



ひたむち

Agriculture Innovation

目田の新しい農とつながる情報誌



2017. December Vol.4
MAGAZINE:
New Agriculture of Hita



みのりのひと

農 対 厨

くりやのひと



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”。今回は日田の若き白菜農家たちのもとへ、福岡市のフレンチレストランのオーナーシェフを招いた。

質のいい白菜を育むアプローチ

友滝 ここ一帯、すべて白菜畑ですか。圧巻ですね！畑の角にある、バケツを吊るしたような装置は何ですか？

伊藤 「フェロモントラップ」という、害虫を捕獲する装置です。メスのフェロモンが入っていて、オスをこの装置に呼び寄せるしくみです。一晩でこの容器いっぱいには害虫が捕れることもあるんですよ。

平川 害虫は突然、大量に発生することがあるんです。容器を見れば、どのくらい害虫が発生しているのかわかります。それに応じて農薬を使うので、農薬の使

用回数が減り、収穫量は増えました。

伊藤 害虫の天敵となる微生物をつかった虫除けも導入をはじめたんですよ。

友滝 品質のいい白菜を作るために、いろいろな工夫があるんですね。

伊藤 ありがとうございます。生のままですが、どうぞ味見をしてみてください。

友滝 外側と内側の葉で、味に違いがあって面白いです。中心部のクリーム色の葉は、すごく甘いですね！

平川 ここは-6℃まで気温が下がります。霜が降りて土が冷たくなると、白菜はもっと糖度が高くなるんですよ。

友滝 それは楽しみです。実は料理

長をしていたニューヨークの店では、白菜の千切りなどを使ったアジアンスラダを出していたことがあるんです。

平川 火を通さずに食べても、白菜は美味しいですよ。ニューヨークでの仕事は刺激的だったでしょう？

友滝 そうですね。宗教が多様で戒律もありますし、ベジタリアンなど信条的に食材を制限している人も少なくありません。使えない食材がある現場を経験して、アイデアの引き出しは豊富になりました。今の僕の店はアレルギーなどの制限食にも個別に対応しますし、糖質制限のコースも用意しているんですよ。



農の人 平川 雅俊さん

JAおおいた日田白菜部会

1979年生まれ。冬は白菜、夏はスイカを栽培。スイカのブランド化を応用できたらと、日田の気候に合う白菜を探して、さまざまな品種の白菜の栽培を試みている。



農の人 伊藤 悠介さん

JAおおいた日田白菜部会

1986年生まれ。研修生の受け入れを検討するなど、若手の中でも行動派。堆肥を使って、病害に強くて滋養のある土づくりにも取り組んでいる。



厨の人 友滝 智彦さん

「Hermitage」オーナーシェフ

1977年生まれ。南フランスにてミシュランの星付きレストランに勤務。ニューヨークのレストランでは料理長を務め、皇候補の店へと導く。2015年に自身の店をオープン。

Hermitage

ビストロノミー エルミタージュ

福岡県福岡市中央区今泉1-2-23

ホテル天神プレイス1階

092-715-3128

営業時間・11:30~14:30(14:00LO)

／18:00~23:00(22:00LO)

休み・月曜、12/27(水)~1/2(火)

HP・http://www.hermitage-tenjin.com



若手らしい行動力とアイデアで

平川 海外といえば、向こうの畑で収穫しているのは、ベトナムからやって来た研修生たちなんです。

伊藤 研修生を迎える前にベトナムへ視察に行ったんです。現地の農業や文化を見て、研修生が日田でも暮らしやすいようサポートできたら…と。ベトナムに行って日本のスーパーに並んでいる野菜はやっぱりキレイだと思いました（笑）。

平川 僕たちは日本のスーパーで試食販売もするんですよ。フルーツの試食はお客様の反応がいいのですが、野菜

は苦戦することが多いですね（笑）。

伊藤 そこで、白菜とシチューのルーを並べて販売したこともありました。部会で僕たちが提案して、ハウス食品さんとのタイアップが叶ったんです。

友滝 若手のみなさんが積極的ですね！試食販売に、白菜のしゃぶしゃぶはどうですか？塩を入れた熱湯に白菜をさっとくぐらせて、すぐ冷水に浸して提供するんです。バーニカウダもいいですね。

伊藤 アイデアがポンポンできて、さすがですね。ぜひやってみます！

友滝 農家さんならではの白菜の食べ方もあるんじゃないですか？

平川 焼肉をする時は、キャベツではなく白菜を焼きます。香ばしくて甘いですよ。それから間引きした、まだ葉の巻いてない小さな白菜は「なっぱ」と呼んでいて、よくお浸しにしていますね。

友滝 それはインスピレーションになります！畑に来て、コラボメニューも固まってきました。あとは形にするだけです。

平川 楽しみにしています！



友滝シェフが訪れたのは、松野原の白菜畑。葉が引き締まって甘みの強い「大福」「黄葉」などの品種を栽培している。出荷先は福岡や北九州が中心。

ひたむき × 日田白菜 × Hermitage Special Collaboration !



詳しくは『ひたむき』のInstagramをチェック！ @hitamuki

今号のコラボ料理はフレンチ！白菜を美味しくする、霜が降りた大地や雪をイメージして、テーマカラーは白。白菜の甘みを引き出したグリルやソース、白菜のやさしい味わいを生かした繊細な魚料理が楽しめる。「Hermitage」にて期間限定で登場。



日田盆地の底冷えて白菜は甘く、巻きが強くなります

白菜は自由度の高い食材ですからフレンチでも十分楽しめますよ

世界でもお手本となるような白菜を作っていきたいですね



左から息子の長尾勝己(ながお・かつみ)さん。母の長尾雅子(ながお・まさこ)さん。

農の源

農産物生産販売
ビヘクトファーム

エネルギーを 循環させる、 エコな発電と エコな農業。

作り手のひたむきな情熱とこだわりの通して、
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、天瀬町にある
長尾さん親子のイチゴ栽培ハウス。
間伐材などの木材を燃料とする発電所、
グリーン発電大分に隣接し、
その温排水をハウスの加温に活用するという
全国でも先進的な取り組みをしている。

天瀬から環境を見つめて

気持ちよさそうにくつろぐネコ、忙しそうに飛び回るハチ。長尾さん親子がイチゴを栽培するビニールハウスは、重油のボイラーをほとんど使っていないのに、12月でもぽかぽかと温か。その秘密はすぐお隣の、緑と黄色の配色がユニークな発電所にある。

この発電所のエネルギー源は、木のチップ。「日田杉」で知られるほど日田は昔から林業が盛んなまちだ。これまで放置されていた、製材にならない曲がり材や間伐材。これらを使ってCO₂の排出を抑えた環境にやさしい電気を作ろうと、2013年に木質バイオマスの発電所の稼働が始まったのだ。

発電所の冷却水として使われた40℃前後の温排水をハウス内の加温に利用しようと、2016年から長尾さん親子は、発電所の隣でイチゴ栽培をしている。つまり、エコな発電の副産物を利用した、エコなイチゴ栽培だ。

温排水でハウスの温度はどのくらい保てるのか。「スタートしたばかりの昨年は手探り状態でした」と母の雅子さん。結果的に、8割程度は温排水でまかなえ、補助的に設置したボイラーの燃料代をかなり抑えた、低コストの栽培が実現したのだ。こうした取り組みは「循環型モデル農業」の成功例として、全国から注目されることになりそうだ。

美味しさで指名されるイチゴ作り

「すごく甘い!」「実がなったらすぐ送ってほしい」。長尾さん親子のイチゴは初年度から好評で、「もっと糖度を高めていきたいですね」と息子の勝己さんも、さらなる品質向上に意気込む。

ちなみに、温排水の利用はイチゴの美味しさにも一役買っている。というのも、ハウス内の加温だけでなく、土の中にも温排水の管を通してのいるのだ。「イチゴの本当の旬は春。根っこに近いところが温められると、イチゴへのストレス

が減り、糖度や生育にもプラスに働くんですよ」と雅子さん。-10℃近くまで気温が落ち込む、厳しい天瀬の冬。コストとのバランスを考えると難しい土への加温を、温排水が叶えてくれた。

美味しさの理由はもちろんそればかりではなく、土づくりにこだわる。「人間の身体と同じで、土も疲れると病気になるやすいんです」。化学肥料は一切入れず、有機肥料や微生物を使って、病害に負けない土を育てている。

また、イチゴの大敵であるダニには、天敵の虫を使って防除。そして収穫後は、土をビニールで覆い、太陽の熱で土の温度を70℃まであげて殺菌。こうした工夫を重ねて、基準の半分も農薬を使わずに、健やかなイチゴを育てている。「今年は昨年を上回る出来になりそうです」と勝己さんは頬を緩めた。

林業と発電と農業。異なる事業を繋ぐ取り組みが全国のモデルとなるように。また、それにふさわしいイチゴを実らせようと、長尾さん親子は奮闘する。

材料をビンに入れる
だけなので、お手軽
に作れますよ。



冬の農家のおもてなし

フレッシュなイチゴが出回る今からの季節にオススメの、
ストロベリーサワーシロップのレシピを紹介。



①

材料の分量は1:1:1で、今回はイチゴ300g、氷砂糖300g、リンゴ酢300ccを用意。氷砂糖をはちみつにしても美味しい。



②

イチゴはヘタをとって洗い、水気を拭き取る。ビンは熱湯で煮沸消毒をしておく。



③

イチゴと氷砂糖を交互に入れて、リンゴ酢を加える。イチゴの色が抜けて氷砂糖が溶けた1週間後くらいから飲み頃。

空きビンを利用して
少量で作ってもOK!



水や炭酸で割って爽やかに。焼酎やジンなどのアルコールとも相性がいい。牛乳や豆乳に混ぜるのもオススメ。リンゴ酢の作用でヨーグルトのようにトロミがでる。冬はお湯や紅茶で割ってホットドリンクに。



A. 品種は、糖度が高く実がやわらかい「紅ほっぺ」。何より「味が気に入った!」と雅子さん。 B. 農業に弱いミツバチも、長尾さん親子のハウスでは元気に受粉してくれる。 C. 長尾さん親子と一緒にイチゴを見守る、ハウスの看板ネコのショコ。 D. 年末年始の最盛期に向けてイチゴの手入れをする勝己さん。 E. 温排水をハウスに供給する「グリーン発電大分」の木質バイオマス発電所。

農産物生産販売 ビヘクトファーム

大分県日田市天瀬町出口897-2 0973-57-8981
12月中旬から「木の花ガルトン」に出荷される。今期からは「ひた生活領事館」でも販売を予定している。



実り場。

日田食材を活用している福岡の名店案内

● 桜坂 観山荘 かんざんそう

その暖簾をくぐる時の高揚感。場の空気を整えるような、澄んだ「いらっしやいませ」の声に料亭としての格調を、仲居さんの温かな眼差しからおもてなしの心を感じ取れる。桜坂の高台にあり、福岡の街が一望できる「観山荘」。結婚式などの祝い事や接待、宴会と、満足度の高い接遇を必要とする場面では信頼されている料亭だ。

そんな「観山荘」の、冬の始まりを告げるお品書きの中に、ホンモロコ^①の文字が。九州で聞き慣れないのはもともとで、元々は琵琶湖の固有種の淡水魚。身は弾力があり、風味の奥に適度な苦味がある、小指サイズほどの小魚だ。希少な魚で、高級魚として関西地方を中心に珍重されている。このホンモロコの養殖に水自慢の日田が成功し、昨年から「観山荘」の季節のコースに登場することになったのだ。

「とにかく、目の前のお客さまを喜ばせたいと、常に考えています」と川畑康太郎社長。料亭としての厳しい審美眼と伝統への敬意が土台にありながら、この地でまた知名度の低いホンモロコが日田から持ち込まれた時には「おもしろい」と捉える柔軟な視点がある。もちろん、「観山荘」の一品として採用されるからには、美味しき、品質の高さ、安定した供給が求められる。日田のホンモロコはそれらを見事にクリアしたのである。

12月は、ホンモロコがすっきり上品な南蛮漬けで食せる。「観山荘」の敷居をまたぐことができた冬の日田食材は他に、白菜・白ネギ・しいたけ・柚子・銀杏など。あら鍋の脇を固める野菜に、鰯杉板焼の上のふんわりした白髪葱に、白子を蒸す柚子釜に、一流のおもてなし料理へと組み込まれている。



福岡県福岡市中央区谷1-3-20 092-721-5588
営業時間・11:30～13:30LO/17:30～21:30CL
休み・12/29(金)～1/1(月・祝)
HP・<http://kanzan.net/sakurazaka>

懐石コースは7,000円(税・サ別)～。ふぐづくし・天然あらづくしなどのコースもあり。ランチタイムの懐石コースは5,000円(税・サ別)～。平日限定ランチは3,000円～。店頭やWebで販売している観山荘オリジナルレシピの柚子胡椒は、日田の柚子を使用。寄席やコメディライブ、畳でのヨガランチなど、料亭の枠組みを広げたイベントも開催。

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



三隈川の流れをいつも心にとおやかな笑顔を日田へ、全国へ

テレビから、やわらかな表情でお昼を告げる江藤愛アナウンサー。午前中を忙しく過ごしていても、江藤さんを目にすれば、心がほっと安らぐよう。それでいて、発する言葉や振る舞いのひとつひとつに芯が通っていて、信頼感がある。

帯番組を担当する江藤さんにとって健康管理は仕事の一環ともいえる。それも「風邪をひかないように」といった程度ではなく、「いつも元気で、正しい情報を伝えられるようにしています」。アナウンサーの様子に「いつもより覇気がない」と視聴者が感じると、そこに気をとられて、言葉や情報が頭に入っていないのだそう。そして、日田の方々にも「元気で頑張っていますよ!」という姿を見てもらい、少しでも笑顔になってもらえたら…という想いもある。

江藤さん自身も学生時代、毎朝テレビで見るアナウンサーの笑顔に元気をもらって通学し、それが今の仕事を志すきっかけにもなった。その想いは連鎖して、江藤さんと同じ高校の後輩2人がOBS大分放送のアナウンサーになっている。地元

の先輩がテレビで活躍している姿は、きっと心強いロールモデルになったことだろう。年に3～4回は日田に帰り、三隈川を眺めるのが好きだという江藤さん。幼少期は川で遊んで育ち、「川の中でおままだとまでしていたんですよ」と声を弾ませる。草を摘んでごはんを作るふりをしたり、大きな岩をベッドに見立てたり。キラキラと美しく輝く水面が、今も楽しい記憶と共にある。

時間の流れまでも速く感じるような東京での日々。自分の心がセカセカと落ち着かないと感じた時には「広々としていて、ゆったり流れる三隈川を思い浮かべ、穏やかな気持ちを保つように心がけています」という。江藤さんが持っているたおやかな雰囲気は、心に流れる三隈川が投影されているのかもしれない。



上. 好物は日田の鰯。皮はバリッとしていて、中はフワフワ。東京で食べる鰯よりも、タレが甘めで錦糸卵がついて、ほっとする味わいがお気に入り。中、「一玉ペロリと食べてしまいます」という、みずみずしい日田の梨も大好き。季節になると実家から届く。下. 思い出深い三隈川。日田の美しい水のおかげか、実家に帰ると肌や髪の手調子がよくなるそう。

江藤 愛さん



日田で生まれ育ち、高校卒業後に東京の大学へ進学。TBSのアナウンサーとして活躍している。『ひるおび!』(月～金曜10:25～)では、3時間30分の生放送を担当。新番組『ペコジャニ∞!』(月曜22:00～)は食べ物がテーマ。「進行役ですが、日田の食材が登場したら肩入れしてしまおうです」と江藤さん。その他『珍種目No.1は誰だ!?ピラミッド・ダービー』(日曜20:00～)、TBSラジオ『爆笑問題の日曜サンデー』(日曜13:00～)などに出演中。

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！

12月に店頭に並ぶ日田の“オススメ野菜”

大きくて
香りが高い
銀杏

日田の銀杏は大粒！艶やかなグリーンの実が鮮度がいい証拠。香りが強く、もっちりとした食感が楽しめる。封筒に入れてレンジで加熱すると殻が割れて、手軽に食べられる。

博多では正月の雑煮に欠かせない野菜。日田のかつお菜は青々としていてハリがあり、旨みが強い。堆肥と米ぬかの有機肥料が中心で、化学肥料を極力おさえて育てた。

旨味たっぷりのかつお菜

ホクホクの赤芽芋

豊かな自然の中で育った赤芽芋。普通の里芋よりもぬめりが少なく、ふくらホクホクした食感。煮物はもちろん、素揚げにしても美味しい。

濃厚な味わいの原木椎茸

木の養分100%で育った原木椎茸は、芳醇な香りで味が濃い。肉厚で歯ごたえがいいので、鍋に入れても主役級の存在感。素焼きにするだけでもごちそうに。

土づくりを丹念に行い、農薬をほとんど使わずに育てた。生でかじっても美味しいので、栄養成分をまるごと飲めるジュースがオススメ。加熱するとほっくりした食感に。

甘みの強いニンジン

日田の野菜をたっぷり入れて
今夜はお鍋にしませんか？



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_白菜

日田が大分県内で最大の出荷量を誇る。これからが一番おいしい季節で、寒さが厳しくなって霜が降りると、巻きが強くなり甘みが増す。日田の白菜は年々評価が高まっていて、福岡のみならず東京などの首都圏でも人気。外側の葉は炒め物、内側の葉は鍋物、中心部はサラダにオススメ。白菜一玉あれば部位ごとの特徴に合わせてさまざまな料理が楽しめる。