



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

白ネギのオーブン焼き 柚子味噌をそえて

今回の料理長



左 古後 道江さん・右 川良 澄子さん
JA日田女性部で活動するおふたりが大分ブランド「大分高原白ネギ」でクッキング。「高原で育った日田の白ネギは、キュッと締まりが良くて、甘みも強いよ。」



寒くなるとネギの甘みがUP!!
日田名産の柚子が香ります。

材料 4人分

白ネギ	3本
味噌(粒がないもの)	大さじ4
A 砂糖	大さじ2
柚子果汁	4個分(中サイズ)
柚子の皮	適量

- ①白ネギを洗い、長いまま200℃のオーブンで6~8分間焼く(ネギの太さによるので様子を見ながら。少し焦げ目がつく程度がおいしい)。
- ②材料Aをなめらかになるまで混ぜ、柚子味噌をつくる。
- ③柚子の皮の黄色い部分をそぎ、千切りにする。
- ④白ネギが焼き上がり、皮が固い時はひと皮むく。
- ⑤白ネギを6cmの長さに切り、皿に並べる。
- ⑥白ネギに柚子味噌をかけ、柚子の皮を添える。



冷え性を改善を応援!
長ネギのクリーム煮

白ネギを8cmに切り、きのこ類、下味をつけた鶏もも肉をコンソメスープで15分間煮込む。生クリームを加えてさらに15分間煮込めば、白ネギがとろけるような食感に。生クリームの量は、水2カップに対して1カップ。

●「白ネギ」ほか、旬の日田産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
木の花ガルトン 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
木の花ガルトン 野間大池店	福岡市南区寺塚1-9-28 092-561-1166 営業時間・10:00~18:30(土日祝 ~19:00) 休み・年末年始

ひたむき

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

2019. December Vol.11 | 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: ラブエフエム国際放送(株)

ひたむき

日田の新しい農とつながる情報誌

Agriculture Innovation

2019. December Vol.11

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

ピッツェリア「Pizzeria Da Gaetano」
舌間オーナーシエフが手がける
ピッツァの上で弾む、
日田産の原木椎茸



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!



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_原木椎茸

日田では「なば」と呼ばれて親しまれている椎茸。その人工栽培は江戸時代に大分県津久見市で始まったと言われている。日田ではクスギの木に種駒を打ち込み栽培する原木椎茸の栽培が盛んで、椎茸採りができる農園も存在する。寒い季節にゆっくりじっくり大きくなる椎茸は肉厚でジューシー。「肉より旨い!」という人もいるほどだ。



なんともいい香り！
イタリアンにも使ってみよう。

肉厚でしょう？ 京都の料亭では
椎茸ステーキとして出されます。



1	2	4
	3	5

1. 温かい時期でも生育する品種「324」を採りながら、「椎茸採りの経験って、なかなかないですね！」と舌間さん。2. 光が差し込み、気持ちのいい中島農場のホダ場。長年かけて椎茸にちょうどいい環境を作り上げてきた。3. 丸まると太った姿。さて、どうやっていただく。4. 中島農場では乾燥椎茸や米の販売も行っている。詳しくはHP (<http://nakashimanoen.web.fc2.com>) をチェック。5. 作業着もおしゃれな中島さん。アメリカでの農業研修経験もある。

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”。
今回は日田市大字西有田の椎茸農家のもとへ
福岡市でピッツェリアを営むオーナーシェフを招いた。

食の人
中島 浩司さん

有限会社 中島農場
代表取締役

代々林業を営む家系で、祖父の代から椎茸づくりに着手し、今もクヌギのホダ木(原木)で栽培。乾燥椎茸も製造販売する。



厨の人
舌間 智英さん

Pizzeria Da Gaetano
オーナーシェフ

福岡市中央区の「Pizzeria Da Gaetano」店主。通称・TOMMYさん。ナポリ・イスキア島で6年間、ピッツァを学んだ。



椎茸が心地いい環境づくり

舌間: 空気がよくて、気持ちいい！ 杉の林って薄暗いイメージでしたが、ここは木もれ日がキラキラしていますね。

中島: 椎茸にとって程よい日光を取り入れるために、杉の枝打ちをしています。専用のマシンが幹をよじ登り、切ってくれるんですよ。

舌間: それはおもしろい！ 杉に混じって広葉樹も生えているんですね。

中島: 広葉樹を混植すると椎茸に良い影響を与えると聞き、植えました。ほかにもスプリンクラーで水を撒き、乾燥を防ぐなど、椎茸が心地よく過ごせる環境づくりを大切にしています。

舌間: 肉厚でしっかりとした椎茸は工夫の賜物なのですね。ところで椎茸が生えている原木は、何の木ですか？

中島: クヌギです。ウチはもともと林業を営んでおり、質のいいクヌギが手に入るで、原木を用いて栽培しています。

舌間: クヌギの質って、椎茸の味に影響があるのですね？

中島: 椎茸は原木の栄養分を吸って成長するので、当然あるでしょうね。クヌギ

の木を切り出す時に、おいしい椎茸ができる木かどうか分かるものですよ。

収穫までの長い道のり

中島: 椎茸が生える原木はホダ木、椎茸畑はホダ場と呼んでいます。

舌間: 栽培をはじめめるシーズンはいつでしょう。秋頃ですか？

中島: 実は、11月にクヌギの木を切り、春先に椎茸菌がついた種駒を打ち込んでおくのですよ。その後、林の中で1年半以上寝かせ、夏を2回越させます。

舌間: 1年半以上！ 知りませんでした。

中島: 稲刈りが終わった頃、ホダ場にホダ木を移動させ、立てていきます。収穫は11月頃から始まり、5年間はできるかな。

舌間: キノコ類の旬は秋だと言いますが、椎茸は冬に近いんですね。

中島: 日田の場合、収穫のピークは3月です。冬の寒さの中で時間をかけてじっくり成長していくので、ぶりと肉厚でおいしいと評判なのです。

舌間: 弾力も素晴らしいし、香りも濃い。今すぐバター焼きにしたいなあ。

中島: この美味しさをいつでも味わって

ほしくて、ウチでは乾燥シイタケの製造販売もしているんですよ。

舌間: イタリアのボルチーニ茸も乾燥タイプが主流ですね。

中島: 丸のまま8時間水につければ、味も香りも蘇ります。最近人気なのはスライス。味噌汁に入れるだけで戻りますよ。

舌間: 椎茸は乾燥させると栄養価が高まると聞きますし、活用したいですね。

実は椎茸にも品種がある

中島: 今、生えているのは「324」という品種です。もうひとつの畑には「290(にくまる)」という品種のホダ木もあります。

舌間: 椎茸って1種類ではないんですね。品種名が数字なのも興味深い。

中島: 栽培の適温によって、1シリーズ、2シリーズ、3シリーズと分かれています。欧州の車みたいでしょう？ 3シリーズは温かい季節に適した椎茸です。びよんと頭が出て、4~5日くらいで食べ頃かな。

舌間: 5センチ程度に育った「290(にくまる)」は椎茸の肉詰め合いそうです。

中島: 肉詰めとは手が込んでいますね。私たちはキノコ全般を「なば」と呼んで、

煮物で食べる人が多いですねえ。

舌間: 先日うかがった天瀬の旅館のメニューにも「なば」と書かれていて、椎茸が登場しましたね。実は私、大分県に縁が深く、別府の「杉の井ホテル」にて薪窯で焼くナポリピッツァの導入をお手伝いし、毎月別府に行ってるんですよ。

中島: それは嬉しい！ 舌間さんが暮らしていたイタリアでも椎茸は食べますか？

舌間: スフォルマートという茶碗蒸しのような前菜やフリットでよく食べます。キノコは1年中食べていますね。

中島: 茶碗蒸しに、天ぷらと思えば、和食にも通じるような。

舌間: 確かにそうですね！ 今回は肉厚な原木椎茸の存在感を際立たせたいので、きのこ類をいろいろ混ぜるのはやめておこうかな。椎茸だけでシンプルなメニューを考えたいですね。

中島: 日田の原木椎茸がどんなイタリアンに仕上がるか、楽しみです！

次のページで、
日田の椎茸×舌間シェフが
コラボレーションを展開!!

Special Collaboration!

日田産 椎茸のボスカイオーラ

ふりっと肉厚な日田の椎茸。その魅力を堪能できるよう、まずは厚めにスライスを。塩を振り、じっくりソテーすることで、香りと旨味を引き出した。その椎茸を、モッツアレラチーズ、スモークモッツアレラ、サラミ、バジル、ケッパーとともに、ピッツアの上へ。窯に入れて待つこと1分30秒。熱々をほおばれば、椎茸の弾むような存在感！程よく水分が抜け、味わいが凝縮されている。思いのほかサクッとした歯切れの良さにも目を見張った。スモークモッツアレラの香り、ケッパーの酸味が軽快なリズムとなり、またたく間に1枚、ごちそうさま。

2019年12月末までの
期間限定スペシャルコラボレーションメニュー!

※詳しくはお店にお問い合わせ下さい。
※ピッツアは全品テイクアウトOK。



冬の旬便り

ひたむきな農家からお届け

甘藷 かんしょ



藤田 幸治さん
大肥郷ふるさと農業振興会
オペレーター

日田・大鶴地区出身。振興会では主に米・麦・大豆を栽培。農業機械の扱いに長けていて、機械関係のオペレーションや整備も担当する。最近気になる日田名物は、高菜を海苔のように巻いた「高菜巻き寿司」だそう。

「甘藷（サツマイモ）には、ネットリ系とホクホク系があるんですよ」。そう教えてくれるながら、藤田さんが掘り起こした甘藷は、ネットリ系の代表格「紅はるか」。

収穫後、温度13〜15℃、湿度85%以上の環境で40日間以上寝かせることにより、大分県ブランド「甘太くん」となる。

熟成を重ねるうちに蓄積するのは、蜜のように濃厚な甘み。長い貯蔵時間が「天然スイーツ」と例えられる、贅沢な味わいを育む。

藤田さんが連れていってくれた「紅はるか」の畑は、大肥郷の真ん中を流れる大肥川のすぐ横にあった。畑なのだが、畦があるし、周囲は稲刈り後の田んぼ。この甘藷畑が、もともとは田んぼだったことが見てとれる。

「実は、平成29年7月の九州北部豪雨で、大肥川の水がこの場所まで上がってきたんです」と藤田さん。その時、大量の川の砂が田んぼへ流れ込み、砂混じりの土壌になってしまった。ならば砂地に適した甘藷を育ててみよう、大肥郷ふるさと農業振興会の面々は挑戦をはじめたのだ。

甘藷の栽培に取り組み3年目の今期は、試行錯誤中。それでも甘藷洗浄機などの機械を導入し、大分県が目指す、アジア諸国への輸出に取り組む。「日本人は大ぶりの芋が好きだけれど、シンガポールや香港では小さめサイズをスナック感覚でよく食べますよ」。手作業では間に合わないほど輸出できるようになる。甘藷と共にそんな夢も育てている。

他にもいろいろ 日田の旬の野菜



切り口がかわいい ラディッシュ

生でサラダや酢の物に。輪切りにすると赤い緑の断面で料理が華やかに。皮にはポリフェノールが豊富。葉も食べられる。



煮物の定番 里芋

イモ類の中ではカロリーが低く、ヘルシー。カリウムが多く、余分なナトリウムの排出を促すので高血圧の改善にも。



甘くてホクホク カボチャ

代表的な緑黄色野菜でカロテン、食物繊維が豊富。栄養分は皮やその周辺に多いので活用を。冬至に食れば風邪予防に。



ナポリ・イスキア島にあるナポリピッツアの名店「Da Gaetano」で6年間ピッツアを学び、その店名を受け継ぐことを世界で唯一許された舌間智英(したまともひで)さん。帰国後、福岡市の薬院駅近くに現地そのままの雰囲気漂う「Pizzeria Da Gaetano」をオープンさせた。店の奥にはグリーンタイル＆銅板の窯。本店の窯を模したデザインだ。客席から窯のなかで燃えさかる炎を眺められるよう、少し斜めに設置されているのも心憎い演出。世界規模で活動する「真のナポリピッツア協会」の認定店でもある。協会に認められたピッツェリアは九州で5店のみという。

Pizzeria Da Gaetano / ピッツェリア・ダ・ガエターノ

福岡県福岡市中央区渡辺通り2-7-14 バグーロ薬院1階
TEL・092-986-8822
営業時間・12:00〜13:30 L.O.、18:00〜23:00 L.O. (火曜日は夜営業のみ)
休み・月曜
HP・http://gaetano.jp

詳しくは「ひたむき」の
Instagramをチェック!





日田ぶどう部会のみなさん。左から遠藤 洋子(えんどうようこ)さん、宮本カヨ子さん(みやもとかよこ)さん、遠藤俊明(えんどうとしあき)さん。

みのり
農の源
JAおおいた
日田ぶどう部会
天瀬ぶどう部会

冬のパーティを 瑞々しく彩る 貯蔵シャイン マスカット

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、日田ではシャインマスカットの貯蔵技術を高め、冬に出荷する取り組みが行われている。
種がなく、皮ごと食べられるシャインマスカット。口に運べば、弾けるように甘い果汁があふれだす。その美味しさをもっと長く味わえるようになる。

年々、人気に拍車がかかるシャインマスカット。昨年、その貯蔵技術の開発に日田ぶどう部会と天瀬ぶどう部会が共同で着手した。2年目の今年はいかに？貯蔵の現場を訪ねてみた。

大きな冷蔵庫の設定温度はマイナス0.8℃。日田のシャインマスカットの出荷基準は糖度17度以上と非常に高いので、氷点下でも凍らないのだ。房を貯蔵している発泡スチロールのフタを開ければ、パンツと張りがあり、瑞々しいままの房が並ぶ。「ポイントは水を入れたプラスチック容器。これを穂軸(茎の部分)に装着し、水を吸わせているんですよ」とぶどう農家さんが教えてくれた。茎には乾燥対策としてパラフィンテープも撒かれ大切に保管されている。

このシャインマスカットを収穫したのは10月初旬。取材はそれから約3週間後だったが「見た目も味も、ほとんど変

わらん!」とみなさん。特別に食べさせていただいた房の茎は鮮やかなグリーンで、さわやかな甘みも旬のまま。次から次に手が伸びる。今後はしばしば点検をして、状態が悪くなった粒を早めに取り除き、美しい姿のまま出荷を待つ。

今回、お話をうかがった遠藤さんご夫婦、宮本さんは、10年ほど前からシャインマスカットの栽培に取り組みされてきた。「手間はかかるけれど、房にかけていた袋を取る時の感動は特別なものよ」「キラキラ輝いてね。みんなに喜ばれ、

売上も上がるし、夢のあるぶどうよ」。貯蔵シャインマスカットの技術が確立され、冬の贈答シーズンに出荷できるようになると、価格は旬の倍になるそう。同じ面積の畑でより大きな収益をあげられることで、若い農家のやりがいと夢も大きくなる。貯蔵への取り組みが、日田のぶどう農家の未来をつないでいく。「出荷タイミングの最終目標はクリスマスやね」。今年のパーティで囲むケーキの上に、シャインマスカットのグリーンが美しく輝きますように。



A. 宮本さんが自宅の冷蔵庫で貯蔵していたシャインマスカットを届けてくれた。茎から水を吸わせていたので収穫の約3週間後でもこの美しさ。B. 美味しくいただいた後、茎がグリーンのままであるのに驚く。C. 冷蔵庫は人が入れるサイズ。写真は天瀬ぶどう部会の新設冷蔵庫。D. 出荷前、発泡スチロールのフタを空け、房に結露がつかないように温度調整をする。

お問い合わせ先: **JAおおいた 日田ぶどう部会・天瀬ぶどう部会**
大分県日田市大字三和535-3 TEL・0973-23-7646 (園芸2課) FAX・0973-24-3070

Re-Collaboration!



柚子の皮と柚子胡椒入りの大根おろし&牛肉をトッピング。天神店・久留米店・イオン香椎浜店は単品700円。写真の柚子の天ぷらをのせた「旬の香! まるっと日田の柚子うどん」単品840円は空港店のみ提供。

2018年の冬、『ひたむき』誌上で出会った日田の柚子と昭和42年創業の老舗うどん店によるコラボメニューが今年も12月3日(火)から再登場! 人気があったため、仕入れた柚子が1カ月でなくなった昨年。今年はなるべく長い期間ご提供できるよう、柚子農家さんとうどん店の間で打ち合わせが進行中だ。

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
TEL・092-623-8821 営業時間・7:30~21:00
<http://www.nishitetsu-plaza.co.jp/hakata-yariudon>



空港店では柚子の皮と果汁を使った「柚子いなり」とのセット980円が特別に登場。日田産の液体柚子胡椒も限定販売している。



今年もなかなかいい出来ですよ! 貯蔵もできます!

柚子が新鮮! 香りの良さも格別なのです。

昨年、大好評だったと聞いてうれしい限り。頑張って育てた柚子が、こんな風に食べられていると分かるのは、農家にとってもうれしいですよ。他に、日田の豆田町の老舗ようかん屋さんに卸しているのも自慢のひとつです。
それにしても、柚子の輪切りを天ぷらにするとびっくりしました。いつも柚子が身近にある農家でも、思いつかないメニューです。また、規格外の柚子もすり下ろして問題なく使ってもらえるので助かっています。

JAおおいた 日田柚(ゆず)部会
代表 六井 睦治さん・綾子さん

昨年は行列ができるほど人気だった「柚子うどん」。生の柚子は冷凍ものに比べて格段に香りがいいので、お客さんも気に入ってくださいました!
日田の柚子はもちろん味がいいのですが、「産地が近い」というのも私たちにとってはうれしいポイント。新鮮だと味も香りも鮮やかです。それも穴井さんが柚子をしっかり管理されているからでしょう。空港店では液体柚子胡椒も好評で昨年からずっと販売しています。おみやげにぜひどうぞ。

株式会社西鉄プラザ営業開発課
代表 徳廣 秀一さん