



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

冷製のショートパスタ ミニトマトソースマリネ

今回の料理長



秋吉さんご一家
農産物直売所に勤務し、日田の旬の野菜に毎日ふれているご夫婦。日田でレストランをオープンさせたいと奮闘中!
@blinknamapasta



ミニトマトソースは、鶏の胸肉や白身魚のソテーにもぴったりですよ!

材料 4人分

ミニトマト	12個
ズッキーニ	2cm
大葉	1枚
にんにく	1片
ショートパスタ	60g
(今回はリボン型のパスタ「ファルファーレ」を使用)	

サラダ油	20cc
穀物酢	10cc
薄口しょうゆ	5cc
塩	2g
砂糖	3g
オレガノ	2つまみ
ブラックペッパー	2つまみ

- ①ミニトマト4個を半分に切り、4個をさいの目に切り、4個をすりおろす。
- ②ズッキーニをさいの目に切る。大葉はみじん切りにする。
- ③①を混ぜる。
- ④たっぷりの熱湯に塩を入れて(1Lにつき8g)ショートパスタを表示時間プラス2分でゆでる。ゆであがったら氷水で冷やし、よく水を切る。
- ⑤にんにくを切り、その切り口をボールにすり込む(風味をつけるため)。すべての材料をそのボールで混ぜ合わせて完成!

●日田の「ミニトマト」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
木の花ガルテン 野間大池店	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



ひたむき

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

| 2019, August Vol. 9 |

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)



2019, August Vol. 9 MAGAZINE: New Agriculture of Hita

ひたむき

Agriculture Innovation

日田の新しい食とつながる情報誌



日田の新しい食とつながる情報誌
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、農産物とのコラボ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_鮎

日田の鮎釣りは5月20日から11月中旬頃まで楽しめる。最新の冷凍技術で鮮度を保ったままストックされている鮎は、網漁や友釣りでも獲れる地鮎の他に、養殖の鮎や稚鮎の取り扱いがあり、福岡の飲食店などに販売。日田の漁協が携わる「やな場茶屋」は7月1日~11月4日までオープンしていて、鮎の塩焼きや鮎の刺身などさまざまな鮎料理が食べられる。



「レストランテKubotsu」窪津料理長が手がけた
夏の情景ごといただく、日田の地鮎



釣って楽しい、食べて美味しい
鮎の魅力を広めていきたいです。

鮎という食材と食文化は
とても興味深いですね。



- | | | |
|---|-------|--|
| 1 | 2 | 1.鮎釣りには1日3,000円の遊漁券が必要。次世代の釣り人育成のために、高校生以下は無料にしている。2.おとりの鮎を使う友釣りを楽しむ釣り人。3.山の中腹にある養殖場。地下200mから汲み上げた清らかな水をたっぷり使って、鮎を育てている。また出荷する前には7~10日間ほど餌切りをし、鮎の美味しさが活きる状態で発送している。4.鮎や食の話題から川の環境、川で繋がる文化など話が尽きない二人。 |
| | 3 4 | |

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”。
今回は日田の鮎を統括している漁協組合長のもとへ
高級イタリアンレストランの料理長を招いた。

食の人
手島 勝馬さん
日田漁業協同組合
代表理事組合長



2014年から組合長に就任。組合では鮎の他にうなぎやすっぽんなども放流し、ホンモロコなども養殖している。鮎料理専門店「やな場茶屋」の経営にも関わる。

厨の人
窪津 朋生さん
リストランテKubotsu
料理長



一流のイタリアンレストランで2014年から料理長を務める。九州の食材を取り巻く自然や文化、生産者の想いまでも料理で表現している。

鮎釣りが、鮎を守る

手島:今年も鮎のシーズンがやってきました。日田の鮎漁の解禁は九州で最も早く、5月20日からなんです。

窪津:鮎釣りのメッカですからね。

手島:はい。年間およそ800人の釣り人が訪れます。日田の鮎は大きく、脂がのっけていて美味しいですよ。

窪津:どのくらい大きいのですか？

手島:他の川では300gでも驚く大きさだと聞きますが、日田ではよく見るサイズです。3年前には540gもの鮎が獲れたこともありました。

窪津:それはすごい。鮎はコケを食べるので、スイカやキュウリに例えられる独特の香りがありますが、日田のコケは特別なのではないですか？

手島:きっとそうだと思います。それから、たくさんの人に鮎釣りを楽しんでもらいたくて、一度にたくさん鮎を捕獲する網での漁は、釣りの解禁日より1カ月ほど遅くしています。

窪津:僕も学生時代は釣りをしていました。ですが、最近は釣りを楽しむ若い世代が減りつつあるようですね。

手島:そうなんです。川に人が入ることによって鮎の生育環境は保たれます。人がこないで川鵜という鳥が入り、集団で魚を食べ尽くしてしまうんですよ。

窪津:せっかく放流した鮎が食べられてしまうのは辛いですね…。

手島:今年は102万匹の鮎を9つの川と1つのダムに放流しました。年間およそ30~40tの漁獲量があります。食でも釣りでも、たくさんの人に日田の鮎を楽しんでもらいたいですね。

地鮎を流通させる冷凍技術

手島:3年前、漁協で新しく急速冷凍庫を導入しました。50キロの鮎が45分で-40℃まで下がり、100分で完全に凍らすことができます。冷凍しても鮎の細胞が壊れにくいので、鮮度や弾力が保てるようになりました。

窪津:冷凍技術の向上は、レストランからも注目されています。一瞬で凍らせたデザートなど新しい技術で新しい料理が生まれていますよ。

手島:そんな冷凍技術の使い方もあるんですね。漁協ではこの冷凍庫を活用

し、今年から新たに網漁や釣りで捕った地鮎の買い付けも始めました。販売ルートを確認し、漁師さんの生活に貢献したいという思いがあります。鮎の目利きが状態のいい鮎を選んで買い取り、冷凍しているんですよ。

窪津:地鮎はどうしても大きさにばらつきがありますから、使いたくてもなかなか数が揃わないんですよ。いい状態で冷凍された地鮎のストックがあれば、レストランでも計画的に発注できるようになりますね。

魚の暮らしやすい川へ

窪津:一昨年九州北部豪雨の爪痕はまだ残っているようですね…。

手島:今は川を作り直しているところです。川は人災にならないことを考えて作るのが第一です。それにプラスして、魚も住みやすくなるように、漁協では川作りへの提言をしています。

窪津:どんな川が理想的なのですか？

手島:私たちは魚の生育調査のために、年に3回は川に潜っています。そうやって実際に川の中を見続けた上で考

えているのは、広くて大きな川の中に、もう一つの川を作ることです。

窪津:川の中に、もう一段深い川を作るのでしょうか。

手島:そうですね。その川は曲がりくねっていたり、高低差があったりと、自然に近い川にするのです。

窪津:なるほど！それなら、魚の住み心地もよさそうですね。

手島:川と川を取り巻く環境について、これからも考えていきます。

窪津:ところで、いつも鮎に接している手島さんならではの鮎の食べ方があったら教えてください。

手島:実は鮎って、刺身でも美味しいんですよ。白子や卵も珍味です。

窪津:料理人として、それはぜひ食べてみたいです！

手島:漁協では鮎の加工にも取り組んでいこうと考えています。

窪津:それなら、鮎をオイルサーディンのように加工することをおすすめします。スモーキーな風味も合います。作り方なら伝授しますよ(笑)。

手島:それは頼もしいです。コラボのメニューも楽しみにしています！

ひたむき × 日田の地鮎 × レストランテKubotsu

Special Collaboration!



「大分県日田産 鮎のコンフィとゴルゴンゾーラのリゾット」

鮎は圧力鍋でコンフィをかけて骨まで柔らかくし、仕上げに炙って香ばしさも加えた。この風味がゴルゴンゾーラチーズのクセの具合にぴったりと調和する。あしらいはこの季節にいきいきと葉を広げるシソの葉・花・スプラウトを用いて、日田の清流を思わせる鮮やかなグリーン色の蓼(たで)のソースを引いた。日田の夏の情景を思い浮かべながら、何層にも重ねられた奥深い味わいに酔いしれる一皿だ。

ランチ・ディナー共に、コースメニューの一部と差し替え、又は追加にて注文ができる。
期間限定2019年8月1～15日まで。詳しくは「レストランテKubotsu」にお問い合わせを。



日本で最高峰のレストランやホテルなどを有する「株式会社ひらまつ」。全国で30店舗以上展開し、ラグジュアリーで心豊かなひとときを提供している。窪津シェフは2003年に入社し、東京・代官山の「レストランテASO」でキャリアをスタート。2014年には「レストランテASO天神」の料理長に就任し、2018年に同店を窪津シェフの名を冠した「レストランテKubotsu」としてリニューアル。シェフ自らの足で産地へ赴き、信頼できる生産者から食材を仕入れ、さらなる高みに挑む。7月に発売されたばかりの『ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019特別版』にも掲載された。

レストランテKubotsu

福岡県福岡市中央区天神2-5-55 レソラ天神 4F
TEL・092-724-0600
営業時間・11:30～13:30 LO(土・日曜、祝日は14:00 LO)
17:30～23:00(20:30 LO)
休み・火曜(祝日、祝前日の場合は営業)
HP・<https://www.hiramatsurestaurant.jp/kubotsu>

詳しくは「ひたむき」のInstagramをチェック!



夏の旬便り

ひたむきな農家からお届け

ミニトマト

フルーツのように甘かったり、リコピンの抗酸化作用が目目されたり、ヘタをとるだけで手軽に食べられたりと、いつも人気者のミニトマト。年間を通して収穫できるが、路地栽培では6～10月がまさに旬。トマトに含まれるカリウムが体を冷やしてくれるので、これからの季節に積極的に食べたい野菜のひとつだ。

矢幡さんの畑は日田市内から車で20分ほどの、奥深い山の中にある。昼夜の寒暖差が激しい日田。その上、ここは標高が高いので、朝夕がさらに涼しくなる。そんな気候が矢幡さんのミニトマトをギュッと甘くしてくれるのだ。しかし、あまりに暑すぎるとミニトマトは収穫量が落ちてしまう。「日田は昨年、39.9℃まで気温



矢幡 恭平さん

大分県大分市農業協同組合
施設園芸部 部長

大分市内で会社員として勤めた後、2016年から就農。祖父母の代から守ってきた畑を引き継いだ。「今年は芽キャベツなどに挑戦したいですね!」と新しい取り組みにも積極的だ。矢幡さんの農産物は「木の花ガルテン」などに出荷している。

が上がったんです」と苦笑する矢幡さん。安定した品質のミニトマトを長く出荷できるよう、今年はビニールハウス上に遮光ネットを張って、真夏の暑さに備えている。美味しいミニトマトのために、矢幡さんが力を入れているのは土作りだ。1970年代から土作りに力を入れてきた大山町。もちろん、矢幡さんの畑でも大山町農協自慢の、オリジナル有機肥料を使っている。エノキ栽培で使ったオガクズを再利用したもので、ふかふかの土に導いてくれるのだ。トマト畑の隣には、この夏に収穫予定のトウモロコシが順調に育ってきている。一番甘味を蓄えている早朝に収穫するのだそう。他にも、タマネギやサツマイモなどの野菜を出荷している。

他にもいろいろ 日田の旬の野菜



果肉とろけるナス

果肉がキュッと締まっていてきめ細やか。加熱すると、とろけるような食感に。天ぷらや焼きナスで楽しみたい。



食卓を彩るパプリカ

土の力を大切にして、減農薬で育てているので安心。プリッと肉厚で、鮮やかな色味が料理に彩りを添える。



生でも炒めてもズッキーニ

艶があって果肉はみずみずしく、火を入れるとホクホク。生食もできるので、ピーラーで薄くスライスしたサラダもオススメ。



左から2番目が部会長の秋山大輔（あきやまだいすけ）さん。日田天領西瓜部会のみなさんと共に、技術を共有しながら西瓜の品質の維持・向上に努めている。

みのり
農の源
JAおおいた
日田天領
西瓜部会

ブランド西瓜を 育て続けて40年。 顧客を魅了する 信頼の味と品質。

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、「日田天領西瓜」の産地である東有田。「とにかく、美味しい西瓜が作りたい」という想いで昭和50年代から西瓜をブランド化。毎年のように注文してくれるリピーターに支えられ手間暇を惜しまず、愛情を込めて西瓜を育てている。

「日田天領西瓜」を育てているのは現在4戸の農家。7haの農地で年間約7,500tの西瓜を収穫している。糖度は12度以上あり、実の中心だけでなく皮に近い外側の部分までしっかりと甘みが行き渡っている。味わいは奥深く、コクを感じられるほど。さらに、果汁とシャリシャリとしたが歯ざわりのバランスも絶妙なのだ。その美味しさから長年、固定された販売ルートがあり、福岡の百貨店やスーパーなどで目にする機会はごくわずか。まさに「隠れた逸品」ともいうべき存在だ。

美味しさの秘密は土づくりにある。「日田天領西瓜」の産地、東有田地区の畑は粘土質の赤土で、そのままだと土が固まったり、水はけが悪かったりと、扱い難い性質がある。そこで有機物などを混ぜ込み、土を柔らかくすることで、理想的な土壌に変えるのだ。粒子が細かくなった土は水分を排出しなが

らも、栄養分をしっかりとキャッチし、滋味あふれる西瓜へと育てていく。「先代、先々代が苦勞して作ってきた土壌です。しっかりと守っていきたくてすね」と部会長の秋山さんは語る。

栽培方法も、作業効率より美味しさが優先だ。あえて根の近くではなく、ツルを伸ばしたところで結実させる。すると、実がゆっくりと大きくなり、味わいに深みが増す。さらに、「早採りせずに、土で寝かせます」と秋山さん。畑で育てる時間が長いほど、天候

や害虫被害などのリスクは高まる。しかし、西瓜は収穫した時点で熟成がストップしてしまい、バナナのように追熟しない。畑でしっかりと甘くしてから採れたてを発送しているのだ。

今後は耕作面積を広げ、収穫量をアップさせたいと意気込む秋山さん。多くの人に「日田天領西瓜」を知ってもらうためイベントやラジオなどで積極的にPRしているところだ。「隠れた逸品」から日田を代表する農作物へ。福岡や全国に躍進していくことだろう。



A.ひとつひとつ、西瓜を叩いて実の詰まり具合をチェック。微妙な音の響きで品質を見極めている。B.実がしっかりと詰まっていて、際までしっかり甘い。今年もいい出来映えだそう。C.地道に土作りを続けてきたことで、理想的な土壌となった西瓜畑。D.畑の中でしっかりと甘味とコクを蓄えた「日田天領西瓜」。寒暖差のある日田の気候も、西瓜の糖度を高くする。収穫は6月中旬～9月中旬を予定。

お問い合わせ先: JAおおいた 日田天領西瓜部会
大分県日田市大字三和535-3 TEL・0973-23-7646 FAX・0973-24-3070 (JAおおいた 中西部事業部園芸2課)

Re-Collaboration!



「ひたむきなスモモショートケーキ(左)」と「ひたむきなスモモタルト(右)」(各488円)が期間限定で復活!「パティスリーイチリュウ」の大橋店と九大学研都市店にて販売。詳しくは『ひたむき』のInstagramをチェック!

ちょうど1年前、『ひたむき』誌上で対談した日田のスモモ農家と、福岡のパティシエ。両者が手を組んでスモモのケーキが誕生し、大好評だった。今年も『ひたむき』でのコラボレーションが実現し、夏季限定での販売が決定!福岡に再び、日田のスモモのケーキが並ぶことになる。

パティスリー イチリュウ <http://www.ichiryu.jp/>

大橋店
福岡県福岡市南区大橋3-31-27
TEL・092-562-8686
営業時間・10:00~21:00

九大学研都市店
福岡県福岡市西区横浜3-36-8
TEL・092-805-8505
営業時間・10:00~21:00

祖父の後を継いだスモモ農家は今年で3年目。見極めが難しい枝の剪定も自信がついてきました。

納富さんが作ってくれたスモモのケーキを初めていただいたのは取材中。あの時は本当に美味しくて、夢中になって食べましたね!僕が育てたスモモを主役に、スモモの味わいを生かしたケーキに仕上げてくださいました。素材を大切にしている「パティスリーイチリュウ」さん。その思いに応えるスモモをこれからも育てていきたいです!

大分大山町農業協同組合すもも部会
森 太志さん



ケーキの主役にふさわしいスモモを作りました!

夏の定番のケーキにしましょう!

昨年のコラボは大好評でした!スモモのケーキがあるお店ってなかなかありませんし、何より森さんのスモモは美味しいですからね。毎年一緒にやっていきましょう!

季節限定のケーキというのは「来年もあのケーキが食べたい!」とお客様が1年間、楽しみに待っていらっしゃるものです。そういう幸せを提供するのが、まさに当店の使命なんですよ。

森さんの果樹園を訪れて地産地消への思いが深まりました。今後も積極的に九州の食材を使っています!

パティスリーイチリュウ
納富 大輔さん