殿町3737 080-1531-9419(繁忙時には電話に出られない場合があります)

「つや姫」は小野谷のライスセンターで直売をしている。福岡では「ひた生活領事館」や「木の花ガールデン」で取り扱いがある。



個性ある風土で育まれた
個性ある日田食材に、腕が鳴ります

カウンター席の目の前。皿の上を流れるように描かれる赤ワインのソース。シェフの梶原圭司さんが滴らせる、そのアーティスティックな一筆に息を飲む。そこへ置かれる赤身の美しい鴨肉や、ゴルゴンゾーラチーズを抱えたイチジク。ナイフとフォークを手にする前から頬が緩んでいく。

梶原さんは日田のイタリアンの老舗「イル・マジック」、イタリア・フィレンツェの名店「Ristorante alle Murate」を経て、東京・銀座のアルマーニタワーにある「ARMANI / RISTORANTE GINZA」で副料理長を務めてきた。そんな華やかな経歴で磨かれたテクニックとセンスを、「Ristorante fanfare」ではドレスコードのないカジュアルな空間で、しかも目の前で堪能できる。なんて贅沢なひとときだろう。

オープンキッチンで見せる流暢な手さばきに反して「お客様の前

● Ristorante fanfare (レストランファンファール)

実り場。

日田食材を活用している福岡の名店案内

で失敗できませんから、緊張しますよ」と梶原さん。その一瞬の空気が、寛ぎの空間にキリリとしたアクセントを与えてくれる。

コース内容は一定ではない。九州の食材を中心に、その時々で一番魅力ある、旬のものを使うからだ。とりわけ、日田の食材は梶原さんにとって身近なもの。というのも、妻の曜さんの実家は日田で「八百秀青果店」を営んでいるから。「寒暖差や、度々日本一を記録する暑さなど、日田は気候に特徴があるので、食材も個性的で面白いですね」。

この日は、銚子にソテーした日田の梨をリゾットに。ミントと和えたフレッシュな梨も散らして、羊のチーズをたつぷりと。加熱で増した甘味と、生の歯ごたえ。日田の梨の美味しさが十分に堪能できる。さて、次はどんな一皿が目の前で仕上がるのだろうか。このカウンター席はいつも心が躍る。



福岡県福岡市中央区大名2-10-39 2階 092-707-0650
営業時間・11:30~14:30(14:00LO)/18:00~22:00(21:00LO)、
パーティタイム(火~土曜)21:00~24:00(料理は23:30LO)
休み・不定休
HP・<http://www.ristorante-fanfare.com>

2017年4月オープン。ランチは手頃なパスタコースも用意。ディナーのコースは3,500円〜で、アラカルトもあり。パーティタイムには一杯だけの利用もできるカクテルも提供している。店舗を手がけたデザイン会社「FANFARE」の代表は、梶原さんの兄。「Ristorante fanfare」のロゴが入ったカトラリーレストや波佐見焼の皿など、細部にまで店作りのこだわりが行き届いている。



み
の
リ
ズ
ム

日田出身者のマインドに今も脈打つ、故郷の鼓動

日田のまちが育てた 親しみやすさと、まっすぐな好奇心

玄関からかしこまって…ではなく、縁側や庭先から隣近所のお兄さんがヒョイと遊びに来るような。「石井ちゃん」の愛称でお馴染みのリポーター、石井裕二さんの親しみやすさは、テレビ越しにもひしひしと伝わってくる。

「例えば、ロケ先で出会ったおばあちゃんからお手製の漬物があるとされるでしょう。僕はその漬物に、すぐ興味があるんです」と石井さんは言葉に力を込める。心の奥底から湧き上がる好奇心は視聴者にも伝わって、私たちまでおばあちゃんの漬物に前のめりになる。

ポンポンと飛び出す小気味よい会話と、ユーモアのある切り返し。そんな石井さんの軽妙なトークは、幼少時代から培われてきたもの。日田にある石井さんの実家は鮮魚店を営んでいた。その手伝いで小学生のころから店先に立ち、威勢のいい掛け声と持ち前の愛嬌で、近所

のおばさま方と対話してきたのだ。

ロケで各地を駆け回る石井さんも、年に数回は日田に帰る。さまざまな郷土料理を食べ歩いているが、大好物はやはり日田のもの。「たらおさ」という、タラの内臓の干物を甘辛く煮込んだお盆のごちそうだ。子どものころは挑戦する食べ物だったという「わさびの粕漬け」も、今では好物のひとつだそう。

思い出の場所は「日田っ子は、夏になると必ず遊びに行くんです」という「ことといの里 小野川河川プール」。「でも、長時間は入ってられないんですよ。唇が紫になるほど、天然の川の水が冷たくて」と笑顔を交えながら当時を振り返る。その河川プールは7月の九州北部豪雨で被災してしまい、今シーズンは入ることができなかった。石井さんは自分の子どもたちもそこへ連れていきたいと、小野地区の再建を願っている。



上. 甘辛く煮た「たらおさ」はごはんにぴったりで、部位によってコリコリ、モチモチと独特の食感が楽しめる。中. 日田の美しい水で育ったわさびを使った「わさびの粕漬け」。鼻にツンとくる清涼な刺激がクセになる。下. 夏季限定の「ことといの里 小野川河川プール」。豊かな自然を背景に、川から引き込んだ清流で遊べる。現在利用は停止している。

石井 裕二さん



生まれも育ちも日田。大分市内の大学へ進学し、卒業後に福岡へ。KBC「アサデス」、FBS「めんたいワイド」、KBCラジオ「サンデーおすぎ」などに出演中。弟は日田で和食居酒屋「華豊後路」を営む。また、石井家の三兄弟で「サングラットン ジャポネソース」を商品化。無添加にこだわり、4種の野菜ビュレが入っていて肉料理との相性がいい。「北野エース(福岡三越店・福岡バルコ店)」などで販売中。HPから取り寄せもできる。サングラットン

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中！

10月に店頭で並ぶ日田の“オススメ野菜”



食感がいい なめこ

ほどよいぬめりとコリコリとした食感がたまらない、豊かな風味の日田のなめこ。定番の味噌汁や鍋はもちろん、サイズが大きめなので炒めものにも相性がいい。



色つやが美しい ナス

つややかで深い紫色が美しい日田のナス。堆肥と米ぬか中心の有機物で強い土壌を作り、農業の使用を控えて育てた。秋ナスは皮が柔らかく、果肉が締まって滑らかな食感。



大きくてスイート クリ

天瀬地区で育ったクリは大ぶりでツヤツヤ。実はしっとりしていて程よい甘さ。ヘルシーなおやつとして、そのまま茹でて半分に切り、スプーンで食べても美味しい。



踊るような軽い食感 フラガール

糖度が高い品種のミニトマトで、フルーツ感覚でバクバクと食べられる。皮が薄いのでブリッと弾ける食感が楽しくて、口の中でジュシーな果汁があふれ出る。



甘くてホクホク ロロン

ラグビーボールのような形をした西洋カボチャの一種。加熱することで甘く、ホクホクした食感になる。身が柔らかいので、コロッケやスープなどに使うと美味。



肉厚でブリブリ きくらげ

乾物ではない希少な生のきくらげは、身がしっかりと分厚くてブリッとしている。その食感を生かすなら、熱湯にサッとくぐらせてから和え物やサラダにするのがオススメ。

食欲の秋です！日田の豊かな秋の味覚が届いていますよ。



ひた生活領事館

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2階
092-731-8832



ひたむき

のインスタはじめました

@hitamuki

取材時の未公開ショットや、農産物とのコラボ商品の情報を随時発信中！



今号のCOVER FOOD_日田梨

日田では初夏～晩秋にかけて約8品種の梨の栽培をしている。中でも注目したいのが、ソフトボールほどにもなる大きさが特長の「新高(にいたか)梨」。芳醇な香りと上品な甘さで、酸味は少ない。果肉は白くてサクッとした歯ごたえ。特に、寒暖差が大きい日田で育った「新高梨」は甘さが際立つ。海外でも高級フルーツとして人気で、台湾では一玉約2,000円で取引される。