



毎朝直送！ 福岡で手に入る日田の“旬”

ここに並んでいるのは、なるべく自然な農法で育てられた農作物。
そんな農作物のいいところと、気になるところをお客様にしっかり説明しています。
納得してもらい、笑顔で購入していただけるように。
そうやって、農家とお客様の橋渡しができるのはうれしいですね。
日田食材を使ったレシピもたくさん用意して、お待ちしております！



風味が選べる 柚子胡椒

目にも鮮やかな3色の中で、一番辛いのは黄色です。柚子や唐辛子の熟成度で辛味や風味が異なります。



新物が登場！ 水口米・梅干し

面積の小さな水田は水の巡りがよく、水口米と呼ばれる美味しいお米に育ちます。完熟の新物梅干しも一緒に。



食べ応えのある なめこ

大きくて歯応えがあり、風味豊か。定番の味噌汁の他に、シンプルにバターで炒めるのもおすすめです。



大粒で艶やか 銀杏

銀杏の殻にヒビを入れ、塩水と一緒に鍋の中へ。水分がなくなるまで炒ります。もっちり食感がやみつきに！



みずみずしい 白ネギ

切り口から水分が滴るほどフレッシュな白ネギ。加熱すると柔らかくて甘くて、鍋物にぴったりです。



甘くて肉厚 白菜

昼夜の寒暖差が大きい日田は、白菜の甘みが強くなります。小気味良い歯ごたえが楽しめるサラダもおすすめ。



木の花ガルテン ももち浜店
福岡県福岡市早良区百道浜2-3-2
TNC放送会館1階
092-833-2310
営業時間・10:00～19:00
休み・年末年始



日田の新しい農とつながる情報誌
ひたむき のインスタ投稿しています！

取材時の未公開ショットや、農産物とのコラが商品の情報を随時発信中！

@hitamuki

今号のCOVER FOOD_柚子



大分県は柚子の生産量が国内で第4位を誇る名産地。日田は昼夜の寒暖差が大きいので、香りのいい上質な柚子が採れる。クエン酸やビタミンCなど栄養成分も豊富で、風邪を引いた時には柚子湯を飲んだり、柚子の種で化粧水を作ったりと、昔から暮らしの中でも重宝されてきた。和を感じるフレーバーは海外からも注目されている。

ふるさと納税 「水郷ひた応援基金」

日田の農産物をはじめ自慢の特産物を返礼品としてお送りします。
詳しくはコチラ。



2018. December Vol.7
MAGAZINE:
New Agriculture of Hita

ひたむき
日田の新しい農とつながる情報誌

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

2018. December Vol.7

発行元：日田市農業振興課 大分県日田市田島2-6-1 0973-23-3111

制作：ラフエフエム国際放送(株)

ひたむき

Agriculture Innovation

日田の新しい農とつながる情報誌





父と祖父が守ってきた
柚子の木は宝物です。

柚子の可能性をもっと
広げていきたいとなります。



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語り合い、
共鳴して新たな発想を生みだす“ひたむき対談”。
今回は祖父の代から続く日田の柚子園地を引き継いだ夫妻のもとへ、
創業51年の老舗うどん店のメニュー開発者を招いた。

農の人 穴井 睦治さん・綾子さん

大分県農業協同組合 日田柚部会

部会には現在82名が在籍。昨年他界した父から柚子園地を引き継いだ。梨農家としては26年のキャリアがある。



厨の人 徳廣 秀一さん

株式会社西鉄プラザ営業開発課

駅の立ち食いうどん店からスタートした「博多やりうどん」の新しい麺や汁を考案。メニューの開発もしている。

柚子胡椒としておなじみの青
柚子の収穫は8～10月頃。完
熟した黄柚子は10～12月頃
に収穫される。柚子は皮に香
りの成分があるので、これか
らの季節は香りを楽しむ柚子
湯もおすすめ。今年の冬至は
12/22（土）。「柚子の香りは邪
気を払うといわれているので、
冬至にはぜひ柚子湯に入って
ほしいですね」と穴井さん。



柚子農家への、新しいチャレンジ

徳廣：いい香りがしますね！

穴井睦：そうですね！今まさに収穫作業中ですから。1年で黄色いコンテナ800箱分の柚子が採れるんですよ。1本の木からは多い時で100kgほど採れます。

徳廣：それはすごい量ですね。

穴井睦：柚子の木は100年もの間、実をつけます。僕は柚子農家の3代目で、この辺りの樹齢は40年くらいです。

穴井綾：柚子は実をつけるまでに15～20年以上、接木をしても5年以上はかかるんですよ。義父が大切にしてきた柚子がこうして実ってくれて、本当に宝物のように思っています。

穴井睦：日田の豆田町にある老舗のようかん屋さんが、うちの柚子を使ってくれているのが自慢です。

徳廣：それは素晴らしいですね！品質

の高さが認められているんですね。

穴井睦：はい、父のおかげです。梨農家は26年目になりますが、柚子農家は引き継いだばかりなので…。

徳廣：新しい挑戦なんですね。私たちの「博多やりうどん」は1967年に1号店がオープンし、昨年50周年を迎えました。それを機に、時代のニーズに合わせて麺や汁、店舗も一新させたんですよ。

穴井睦：味も！すごい挑戦ですね！

徳廣：はい。自分が変えていいのかと思いつきながら(笑)。汁には博多らしく、あごだしをブレンドしています。

穴井綾：地元のお客さんはもちろんですが、観光客も喜びそうですね。

徳廣：はい。家紋のデザインを取り入れるなど、海外からのお客さまも視野にいられているんですよ。うどんに添える柚子胡椒にも興味を持ってもらっています。

穴井睦：うどんと相性抜群ですからね！

日田の自然のままに育む柚子

徳廣：今までの梨農家としての経験も、柚子の栽培に応用できそうですね。

穴井睦：はい。剪定を工夫していこうと考えています。ダニの発生を防ぐため、枝や葉が密集しないように、風通しのよい剪定をしていきたいですね。

穴井綾：枝は放っておくと上に伸びていくので、横へ誘引しています。

徳廣：柑橘系の樹木は枝にトゲがありますよね。柚子のトゲも鋭い！剪定や収穫の作業は大変でしょう。

穴井綾：8cmほどにもなる鋭いトゲがありますので、うっかりしていると泣くほど痛いんですよ(笑)。手首には2重のガードをしています。長靴の底も突き抜けるほど硬いトゲなので、剪定した枝は地面に落とさず、カゴに入れています。

徳廣：それは油断できませんね！柚子の

美味しさの秘密も教えてください。

穴井睦：土を大切にしています。除草剤は使わずに、草は刈るようにしています。夏場は苦労したので、父も管理が大変だったんだろうと、改めて思いましたね。

穴井綾：柚子は摘果をしないんですよ。実が自然に落ちていくのに任せています。

徳廣：木が自分で選んでいるんですね。

穴井睦：受粉も日本ミツバチがどこからかやってきて、自然してくれるんです。

徳廣：穴井さんの柚子でできたはちみつはおいしそうですね！柚子農家さんはどんな風に柚子を活用していますか？

穴井綾：鍋の時には、半分に切った柚子を取り皿の上で絞り、醤油を入れます。お皿の中でポン酢を作る感覚ですね。

徳廣：さすが、産地は豪快に使いますね！

穴井睦：柚子は皮も実も、丸ごと使える果実です。香り高い日田産の柚子を全国にもっと知ってもらいたいですね。

ひたむき × 柚子 × 博多やりうどん Special Collaboration !

「博多やりうどん」全店舗にて「旬の香！まるっと日田の柚子うどん」を冬季限定で販売！肉うどんに柚子胡椒と柚子皮を使った大根おろしがのって、香りを楽しみながらさっぱりと食べられる。空港店では特別に柚子の果肉の天ぷらが添えてあり、柚子の皮と果汁を使った柚子いなりもセットできる。



「旬の香！まるっと日田の柚子うどん」
空港店は柚子いなりのセットで980円、単品は800円。天神店・小倉砂津店・久留米店・イオン香椎浜店は単品で680円。



博多やりうどん 別邸(空港店)
福岡県福岡市博多区上臼井348-1
福岡空港国内線旅客ターミナルビル3階
092-623-8821
営業時間：7:30～21:00
HP：http://www.nishitetsu-plaza.co.jp/hakata-yariudon

日田産の液体柚子胡椒も空港店で限定販売。



詳しくは「ひたむき」のInstagramをチェック！
@hitamuki



後列の左から2番目が代表取締役専務 長谷部知秀(はせべともひで)さん。「つえエービー」のスタッフの皆さんと共に。

みのり 農の源

／
フォレストグループ
株式会社
つえエービー

農家と加工所が タツグを組み、 農産物の可能性を 飛躍させていく。

農に携わる人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、山あいの村・中津江にある農産物加工所の「つえエービー」。

ワサビ、柚子、梨、しいたけなど地元で採れた新鮮な農産物を、美味しい加工品に生まれ変わらせることで、農産物を有効活用し、日田の農家を応援している。

加工で地域に潤いを

例えば、お寿司に添えられるワサビの小袋や、スナック菓子のフレーバー、スーパーに並ぶポン酢など。「つえエービー」で作られた加工品は、食品メーカーなどが手がける商品の一部に姿を変えて、全国各地に出回っている。

オリジナル商品もあり、代表的な加工品は主に津江名産の柚子やワサビを使ったもの。「柚子胡椒や柚子皮を砂糖に漬けたお菓子は、昔から各家庭で手作りされてきた地元の味です」と「つえエービー」の長谷部知秀さん。ところが、いざ柚子胡椒を商品化して、関東の百貨店に売り込みに行っても、20年ほど前はなかなか受け入れてもらえなかったそう。「辛い!と怒られることもありました」と長谷部さんは当時を思い出して笑う。

日田の梨も加工している。みずみずしさと歯ごたえが特長の果実なので、加工品にニーズがあるのか当初は不安に

思っていた。それが今では、需要が増えて原材料が足りないほど。日田の梨は糖度も高く品質がいい。例えばお酢に加工すると、甘みを感じるまろやかな美味しい梨酢になるのだ。

「つえエービー」ができるまで、キズのある農産物は、自宅で料理したり近所に配ったりと、個人で消費するものだった。それを買い取ってもらい、加工してくれる場が地域にあるのは、農家にとって大きな安心だ。しかも、採れたての農産物からうまれる「つえエービー」の加工品は、とにかく鮮度がいい。

徹底した安心安全への取組

「つえエービー」は自治体と農協が共同出資してできた会社で、原材料は農協から一括して仕入れている。出荷した生産者のリストがあり、加工した後も「この果汁はこの生産者が作っている」などと追跡できるシステムだ。原材料ベース

で生産者の顔が見える仕組みで、消費者の安心が一層深まる。

「一番気をつけているのは、髪の毛や金属片などの異物混入です」と長谷部さん。加工所に入る前には専用の白衣をまとい、静電気で髪の毛をキャッチする「電石帽」という帽子をかぶる。その上からさらに帽子をかぶって、二重にするという徹底ぶりだ。加工の工程では、金属探知機に2回通したり、マグネットを設置したり、メッシュろ過をしたりと、あらゆる対策をしているので、安心安全には自信を持っている。

これからの課題は、原料の確保。生産者の高齢化で農産物の収穫が減ってきているのだ。そのため、現在「つえエービー」の親会社となっている「株式会社サン・ダイコー」が、生産者として柚子や葉ワサビ、山椒を育てる「エフズ農園」を始めた。農の現場と加工所が同じ地域の中で繋がることで、日田の農産物の可能性をますます広げている。



左より
ゆずはちみつ380g
／993円、ゆずごしょう
ドレッシング215g
／486円、ゆずごしょう
60g／432円

秋の農家のおもてなし

「つえエービー」のスタッフさんから教わる、
柚子の加工品を活用したレシピ。

教えてくれたのは
つえエービー
池辺 まゆみさん



いつものお料理に
プラスするだけで、
味わいが華やきます。



鶏手羽先&ゆずはちみつ

<材料>ゆずはちみつ大さじ3、鶏手羽先、ニンニク、片栗粉、(a)酒大さじ3、醤油大さじ3

- ① (a)を混ぜ合わせて、スライスしたニンニクを入れる。
- ② ①に手羽先を入れて、冷蔵庫で2時間ほど寝かせる。
- ③ 手羽先に片栗粉をまぶして180℃の油で揚げる。

ゆずはちみつでコクがでて、鶏肉も柔らかく。



サバと豆腐の南蛮漬け

<材料>サバ、豆腐、野菜(玉ねぎ・ピーマン・人参)、片栗粉、ゆずごしょうドレッシング

- ① 豆腐は水切りしておく。サバ、豆腐、野菜を食べやすい大きさに切る。
- ② サバと豆腐に片栗粉をまぶす。
- ③ ②を180℃の油で揚げた後、ゆずごしょうドレッシングに漬ける(10分程度)
- ④ 加熱した野菜を添える。

辛味と風味で、塩分控えめでも満足感あり!



鶏むね肉のニンニクゆずごしょう炒め

<材料>鶏むね肉1/2枚、野菜(ピーマン・ニンジン)、おろしニンニク大さじ1、ゆずごしょう2~4g

- ① 野菜は細長く切っておく。
- ② ゆずごしょうとニンニクを練り合わせる。
- ③ 鶏むね肉を一口大に切って②を絡ませる。
- ④ フライパンに油を引いて③を炒めて、火が通ったら野菜を加えてさらに炒める。

漬け込む時間で、好みの味に調整できる。



A.「つえエービー」のエービーはAgriculture Productの頭文字。オリジナル商品は30品ほどある。B.一つひとつ丁寧に早く、手作業で梨を加工する。C.水とローラー状のブラシで、果実をきれいに洗う。D. 製造中の柚子胡椒。加工所には柚子のいい香りが漂っていた。E. 日田で栽培された、採れたての農産物が毎日トラックでやってくる。



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



力強い追い風を故郷へ 山紫水明の、文教のまちへ

ゆるキャラになるほど、日田市民から親しまれている江戸時代の儒学者・教育者の広瀬淡窓。弟の久兵衛は実業家で、水路など日田の公共のインフラを整備した人物だ。その子孫にあたるのが広瀬勝貞大分県知事で、小学校時代までを日田で過ごした。「淡窓と聞くとドキッとします」と広瀬知事。幼い頃、いたずらが過ぎると、仏間で母から淡窓の教を言い聞かされたことを思い出すのだ。

淡窓しかり、天領日田は昔から文教のまちとしての一面がある。週末に書道の先生が広瀬家に来て、近所の子どもが集まり皆で習字をする。そんな教室がさまざまな場所にあり、文化祭では大人も子どもも書や絵画の作品を展示した。

今でも夏がくると、祇園祭で山鉾に乗せてもらった眺めを思い出す。いつもよりずっと高い視点で見る日田のまち。「今思うと山紫水明という言葉、そのもので

したね」と広瀬知事は目を細める。濃い緑の木々に包まれた慈眼山や、筑後川へ注ぐ花月川。家の裏にある石垣の水路にも美しい水が流れ、蓮の花が咲いた。夏といえば盆鰯。乾燥させた鰯の内臓・鰯胃を、水路の水にさらしてもどし甘辛く炊き上げる、日田の盆の郷土料理だ。母が作ってくれた豆ごはんも、故郷の味のひとつ。ほんわりと柔らかくて甘いエンドウ豆は新学期の始まりを告げた。

今でも、年間20回ほど日田を訪れるという広瀬知事は、清流ならではの食材、津江のワサビや三隈川の鮎などにも注目している。大分県としても日田市民と連携して河川の水質向上に努めていて、ダムから放流する水量を増やして三隈川を洗い流すなど、水郷日田を守る取り組みを行っている。「日田の鮎は香りがいい。美味しいですよ!」と広瀬知事から自信に満ちた言葉をもらった。



上. 広瀬淡窓は江戸時代後期における日本最大規模の私塾「咸宜園」を日田で開いた。淡窓や久兵衛の血を引く広瀬知事。柔和な顔立ちが淡窓の肖像画と似ているような…。中. ユネスコ無形文化遺産登録の日田祇園の曳山行事。毎年7月に開催。下. 美しい水で育った日田の鮎。

実 り 場。

日田食材を活用している福岡の名店案内

● 博多水炊き とり田 博多本店

数

ある福岡の郷土料理の中で「とり田」が着目したのは水炊きだ。それまでは「接待でお座敷を予約」「自宅で家族と」と、両極端ともいえる位置付けだった水炊き。それを「今の時代の感覚に、周波数を合わせたんです」という「とり田」の奥津啓克さん。デザイン性の高い店づくり、自宅では再現が難しいプロの味わい、手が届く価格帯で「今日はどこに飲みに行く?」の選択肢に「とり田」が挙がるようになった。もちろん、県外からの客をエスコートしても鼻が高いだろう。

「とり田」の水炊きは白い。鶏ガラではなく、丸鶏からとったふくよかなスープ。朝挽きの新鮮な鶏肉。ミシュランガイドのビブグルマンにも認定された名店だ。奥津さんと日田の繋がりには18年ほど前から。ホテルのレストランの立

ち上げて一緒に勤務していた料理長が日田出身ということもあり、日田食材を主役にしたイベントを定期的に開催していたのだ。たかさんの日田食材を料理し、また、奥津さん自身も日田へヤマメ釣りに行って豊かな自然にふれているので、日田食材への信頼は高い。

「とり田」では、柚子胡椒とポン酢に日田食材を活用している。「柚子の一大産地で、狙い通りの味わいに導く柚子を選べるのがいいですね」。そんな奥津さんがセレクトしたのは、完熟した黄柚子。華やかな香りと控えめな辛味が特長の柚子胡椒に仕立てた。金色のポン酢には、風味豊かな日田の干しいたけの出汁をブレンド。季節によっては、白ネギや小松菜も日田のものを。新しいスタンダードを提唱する水炊きのお供に日田食材がある。



福岡県福岡市博多区下川端町10-5博多麴番ビル1F
092-272-0920 [webでもご予約承っております](https://toriden.com/)
営業時間・11:30～23:00(LO 21:30)
休み・不定休
<https://toriden.com/>

2012年に薬院店を、2014年に博多店を本店としてOPENし、2017年にはクアラルンプールに出店している。水炊きコースは1人4,104円～(写真A)は2人前)、宴会プラン(10人～・飲み放題付き)は1人5,000円～、お昼の水炊きセットは3,456円。日田食材を使った特製の柚子胡椒650円と黄金ばん酢680円(写真B)も販売している。薬院店で月替わりのランチメニューとして登場していた担々麺の人気を受けて、2015年に「博多担々麺 とり田」もOPEN。

ひろせ かつよし さん



2003年から4期にわたって大分県知事を務めている。「県民中心の県政」をモットーに、「人を大事にし、人を育てる」「仕事をつくり、仕事をつくり、地域を活性化させる」「基盤を整え、発展を支える」等、大分県版地方創生に取り組んでいる。農林水産業の振興にも積極的で、日田梨ではブランド化に向けたリレー出荷や輸出等を支援。また、葉ワサビ、山椒、かぼすヤマメなど新たな特産品の創出にも力を入れている。