



日田で暮らしている皆さんに教わる、日田の食材を活用したレシピ

エノキ茸のコロコロ揚げ エノキ茸のささっと揚げ

今回の料理長



左 川速 利江子さん・右 森 春美さん
日田市大山町のえのき女性部役員を務めるおふたりがレシピを考案。当初は唐揚げのタレで作っていたそうで「色々な味を試してみてね」とのアドバイスも！



ささっと揚げは、サクサク軽くて、ビールのおつまみにぴったり。

コロコロ揚げは、モチモチの食感&焼肉のタレ味で後引くおいしさ。

エノキ茸のコロコロ揚げ 材料

エノキ茸	200g(小1パック分)
焼肉のたれ	30g
片栗粉	80g

- ①エノキ茸を2cm程度の小口切りにする。
- ②エノキ茸と焼肉のタレをボウルで混ぜ合わせ、エノキ茸がしんなりしたら、片栗粉も合わせる。
- ③手で、直径2~3cmのだんご状に丸める。
- ④高温(180℃程度)の油でカラッと揚げる。

エノキ茸のささっと揚げ 材料

〈A.焼肉のタレ味〉	
エノキ茸	100g(小1/2パック分)
焼肉のたれ	20g
片栗粉	少々
〈B.梅塩味〉	
エノキ茸	100g(小1/2パック分)
梅塩	少々
片栗粉	少々

- ①Aのエノキ茸に焼き肉のタレをからめる。
- ②A・Bのエノキ茸をバットに並べ、片栗粉をはたく。
- ③高温(180℃程度)の油で色づくまで揚げる。
- ④Bのエノキ茸に、梅塩をふる。

餃子の皮でつくる「エノキ茸のちょこっとピザ」も定番。エノキ茸は洗わずに使うと風味がいきる。



●日田の「エノキ茸」ほか旬の野菜が購入できる福岡の店

ひた生活領事館	福岡市中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店 東館エルガーラ地下2階 092-731-8832 営業時間、休み・大丸福岡天神店に準ずる
木の花ガルテン ももち浜店	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

Instagram **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!



日田市農業振興課 Facebook
日田の農業の最新情報をアップしています!



今号のCOVER FOOD_ピオーネ

日田はぶどうの産地。そのなかでもピオーネは種無しで食べやすく、甘みと酸味のバランスがとれた黒系ぶどうの軸品種となっている。ハウス栽培のものは出荷は早く、7月下旬からスタート。9月から露地ものへと移り、10月中旬まで楽しめる。今回、表紙を飾ったピオーネは「大粒玉の大房」で知られる天瀬産のもの。畑でもつやつやと輝き美しかった。

ひたむき

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

| 2019. October Vol.10 |

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: ラブエノキ人園放送(株)

ひたむき

Agriculture Innovation

日田の新しい農とつながる情報誌



2019. October Vol.10 MAGAZINE: New Agriculture of Hita



「aga-ri」上里オーナーシェフが手がける
パスタに姿を変えた
日田・天瀬産のピオーネ



畑いっばいにピオーネのいい香りが漂っています。

香りも栄養も、この皮の色が、ポイントだっってご存じですか？



1	2
	3 4

1.堂々たる育ちぶりに思えるが和田さんにとっては「まだまだ」。色づきと甘みが増すタイミングを見計らい、段階的に出荷していく。2.ピオーネの香りに顔がほころぶ上里さん。3.ぶどうの花のつぼみを丁寧に摘み取り除くことで実が大きく形も整ったぶどうになる。「栽培方法は、毎年少しずつ試験的に変えてチャレンジしています」と和田さん。4.もぎたてのピオーネはまた格別！

農 対 厨

みのりのひと 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”。9月初旬、日田市天瀬町のピオーネ農家のもとへ福岡市でイタリア料理店を営むオーナーシェフを招いた。

農の人

和田 昭祖さん

JAおおい天瀬ぶどう部会所属

一般企業に勤めた後、祖父の代から続くぶどう農家を継ぐために就農。ピオーネのほかにシャインマスカットなども栽培している。



厨の人

上里 克彦さん

aga-ri (アガーリ) オーナーシェフ

福岡市中央区の「aga-ri」店主。イタリアン歴20年超。日頃から日田のぶどう、嘉麻市の赤崎牛、天草のタコなど九州産食材にこだわる。



“大粒玉の大房”に胸を張る

和田:ピオーネの畑へようこそ。まだまだ色づきが浅いのですが、いくつか袋を取ってみましょうね。

上里:これでまだまだですか。私には立派な紫色に見えます。

和田:今年の夏は酷暑からの長雨でした。ぶどうは寒暖の差でグッと色づくので、もう少し秋を待ちたいですね。

上里:毎日チェックしながら出荷のタイミングを見計らっているなんて、料理人がお肉の火入れの1秒の差にこだわるのと同じ気持ちですね。

和田:どうぞ食べてみてください。

上里:甘くて果汁があふれます！そして酸味とのバランスもいいですね。それにしてもぶどうの1粒がなんとも大きい！

和田:天瀬のピオーネは“大粒玉の大房”が自慢。1粒30g程度もあるのです。

上里:それはすごい。栽培方法に特別な秘密があるのでしょうか？

和田:知らない方も多いのですが、ぶどうは摘粒(てきりゅう)をしながら、粒を大きくしていきます。

上里:粒を間引いていくのですね。

和田:5月中旬頃、つぼみの状態で摘粒をはじめ、花が咲く前に必ず終わらせるのが、立派なピオーネを育てるための必須条件。長くても2週間で畑のピオーネ全4.5t分の摘粒を済ませなくてはなりません。

上里:まさに時間との戦い！

和田:最もキツイ時期ですねえ。

先人が気づいた土の力

上里:うちの店でも以前より日田のぶどうを仕入れさせていただいています。中でもここ天瀬では、どうして美味しいぶどうができるのでしょうか？

和田:もちろん努力や工夫は重ねていますが、一番の理由は、ぶどう栽培に適した土壌があるからだと感じています。この事実気づき、ぶどう栽培を始め、またここに合う栽培方法を編み出していった先人たちは本当に偉大です。今後は大分のぶどうと言えば天瀬と思っ出してもらえるように“天瀬ブランド”を打ち出していきたいですね。

上里:私もお客さんに伝えますね！

和田:ありがとうございます。日田では今、収穫後のシャインマスカットを、生のまま1~2度の冷蔵庫に入れ、水分を保ちつつ保管する「貯蔵シャインマスカット」の技術も高めています。将来的にはクリスマスシーズンまでシャインマスカットを出荷できるようになると最高ですね。

皮の香りと栄養を活用したい

上里:それにしてもピオーネの畑にはいい香りが漂っていますね。

和田:この香りはピオーネの特長ですね。シャインマスカットの畑にはありません。その理由はピオーネが黒系の品種だからなのです。

上里:どういうことですか？

和田:甘くてみずみずしい実が主役のぶどうですが、栄養も香りも、皮の色が濃い部分に凝縮されているのです。

上里:なるほど！今まで皮は取り除くものと思い込んでいたのに、皮も重要な存在だったとは。今後は料理にも、活用していきたいですね。ただ、料理人としては、おいしいピオーネに余計

な手を加えず、素材をいかした料理の方が、農家の方々は嬉しいのかな？と思うこともあります。

和田:ワインや干しぶどうなど昔から加工品があるぶどうは、加工に向く食材のはず。我が家では母がジャムをつくるくらいですから、料理人の方が工夫を凝らして料理してくださるのは私にとっては嬉しいことです。

上里:それは良かった！イタリア料理ではぶどうの水分を調節しながら、肉料理に取り入れます。日田のジビエともきっと合いますね。ところで和田さんがお好きな料理をお聞きしたいな。

和田:実は、日田焼きそばです(笑)。

上里:麺類とは、私と一緒にですね。私はパスタを食べるのも、作るのも大好きです。ピオーネのパスタは難しいだろうと悩んでいましたが、チャレンジ魂に火を付けてもらいました。どうか楽しみにしておいてください！

次のページで、**日田・天瀬産のピオーネ × 上里シェフがコラボレーションを展開!!**

ひたむき × 日田・天瀬産のピオーネ × aga-ri

Special Collaboration!

日田・天瀬産ピオーネを練り込んだ タリアテッレと牛ホホ肉の煮込みソース

ピオーネの皮を煮詰めて攪拌し、美しい色と風味を抽出。卵白でまとめた、ふるんっと上品な食感の自家製生パスタに練り込んだ。ピオーネの実は、低温オープンで1日かけて水分を抜き、生から干しぶどうへ0.2歩ほど進んだ状態に。牛ホホ肉の煮込みのソースと合わせれば、とろりと凝縮された味わいに肉の旨味と塩気がからまってくる。仕上げにはピオーネの皮で染めたオリーブオイルを粉末状にしてトッピング。日田で実ったピオーネの華麗な変身ぶりに、舌と心を奪われる。

ピオーネ入荷期間限定の
スペシャルコラボレーションメニュー。
コースメニューのパスタと差し替えてご提供。

※要予約。詳しくはお店にお問い合わせください。

ピオーネのソルベに、なめらかな生乳チーズとムース状に仕立てたシャンパンソースを重ねた
「畑直送 大分県日田産ピオーネの自家製ソルベットとシャンパンのエスプーマ(800円)」も同時期に登場(写真一番右)。



上里克彦オーナーシェフと元気な九州産の食材が出会ったのは、大阪での修行時代。有名イタリアン「ポンテベッキオ」に勤めていた時のことだ。「自分の店を出すなら、おいしい食材の宝庫・九州で」と夢を描いた。その後、福岡市に拠点を移し、博多区のイタリアン「バルバピアンカ」で勤務。2017年7月、満を持して中央区今泉に「aga-ri」をオープン。店名には自身の名字とイタリア語で好きな言葉「magari(叶ったらいいね!)」の意味を込めた。開店から2年。今日も黒板には九州産食材の名前が連なり、厨房では夢を叶えた上里シェフが真剣に食材と向き合い、輝かせている。

aga-ri / アガーリ

福岡県福岡市中央区今泉1-11-6 ハースホームビル2階
TEL・092-733-0700
営業時間・18:00～翌0:00(料理L.O.23:00)
休み・日曜
HP・<https://aga-ri.owst.jp>

詳しくは「ひたむき」の
Instagramをチェック!



秋の旬便り

ひたむきな農家からお届け

栗



河津 梨香さん
日田市認定農業者
ちからの会メンバー

短大卒業後、以前から思い描いていたように、自然な流れで就農。祖父の代からスタートした栗や梅のほかパプリカなどの生産に取り組む。日田の若手農家が集まる「ちからの会」では情報交換を行い、メンバーから刺激をもらっている。

山間ルートにハンドルを切ると、ぐんぐん標高が上がっていく。窓から眺めていた大山川がどんどん小さくなり、見えなくなつた。到着した河津梨香さんの栗園は、日田・大山町の農業生産団地「ふるや台」にあり、山のてっぺんを包むように広がっていた。きれいに整備された栗園は、旬まっさかり。見上げれば、黄緑色のイガ栗がたわわに実り、実の頭をちょこんとのぞかせたイガもある。完熟すればイガごとポトリと自然に落下するそうで、落ち葉の上にはむっちりつやつやの栗の実が「早く拾って!」と言わんばかりに転がっていた。

「収穫は昔から、火ばさみで拾うスタイル。栗のイガは可愛いけれどかなり鋭く、ゴム手袋でも突き抜けますよ」と梨香さん。110アールの栗園を毎日チェックして歩きまわり、8月下旬から10月中旬で、3tもの栗を集めてしまう。この栗園は「梅栗植えてハワイに行こう!」の合言葉で昭和36年にはじまった、大山町の農業革命で植えられたもの。初期のものは60年近くの樹齢なので、梨香さんは現在植え替えを進めている。品種は出雲、ポロタン、利平など7種類あり、実る順番に収穫。どの栗も「ふりつと丸いものが多いです」。栗ご飯にする時は、先に軽くゆでると包丁でむきやすい。また栗を水に浸してレンジでチンする茹で方もあり、栗料理へのハードルを下げてくれる。ホクホクでほろりと甘い日田の栗。今年も家でいただく。

他にもいろいろ 日田の旬の野菜



ほんのり甘い ハウレンソウ

おなじみの元気になれる緑黄色野菜。日田の水をたっぷり吸って育っているので、柔らかく甘みがあり、エグみも少ない。



辛味さわやか トウガラシ

まばゆいほど真っ赤な生トウガラシは、辛さの奥に酸味もあり、乾燥したものはひと味違う。鍋料理の薬味にもぴったり。



みずみずしい チンゲンサイ

クセがなく食べやすく、どんな料理にも合わせやすい。根もとに近い方は肉厚でシャキシャキ。みずみずしいと評判だ。



日田の梨農家のみなさん。左から神川裕芳（かみかわひろよし）さん、美野 健（みのけん）さん、井上幸司（いのうえこうじ）さん。



「流線型仕立て」 たわわに実る 植え付けから わずか5年程で

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、日田の梨農家・美野さんの農園。地面から斜めに伸びた、不思議な樹形の梨の木には、収穫を待つ「あきづき」の実がぎっしり。

この新しい栽培方法「流線型仕立て」は、今、植え替えがすすむ日田の梨園で注目を集めている。

美野さんの梨農園は、日田盆地の中にありながら四方を山に囲まれている。ご本人は「盆地の中の盆地」と例え、夏の酷暑がニュースになる日田市街地より「夏は2度暑くて、冬は2度寒いよ」と嘆く。しかしこの盆地の風土が日田の梨の美味しさを育み、100年以上もある栽培の歴史を支えてきた。

歴史があるから、梨の木も古い。50年を超える老木がざらにあり、日田の梨農園では植え替えをすすめている。美野さんの畑では、7年前から「流線型仕立て」で新しい苗を植えている。

「流線型仕立て」はまず全長5mほどの大苗を専用の施設で育て、それを斜めに傾けるようにして植える。棚へ伸ばす主軸の太い幹は1本で、そこから側枝という梨が実る枝を成長させていく。樹形が単純だから手入れをするのがラクで「作業時間は2〜3割減。パートさんが

剪定できるから、私たちは他の作業ができるようになりました」と美野さん。

ちなみに、従来型の梨の木が1本植わっていたスペースに、9本の「流線型仕立て」の梨を植えることができ、生産量も飛躍的にアップ。さらに通常ならば植え付けて約12年をかけ成園（梨が10アールあたり4t収穫できる農園）になるところが、大苗育苗施設で約2年間育った大苗を植えつけると、約5年で成園並みの収量になるのもうれしいところだ。植え替え時の収入減も抑えられる。

「今、10アールで4t収穫できるんですよ。10年目には7t収穫できるように、頑張ろうかね」と美野さんは目標を掲げる。

マイナス面は、苗が大きいので価格が高くなること。1本4,000〜5,000円と初期にまとまった費用が必要となる。大苗育苗施設が豪雨災害で、被災した苦しい思い出もある。

まだまだ研究途上で、計画通り進まないこともある。しかし「流線型仕立て」は大分で誕生した栽培方法だ。美野さんたちの挑戦はこれからも続く。



A. 苗木を斜めに植え、主軸となる枝を1本のみ伸ばす「流線型仕立て」の梨。整然と並んでいて、樹形も単純なので手入れもしやすい。B. 「台風が来なければもっと実ってたよ」と美野さん。来年のさらなる収穫量UPに期待がもてる。C. 美野さんが香り高く甘い「あきづき」をむいてくれた。「洒落ちよる味やろ?」とにっこり。D. 左が従来型の梨の木。比較するとまるで違う果樹のようだ。

お問い合わせ先: **JAおおいた 日田梨部会**
大分県日田市天神町535-1 TEL・0973-26-3520 FAX・0973-26-3525
(梨の注文承り中) <http://www.hitnashi.com>

Re-Collaboration!



宇野さんのシャインマスカットを使った「オニモリ、クリスマスタルタータルト2,300円(税込)」は1日限定5台。予約がおすすめ(土日曜は要予約)。出荷がある時期だけの期間限定メニューなので、お早めに!

2017年の秋、『ひたむき』誌上で出会った日田のシャインマスカット農家と福岡のカフェ店主。ふたりがコラボした、高さ20cm超えの“オニモリ”タルトはSNSをにぎわせ、翌2018年も続けてのコラボを実現! カフェが福岡県朝倉郡筑前町に移転した今年もふたりの交流、そして、シャインマスカットとタルトの共演が続いている。

LA LIBERTÉ TARTE NOYU
福岡県朝倉郡筑前町畑島447-2 TEL・0946-42-3330
営業時間・10:30~18:00 休み・水曜、第1・第3火曜
<http://noyu.info>



2019年4月、福岡市中央区桜坂から朝倉郡筑前町に移転オープン。名物タルトのほかランチもスタートした。

あれから3年。今年も野村さんからお声がけいただきました。シャインマスカットをお菓子屋さんに納品したのは「NOYU」さんとのコラボが初めてで、何かと新鮮な体験でしたね。

“オニモリ”のタルト、食べましたか?とよく聞かれますが、実は、出荷シーズン真っ只中でなかなかお店に行けず……仕方ないですね(笑)。

今年は晩夏に雨が多く、甘みが増すまでに時間がかかりました。その分、粒の張りど大きさは上々!お楽しみに。



「甘みがしっかりとのってきました!今が食べ頃です!」

JAおおいた天瀬ぶどう部会所属
宇野 繁和さん



「今年の秋も『オニモリ』します!」

フルーツの産地・朝倉に移転オープンし、すぐ目の前の道の駅で新鮮な果物が手に入るという、タルトをつくるには贅沢な環境となりました。

でも、ブドウの季節がくると、宇野さんが育てたシャインマスカットをどうしても使いたい。甘さとジューシーさのバランスが素晴らしいし、粒も大きくパンツと張っている。ビジュアル面も最高。お客様のテンションのあがり方が違いますからね。今年もどんな反応がもらえるか楽しみです。

LA LIBERTÉ TARTE NOYU
野村 純さん