



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。

9月に店頭に並ぶ日田の“オススメ野菜”

風味が際立つ パクチー

エキゾチックな料理で大活躍するパクチー。日田で栽培したものは香りが強く、パクチーファンも納得の味わい。入荷したらすぐに売り切れてしまう人気商品。

食欲をそそる強い香りの ニンニク

ニンニクは暑さを乗り切る元気の素。農業を使わずに育てているので、風味が強く、少量でもしっかり香る。素揚げにして丸ごと食べるのもオススメ。

濃厚な味わいの キュウリ

堆肥をたっぷり使った、こだわりの土壌で栽培しているキュウリ。栄養価が高く、キュウリの味わいも濃いため、味噌などを添えてそのままかぶりつきたい。

甘い果汁が滴る ナシ

ナシの中でも9月は黄金色の「豊水梨」が旬を迎える。果肉が柔らかく、果汁たっぷり。ほどよい酸味と上品な甘みで人気の品種。※写真は「幸水梨」

甘みと酸味のバランスがいい トマト

完熟後に収穫するので、香りが強くてコクのある「感激トマト」。トマトは高温多湿に弱いのだが、高冷地で栽培しているので残暑が厳しい季節でも味がよい。

無農薬で甘酸っぱい ブルーベリー

愛情と手が行き届く小さな菜園で育まれたブルーベリー。農業を一切使っていないので、さっと洗ったらそのまま口に放り込もう。ジャムにしても美味しい。

日田の農産物のことなら
ここにお任せください！



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



日田の新しい農とつながる情報誌 **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を発信中！



今号の COVER FOOD _ シャインマスカット

糖度が高く、香りがよく、粒が大きくて美しいシャインマスカット。種がなく皮ごと食べられる人気の品種。その中でも特に品質の高いものがシャインマスカットセレクトとなり9月中旬から出荷される。甘さ・大きさ・重さに基準がある上に、樹齢は4年以上、1,000㎡当たり1.8tまでと生産制限をしているので、美味しさが安定していて、一粒一粒が芳醇な味わい。

日田の新しい農とつながる情報誌
ひたむき
Agriculture Innovation

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

| 2017. August Vol. 2 |

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

制作：ラフエフエ人間放送(株)

ひたむき

Agriculture Innovation

日田の新しい農とつながる情報誌

2017. August Vol. 2
MAGAZINE:
New Agriculture of Hita

農 厨 対 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、日田市天瀬町の若きブドウ農家のもとへ
福岡市でタルト専門店を営むパティシエを招いた。



「日田のブドウなら
間違いない」という
信頼を深めたいですね

美味しいフルーツを
手にすると
テンションがあがります

左) 農の人 宇野 繁和さん

1981年生まれでブドウ農家は9年目。シャインマスカットセレクトの中でも特に房が大きい「翠玉(すいぎょく)」。

宇野さんの名前が記載されたものも、9月中旬から岩田屋本店本館地下1F「南国フルーツ」に並び、JA おおいた天瀬ぶどう部会所属

右) 厨の人 野村 純さん

1978年生まれ。イタリアンレストランやカフェダイニングで経験を積み、2009年に「NOYU」をオープン。「オニモリタルト」や自由にトッピングできるタルト作りなどで、スイーツ好きの心を掴み続けている。



タルト専門店 NOYU
福岡県福岡市中央区桜坂1-14-18
092-986-4116
営業時間・9:00~20:00
休み・不定休
HP・http://noyu.info



深く、ニーズに応える

野村 実はかなり感動しています!果樹園に入るのは初めてなんです。

宇野 ここでは今年、5,500房ほどのシャインマスカットを育てています。皮ごと食べられて種もないのでニーズがあり、5年前に苗木から育て初めました。

野村 新しいフルーツには僕も毎回ワクワクします。ですが、正直にいうと、1年目の品質はいいのですが、その翌年にはがっかりすることもあります。

宇野 わかります。需要があると、次のシーズンにはいち早く、大量に出荷しようとして、味が落ちるケースも見られますね。僕は日田というブランドを高めたいので、品質を一番にしています。

野村 どんな工夫をしていますか?

宇野 雑草は薬剤を使わずに刈ります。土が元気だと、育ちもいいですね。それから、ブドウの房に袋をかけたら雨よけシートをとります。葉っぱを十分に光合成させると甘みが増すんですよ。

野村 ここはブドウを甘くする気温の寒暖差も大きいでしょう。

宇野 そうですね。それから、粒の数が多くなりすぎないように調整して、粒の糖度と大きさを高めます。シャインマスカットの中でも糖度18度以上、一粒15g以上のものだけが、シャインマスカットセレクトとして出荷できるんですよ。

野村 厳しい基準を設けた“セレクト”のニーズも高まりそうですね。ニーズでいえば、僕もお客さんの要望から「オニモリタルト」を作るようになったんです。

宇野 こんなに輝かしい姿になって、生産者としてもうれいでしょうね。

野村 美味しさには、もっと力を入れていますよ。中には7種類のムースが隠れています。積み上げるので、どのフルーツでも作れるわけではないのですが、マスカットはぴったりなんですよ。

宇野 うちのシャインマスカットで「オニモリタルト」をぜひ作ってください!

野村 腕が鳴ります!

さらなる美味しさへのチャレンジ

野村 まずは、いつものサイズのタルトを作ってみますね。この切り口、見てください。かわいいでしょう!!マスカットを宝石のように散りばめたり、薄く切って透け感を出したりします。

宇野 フルーツへの愛を感じます(笑)。切り方を変えることで、見た目の美しさも、食感の違いも楽しめますよね。

野村 まさにそうなんですよ!どうぞ食べてみてください。

宇野 ムースとブドウが引き立て合っていますね。僕のブドウはそのまま美味しいと自信を持っていますが、さらに美味しくしてもらえて、うれしいです。

野村 美味しいフルーツを前にすると「これ以上に美味しいスイーツにしなければ!」と、ハードルがあがりますが、テンションもあがります(笑)。ここに来て、その想いを強くしました。もっと農家さんとも

コンタクトをとっていききたいですね。

宇野 朝採れのブドウをお届けしたいですね。一番おいしいんですよ。みずみずしくてハリが違います。

野村 そういった極上のフルーツを使って、珠玉の一皿をお客さんにゆっくり味わってもらうことも考えています。

宇野 それは楽しみです!僕たちは昨年、大分のブドウを盛り上げようと、若手が集まってグループを立ち上げました。県外にも積極的に出て、研修しています。

野村 新しいことが始まりそうですね。

宇野 新たな品種のブドウの栽培にも挑戦していきたいですね。紫色で皮ごと食べられる種無しの品種を考えています。

野村 紫色に輝く果樹園にも、ぜひ来てみたいです!



左) 果樹園は宇野さんの背丈に合わせて棚を高めに作っている。去年はここから約700房のシャインマスカットセレクトが出荷された。 右) 対談中に野村さんが作ってくれたシャインマスカットのタルト。4種類のカット方法で盛り付けている。

ひたむき × 宇野果樹園 × NOYU Special Collaboration!



※価格1,750円(税込)予定、テイクアウト不可、前日までに要予約。

今回の“ひたむき対談”でコラボタルトが実現!
「NOYU」にて期間・数量限定で販売する。
詳しくは『ひたむき』のInstagramをチェック!
⇒ @hitamuki_



みのり 農の源 ／ かじわら農園

自然に合わせて しなやかに。 雑草のサインを 読む循環農法。

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、山あいにある「かじわら農園」。
農業と化学肥料を使わずに
自然の循環を大切にして野菜を育てている。
野菜の味わいと、使い勝手のいい農産物の加工品で
全国にファンを持つ農園の取り組みをうかがった。

雑草を大切にする農園

「この草には、カルシウムなどのミネラルが含まれているんですよ」。そう言って梶原昭彦さんが手にとったのは、いわゆる雑草。「かじわら農園」の一区画には雑草をあえて生やしている場所がある。生い茂ると刈り、自然に枯らし、その雑草ごと土にすき込むのだ。そうして、雑草の栄養素を取り込むことでミネラル豊富な土になる。

また、生えている雑草を見れば土のコンディションがわかり、そこがどんな野菜の栽培に向いているのかが読み取れるそう。 「ニンジンを植えようと思ったけれど、この草なら、キャベツかブロッコリーがいいかな」。そんな具合に人が自然に合わせる。ナズナが生えたら、滋養をたっぷり含んだ土になった合図。どんな野菜を植えてもうまくいくのだそう。ナズナを見る目が変わりそう。

梶原さんの息子・勇輝さんも他の職を経て就農した。野菜作りを手伝い、

農業の勉強会に参加するうちに「やりた
いことが見つかった」と自分の畑を持ち、
両親と同じ循環農法を実践している。

日田の豊かな自然を巡らせて、香り
高く、味わいの濃い野菜を生む「かじわ
ら農園」。福岡をはじめ、東京・大阪
などの都市圏にもファンを持つ。

きっかけは“もったいない”

妻の梶原洋子さんが受け持つのは加工した野菜を販売する「いろどり工房」。「色や形のせいで野菜を捨ててしまうのはもったいないな…」と思っていたところ、農機具の展示会で乾燥機を目にし、ピンときたのだそう。

チンゲンサイやゴボウなどを乾燥させて、味噌汁やスープ、卵焼きの具などにパパッと使える「干し野菜」や、キノコや野菜を乾燥させた「きのこ飯の具」など、10種類ほどの商品をラインナップしている。「もったいない」で救われた野菜が、手軽に調理できる常備野菜として、

日の目を見ることになった。

さらに、加工ができるようになったことで、農作業の負担も軽減されることに。以前はトウガラシやニンニクから作った虫除けを使っていた。しかし今は、虫食い部分を切り落としてしまえば加工に活かせるので、虫除け作業をする必要がなくなったのだ。

実は、梶原さんの住む大鶴地区は7月の九州北部豪雨で被害にあったエリア。川から溢れた土砂が農園にも流れ込んでしまったのだが、すぐに仲間やボランティアが駆けつけてくれたそう。

そして、今年の秋から「かじわら農園」では月2回のマルシェを開催する予定だ。野菜や「いろどり工房」の商品の販売、飲食ブースや洋子さんが手がけるワークショップも用意する。「今年中には農園の横に農家カフェもオープンするつもりなんです」と、昭彦さんはこれからの展望に朗らかな表情をみせた。「かじわら農園」の新しい取り組みを楽しみに、秋の収穫を待って大鶴地区を訪れたい。

早秋の農家のおもてなし

梶原洋子さんに教わる、「かじわら農園」の野菜や「いろどり工房」の商品を使ったレシピ。



クウシンサイの和え物

<材料>ニンジン、クウシンサイ、カニカマ
(a) 麵つゆ、ゴマ油、擦りゴマ、塩

- ①クウシンサイはさっとゆでてから3～4cmに切り、水気を絞る。
 - ②ニンジンは千切りにしてからさっとゆでて、水を切る。
 - ③ほぐしたカニカマと①②、材料(a)を和える。
- =====
- クウシンサイは炒め物だけでなく、ゆでてでも美味。ゴマ油で風味とコクがでる。カニカマは、ちくわや鶏のささみでもOK。



揚げ白ナスのあんかけ

<材料>白ナス、麵つゆ、片栗粉、塩
(a) シメジ、クウシンサイなどお好みの野菜

- ①白ナスの皮を縞目にむき、乱切りにする。
 - ②材料(a)を炒め、麵つゆと塩で味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
 - ③片栗粉をまぶした白ナスをさっと揚げて皿に盛り、②をかける。
- =====
- 揚げた白ナスは外側がカリッとしていて、中はトロリ。クウシンサイのシャキッとした食感がアクセントになっている。



きのこ飯

<材料>「きのこ飯の具」、米(2合)、塩(小さじ1)、醤油(小さじ2)

- ①洗って水気を切った米と「きのこ飯の具」、塩と醤油を炊飯器に入れる。
 - ②水の分量は、通常の2合炊きよりも80cc多く入れる。
 - ③通常どおり炊いて、混ぜ合わせる。
- =====
- 「きのこ飯の具」は、天日干ししたシイタケ・えのき茸・シメジ・ゴボウ・ニンジンで具沢山。隠し味の昆布と鰹節粉末も入っている。鶏肉を入れれば、かしわ飯に。



A. ツルムラサキを収穫する昭彦さんと勇輝さん。「かじわら農園」では旬の野菜の詰め合わせを全国に発送している。B. 災害時、仲間やボランティアが倒れたトマトの棚を立てなおしてくれて、実を結ぶようになった。C. 自然のままに育てる白ナスはもっちり、トロリとしている。D. 循環農法で育む、ふかふかの土。E. 洋子さんが手がける「いろどり工房」の商品。味噌玉作り講座なども開催している。

かじわら農園／いろどり工房

大分県日田市鶴河内町4403-1 0973-28-2655 HP・Facebookを「かじわら農園」で検索
野菜の詰め合わせや「いろどり工房」の商品は、電話で受付している。



中国料理の力強い味わいにも
日田の野菜はしっかり活きます

● 中国菜 四合院 凜丹

実り場。

日田食材を活用している福岡の名店案内

骨

つきりブRossや、カラフルな配色。力強さと美しさにいつも目を奪われてしまう「凜丹」の中国料理。立ち上る、華やかでスパイシーな香りに歓声があり、ゴロンゴロンと大ぶりにカットされた野菜にときめく。

中国料理の多くは鉄鍋を振って一気に仕上げるため、チンジャオロースのように、素材を同じ大きさに切り揃えることが多い。しかし、「凜丹」のオーナーシェフ・河津さんは、素材の味わいや姿を活かした調理を独自のスタイルとして、ひとつひとつの素材と丁寧に対峙する。

それは、河津さんがこれまでのキャリアの中でフレンチも学んできたことが影響している。分厚い肉には低温でじわじわ熱を入れるフレンチの手法を取り入れたり、食感を残したい野菜は大胆なカットを施したり。例えば、アスパラガ

スは穂先と茎を同時に楽しめるよう大ぶりに。パクチーもざっくりと。そんなふうに、素材の個性を大切に

にする河津さんが選ぶ日田の野菜。アスパラガス、パクチーに加えてチンゲンサイやズッキーニなど、この日も季節の顔ぶれが揃っていた。「日田の野菜は味も歯ごたえもしっかりしています。力強い香辛料をまともでも、存在感を放つんですよ」。香りのある野菜は、香り高く。苦味のある野菜は、苦味が映えるように。肉や海鮮などのメイン素材と味わいを高めあい、箸を止まらなくさせる。

日田の野菜をはじめ、素材からインスピレーションを得たら試作を重ね、メニューの改良を続ける河津さん。同じ料理でも3年前のオープン時とは全く違うものもある。常にアップデートしていく「凜丹」に何度でも通いたい。



福岡県福岡市中央区西中洲3-6 LANEスクエアビル202
092-752-5200
営業時間・11:30~14:00LO/18:00~22:00LO
休み・火曜
HP・http://www.rintan.jp

アラカルトの他にコースは3,000円〜と、通いやすい価格帯。西中洲の他にも六本松に「中国菜 凜丹」、薬院に「凜丹 一碗居」を展開。今年11月には鹿児島市内にも新店舗を予定している。河津充征さんは日田市出身。名古屋の大学卒業後に東京のフレンチの調理師専門学校へ。中国料理とフレンチの店で9年間経験を積んだ。故郷を想い「いつか日田にも店舗を出したいし、他にもアイデアを得たらアクションを起こしたいです」と語った。



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

店づくりはエンターテインメント 笑顔を生み出すチカラがある

階段状の板皿に盛った刺身、液体窒素を使いテーブルで仕上げるスイーツなど、驚きのあるメニューと確かな美味しさで人気店を経営する森さん。近年は飲食店のプロデューサー・コンサルタントとしても売れっ子で、手がけた店はなんと300軒を超える。持ち味は、人を喜ばせる華やかな演出。しかし、その基盤には「料理は素材以上の味にはなりません」と、食材への真摯な姿勢がある。

そんな森さんが今、注力するのは卸業。森さん考案のレシピに沿って厳選食材を揃えたキットを作った。手間は減るが美味しさは底上げされる仕組みで、人材不足の飲食業界に応える。このキットはいずれ個人宅にも届くよう構想している。

クレバーなアイデアで、全国からの依頼に飛び回る森さん。日田の実家に帰るのは年に数回ほどだが、必ず食べるのはソウルフードである、「たか菜巻」と日

田やきそば、そしてごはん。「水がおいしいと、お米もおいしいんですね」と、いつも以上にごはんが進むという。

日田での生い立ちには、森さんの活躍に繋がるルーツが見つかる。プロレス好きの祖母の影響で、その華やかで人を楽しませるパワーのある世界に魅了された。プロレスラーになりたいと、日田の山や川でダイナミックに遊んで育つ。

また、クッキーやドーナツなどを作ってくれた母を真似て、幼いころから森さんも自らおやつを手作りするように。家族が「おいしい!」と喜んでくれることがうれしかったそう。エンターテインメントな料理でみんなを笑顔にさせたいという想いの源流は、ここにある。

7月の九州北部豪雨の話題には顔を曇らせたが「ピンチはチャンス。勇気を持って『やろう!』という日田の人と繋がりたいですね」と力強いメッセージをもらった。

森 智範さん



日田で生まれ育ち、高校卒業後に大阪の調理師専門学校へ。料理の鉄人でお馴染みの石鍋裕氏の「クイーン・アリス」にて、サービスのスペシャリストとして総支配人を務めた後、福岡で「パロマグリル」をオープンさせ繁盛店となる。現在の直営店は「博多炉端・魚男」「タバーン銀河」、日田では「カフェレストラン モーリス」を展開。穏和な雰囲気であて、力のある眼差しが印象深い。プロレスの話になるとグッと口角が上がる。