



新鮮なので、野菜の美味しさが
長持ちすると評判です！

毎朝直送！ 福岡で手に入る日田の“旬”

店に一番活気があふれるのは、午前10時30分。
日田で収穫されたばかりの農産物を積んだトラックが、到着する時間なんです。
トラックの周りには、荷下ろししているそばから農産物を手にするお客様の姿も。
福岡市東区や太宰府市など、遠方からやってくる方もいらっしゃるんですよ。
隣のバイキングレストランで、日田の食材を使った家庭料理も楽しんでくださいね。



食べ比べも楽しい クリ

加熱すると果皮と洗皮がポロリとむける「ぼろたん」など、10月中旬頃までさまざまな品種が並びます。



原木の香りが立つ シイタケ

原木になるクヌギの木の香りがしっかり生きています。肉厚でしっかりとっていて、主役級の存在感です。



シャキシャキ食感の エノキ

大山独自の配合の培地で栽培する、大山エノキ「マッシュルク」。身が引き締まっていていい食感です。



お手軽に風味付け 青柚子

柚子胡椒に欠かせないのが香り高い青柚子です。軽く皮を削るだけ。味噌汁や冷奴など毎日の料理を引き立てます。



甘くてジューシー 梨

寒暖差の大きい気候で育まれているのでとっても甘く、果汁たっぷりで、シャリシャリとした食感です。



豪快な郷土料理 鯖寿司

五穀豊穡を願う秋の祭りで、大山の各家庭で作られます。脂ののった鯖を丸ごと一匹使ってダイナミック！



木の花ガルテン 野間大池店

福岡県福岡市南区柳河内1-2-10
092-561-1166
営業時間・レストラン／11:00～21:00(最終入店20:00)
※土・日曜、祝日は～22:00(最終入店21:00)
直販所／10:00～18:30 ※土・日曜、祝日は～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！ @hitamuki_

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！



今号のCOVER FOOD_クレソン

清涼感のある苦味と、ピリリとした辛味がしっかり生きている大山のクレソン。西日本一の産地で年間を通して収穫している。山から湧き出る水で栽培していて、クレソン畑に流れこむ水はそのまま飲めるほど澄んでいる。βカロチン、カリウム、鉄分などを含み、スーパーフードとしても話題。クレソン農家では、サラダやおひたし、スムージーなどにして食べている。

ひたむき

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

2018. September Vol.6 | 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：ラフエフエ人間放送(株)



ひたむき

日田の新しい農とつながる情報誌

Agriculture Innovation

2018. September Vol.6
MAGAZINE:
New Agriculture of Hita



美しい水をたたえた畑を見て
クレソンの美味しさに納得しました。

農業と加工をしつかり学んで
暮らしを充実させたいですね。

需要の高まりに对应えられるよう
栽培の規模を拡大していきます！

みのりのひと

農

対談

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出す“ひたむき対談”。
今回は日田・大山でクレソン農家に転身した2人のもとへ、
ニューヨークに拠点がある食のセレクトショップ
「DEAN & DELUCA」にて九州エリアを統括しているシェフを招いた。

農の人 河津 昭二郎さん

大分大山町農業協同組合 クレソン部会 部会長
1971年生まれ。2008年から就農し、40軒ほどの
クレソン農家をまとめる部会長。

農の人 森 敬子さん

大分大山町農業協同組合 クレソン部会
1973年生まれ。2014年から就農。大山の若手
農家の集まり「力の会」にも所属している。

厨の人 武田 淳也さん

「DEAN & DELUCA(ディーン アンド デルーカ)」
九州エリア エリア統括シェフ

1974年生まれ。2016年から九州エリアを担当し、
レストランのメニュー考案などを主導している。



水は命。山からの清流を守る

河津：ここのクレソン畑の水は、あの山
から共同水路を引いて分配しています。

武田：水源がこんなに近くにあるなんて、
水がキレイなはずですよ。

森：クレソンは水が命ですからね。

武田：大切な水のために、何か地域で
の取り組みがあるのですか？

河津：水源の山の木を守るために、み
んなで草刈りをしていますよ。

武田：土や水に影響がないよう、薬剤を
まくのではなく、草刈りなんですね。でも、
夏場は大変だったでしょう。

河津：はい。暑くなる前の早朝から取り
掛かります。大山は昔から土作りを大切
にしてきた地域なんですよ。僕らもその
思いを引き継いでいます。

武田：それで大山のクレソンは味も香り
もしっかりしているんですね。そして、本
当に鮮度がいいですよ！

森：ありがとうございます。日持ちしな
いので、収穫してから2～3日で食べ
てほしいですね。ですから、関東への
出荷は難しく、福岡・広島がメインです。
鮮度を保つために、発泡スチロールの

箱に氷をいれて、濡れた新聞紙をかぶ
せるなど、梱包も工夫しています。

河津：出荷前に規格を厳しく審査して
いるんですよ。夏場は1袋20本前後で
70g以上。虫食いの葉も取り除きます。

武田：品質にバラつきがないのはうれし
いです。大山全体でクレソンのブランド
力を高めているんですね。

森：はい。新たに検討しているのは、暑
さ対策ですね。夏はクレソンの収穫が減っ
てしまうんですよ。水に溶かす有機肥料、
涼しい高所での栽培、空調と人工太陽
を設置した施設での栽培を考えています。



クレソンの繁殖力に驚くシェフの武田さん。収穫した
クレソンを再び畑に差し戻せば、根を張っていくのだ
そう。

クレソン農家へのススメ

武田：河津さんは10年前にクレソン農
家になったそうですね。

河津：はい。親が高齢になるにつれ、
畑の整備に手がまわらなくなってきて…。
先祖から受け継いだ畑が荒れていくの
を見て「なんとかしなければ!」と思うよ
うになりました。親が元気なうちに農業を
教えてもらおうと就農したんです。

森：私は4年前に銀行員から農家にな
りました。それまで仕事には緊張感がつき
ものだったのですが、土いじりは癒され
て楽しいですね。向いているなど感じて
います。やればやっただけ成果が出る
というのもいいですね。

河津：日田では就農する人が増えてい
ますよ。クレソンは軽いので、収穫も出
荷も負担が少ないです。しゃがまずに作
業ができる、高設栽培も始まっています。

森：クレソンはきれいな水があれば、ど
んどん繁殖していきますからね。

武田：クレソン畑をはじめて見たので
すが、けっこう自由に生えてますよね(笑)。

森：苗がいらないので、経費が抑えら
れるんです。年間を通して高値で取引で



左) 部会の年間売上高一億円を目指すと思気込む
河津さん。農協役員の理事としても奮闘している。
右) 森さんの母親は日田の農産物を使った加工業を
営み、森さん自身も柚子胡椒入りのドレッシングな
どを考案した。



きるところも魅力ですね。

河津：去年の夏は不作だったのですが、
青果市場の方がクレソンを確保するた
めに、わざわざ畑まできてくれました。
クレソンの需要をひしひしと感じます。

武田：以前は肉料理の添え物というイメ
ージでしたが、今はいろんな食べ方が広
がっていますね。ハーブとして料理のア
クセントにしたり、薬物野菜としてサラ
ダや炒め物にしてモリモリ食べたり。

森：今回のコラボメニューがクレソン加
工のヒントになったらいいなと思ってい
ます。楽しみです！

ひたむき × クレソン × DEAN & DELUCA Special Collaboration !

福岡店のデリコーナーにて、コ
ラボメニューを期間限定で販売！
クレソンをハーブとして扱い、
刻んでサルサソースにしたカル
パッチョと、薬物野菜として鹿肉
とサラダに仕立て、引き立て合
う風味を楽しむ2品。見た目も味
わいも華やか。



(左)「シマアジのカルパッチョ 日
田のクレソンと梨のサルサソース」
¥820 / 100g (右)「日田のクレソン
と夏鹿のサラダ ブルーベリーヨー
ルトドレッシング」¥550 / 100g

詳しくは「ひたむき」のInstagramをチェック! @hitamuki_



DEAN & DELUCA 福岡店

福岡県福岡市中央区天神2-2-43 ソラリアプラザ地下2階

092-739-0207

営業時間・マーケット / 10:00 ~ 22:00

レストラン / 11:00 ~ 22:00 (21:00LO)

HP・http://www.deandeluca.co.jp



JAおおいたで梨選果場の専任課長を務める河津建夫(かわづたてお)さんと、選果場のスタッフの皆さん。

みのり 農の源 ／ 日田梨選果場

梨の美味しさを 信頼へと高める、 選果システムと 保存の技術。

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。

今回は、日田の梨を一手に引き受けるJAおおいたの日田梨選果場を訪れた。人の目と手と、センサーによって梨を選別し、保存技術を用いて、保冷库で出荷調整をする。年間を通して質のいい梨が供給できるよう管理体制を整えている。

品質を約束できる管理体制

年間3,000tを越える日田の梨が、この選果場に集まってくる。以前は梨部会の7つの組合がそれぞれ個別で選果をしてきたが、2010年に統一して光センサーを導入した。

「ここで梨は、3回チェックされます」とJAおおいたの河津建夫さん。まずは人の手と目を使って一玉一玉、キズ・形・色で選別する。2回目は光センサー。糖度・内部障害などを測定し、データを残しておく。3回目は再び人が最終チェックをしながら、箱詰めをしていくのだ。日田の梨は総じて品質が高いが、糖度や大きさに細かく区分けすることで、一箱の中での品質が揃い、美味しさへの信頼をより高められるようになった。

スケールメリットもある。例えばチェーン展開している大手スーパーマーケットから梨のオーダーが大量にあった場合でも、品種・等級が同一の梨をそろえて、一気に納品できる。また物流に関しても、

1カ所の選果場から梨だけを集約してトラックで出荷するので、運送費のコストダウンにつながった。

梨づくりと梨の管理。「分業が進むことで、農家さんには美味しい梨を作ること、専念してもらえたらうれしいです」と、河津さんは期待を込めた。

世界で注目される日田の梨

日田の梨は海外にも輸出している。特に注目されているのは、1kgを越える大玉の品種「新高」。台湾の正月に当たる春節(旧正月)で用いる高級フルーツとして人気を博している。しかし「新高」の収穫の最盛期は10月なので、旧正月の翌年2月ごろまで保管しておかなければならない。そんな海外での需要を受けて、選果場のすぐ隣に100tの梨が保管できる保冷库を完成させた。

収穫した梨はまず、適度な水分に落ち着かせるために、何日か風を通す。その後、安全性が実証されている鮮度

保持剤を使い、保冷库内の温度を2℃まで下げて、梨を眠らせる。

「梨の鮮度をいかに長持ちさせるか、毎年毎年、勉強です」と河津さん。風を通す日数や保冷库の温度を下げるタイミングなど、生鮮食品の管理は一筋縄ではいかない。「最初は梨の皮だけチョコレートをかけたように真っ黒になってしまって、肝を冷やしましたね」と苦笑いながら当時を振り返ってくれた。

こうして品質を保ったまま保管した梨は、半年間眠らせていても美味しく食べられるほど。海外での梨の人気を支えるのも、保管技術の賜物だ。また、海外での人気の影響で、日本でも冬場の梨のニーズが増えているのだそう。

日田の農家が作った美味しい梨。その価値が、こうした管理部門の取り組みによって、一層高まっている。

JAおおいた日田梨選果場

大分県日田市大字三和535-1
0973-26-3510 <http://www.hitnashi.com>
●直売の梨の注文は0973-26-3520(日田梨協同組合)



秋の農家のおもてなし

農家さんに教わる、日田の旬の食材を使ったレシピ。

教えてくれたのは

大分大山町農業協同組合
ハーブ部会 部会長
矢幡 万里子さん



日田の食材の美味しさを生かす、シンプルなレシピです。



ナス田楽

<材料>ナス、揚げ油、黒ゴマ
(a) 味噌 50g、酢 20cc、砂糖 40g

- ①ナスは5cmほどの輪切りにして、水につけてアクを抜く。
 - ②ナスの水気を拭き取り、素揚げにする。切り口がこんがりした色になったらOK。
 - ③(a)を混ぜて酢味噌をつくり、②のナスにのせて黒ゴマをふりかける。
- =====
- 酢味噌はこんにゃくにのせたり、ゆでた青野菜に絡めて酢味噌和えに。



大山えのきの梅肉和え

<材料>大山えのき(マツシルク) 200g、キュウリ
(a) 酒 小さじ1.5、梅肉 大さじ2、砂糖 小さじ1.5、みりん 小さじ1、醤油 小さじ1.5

- ①大山えのきは半分に切り、さっとゆでて水気をきる。
 - ②(a)を混ぜて①に和える。
 - ③好みにキュウリやニンジンで彩りを添える。
- =====
- えのきだけでなくシメジなど、他のきのこで作っても美味しい。



フレッシュハーブティー

<材料>ハーブ
スペアミントかアップルミントをひと握り。レモングラスは長いものを1本分。※ペパーミントはアクが強いので避ける。

- ①ハーブはさっと洗い、キッチンペーパーで水気を拭き取りポットにいれる。
 - ②お湯をポットに注ぎ、3分ほど置いて色がでたらカップに注ぐ。
- =====
- 80℃くらいのお湯を使うと香りがよく出る。



A. 「新高」は台湾で1玉2,000円以上の高値がつく高級フルーツ。その他、香港・ベトナム・シンガポール・タイへ、さまざまな品種の梨を輸出している。B.最盛期は100名を越えるスタッフが選果場で作業をする。C.大規模な選果場。梨の保冷库と直売所も隣接している。D.最終チェックもかねて、人の手で箱詰め。E. 光センサーでは糖度・熟度・内部障害・褐変・果形の5項目で測定し、記録している。



日田出身者のマインドに今も脈打つ、故郷の鼓動

み の リ ズ ム



故郷の自然と誇りを胸に 九州を代表する企業のトップへ

「自然と戯れて育つ…というより、自然しかありませんでしたからね」。そうにこやかに語るのは、今年6月に九州電力の社長に就任したばかりの池辺和弘さん。日田の上津江で生まれ育ち、中学2年生までを山の中で過ごしてきた。

実家の敷地には季節ごとにさまざまな果物がなった。ビワ・グミ・イチジク・ザクロと実に豊か。「特に柿ですね。大きな木に登り、枝に座って食べたものです」。

遊びも豊かだ。冬はソリ遊び。竹を割り、先端を火であぶって曲げ、スキーの板状に。それをリングの木箱の底に取り付けて、手作りのソリを滑らせた。夏は川遊び。泳いで涼んだり、モリを作ってヤマメを突いたり。自然の中にあるものから遊びを生みだし、創意工夫することを身につけていった。それらの体験は、九電グループの事業を進める上で、発想力や実行力の土台となったことだろう。

毎日が登山だったという登下校の途中で、池辺少年の足を止めたのは電柱の工事。額に汗しながら作業する人たちと、長い電柱が細い山道の傍らにそびえ立つ工程を、じっと目を凝らして観察した。今まで当たり前のように享受していた電気。それは、こういった仕事を経て自分の元に届き、家の電灯やテレビが点くのだと実感したという。

奥深い山の中も、海を越えた離島も。電気が網の目のように通っていて、その先にいる人たちの快適な暮らしを支えている。「電気で皆さんのお役に立ちたい」という池辺さんの思いの根底には、上津江の山道で見た光景があった。

この春には、日田市内で小学校の同窓会が開催された。そこに集った十数名の写真と、50年ほど前の集合写真を見比べる池辺さん。「故郷の友人は大きな財産ですね」と顔をほころばせた。

いけべ ちずらう
池辺 和弘 さん



九州電力株式会社 代表取締役 社長執行役員。今年の6月以前はコーポレート戦略部門長として、九電グループのイノベーションに取り組んできた。その活動の一環である農産物流サービス「OSUSO(おすそ)」を今年7月から試験的に開始。農家の野菜を、収穫翌日に天神・博多の飲食店へ届けるサービスだ。九州の各地域に根ざした“地場企業”であるという気概を持って、安定した電力の供給と、地域に役立つチャレンジを続けている。

実 り 場。

日田食材を活用している福岡の名店案内

● 小料理 桜

会 員制の小料理屋という敷居の高さを感じるだろうか。しかし、扉を開けてみればママ・河井加奈さんの気さくな人柄が漂う、温かな空間が待っている。

料理は週替わりのおまかせコースだ。「和洋折衷の気取らない料理なんです」とママ。なめらかな冷製コンソメスープや焼きゴマ豆腐など、手が込んでいるのに、どこかほっこりした一皿が見つかる。

ママの出身地は日田なので「桜」も日田びいき。この時は三隈川の鮎をはじめ日田の鰻や野菜を使った9皿が並んだ(写真A)。お座敷の入り口には、日田杉を使った下駄が揃えられている。

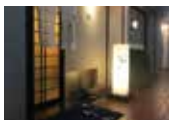
「自称、日田の産業大使なんです」と明るく笑うママ。「大丸福岡天神店」の地下2階にある「ひた生活領事館」へ立ち寄り、店で使う新鮮な野菜や果物を購入。贈答品のスイ

カや梨、ブドウなどは一番いいものを選んで送っている。「大切な方へのギフトにはこれですね。日田の果物を信頼しています」と太鼓判を押した。「桜」には日田出身の方も多く集う。ふるさとの味を懐かしむ方もいれば、日田食材との新しい出会いに驚かれる方もいる。

ママの名刺には「でありはゆめのはじまりです」と記されている。人との出会いが枝葉となって広がり、西中洲で30年間、店を続けることが出来た。その縁を繋いでいくには、料理やおもてなしに加え、感謝の気持ち伝えていくという地道な努力があった。「お客様に少しでも喜んでもらいたいと思って」と、カウンターに敷膳を置き、一枚一枚、手書きで五七五の言葉を記したためている。その達筆な文字を読み解きながら、今夜もママとの会話が弾みそうだ。



上.日田は九州の中でも有数のわさびの産地。池辺さんはピリリとした葉わさびの醤油漬けが好物。中.小学校の近くに川があったので魚釣りも身近だった。上津江にいたころはヤマメのことを「エノハ」と呼んでいたのだそう。下.当時の実家は白菜農家で、今でも白菜は大好物。出荷を手伝っていたこともよい思い出。



福岡県福岡市中央区西中洲3-19 ベイヒルコート1階
092-724-6013
営業時間・18:00～23:00くらい
休み・日曜、祝日
※要予約

2018年7月で30周年。料理はおまかせコース4,800円で、その時々の日田の旬の食材を取り入れている。9月には日田の里芋を使った茶碗蒸しも考えているとか。その他、鍋物やふく料理の予約もできる。「桜」オリジナルの日本酒や焼酎もあり、ラベルはもちろんママさんの手によるもの(写真B)。上品な味わいのオリジナルの明太子は出張のお土産としても人気がある。入り口の「桜」の文字は人間国宝の落語家・柳家小三治さんが書いてくれたもの。