



お仕事帰りに購入できるよう、
電話でのお取り置きも大歓迎！

毎朝直送！ 福岡で手に入る日田の“旬”

日田直送の採れたて野菜が、毎朝届いていますよ。
天神の真ん中という立地なので、西中洲など近くの飲食店の方も
野菜や調味料などを仕入れによくいらっしやいます。
日田食材を家庭の食卓に並べてもらうのも、もちろんうれしいですが、
プロの料理人に選ばれているというのも、誇らしいですね。



旨味と甘味が強い トマト

3月のトマトはゆっくり
赤くなり旨みを蓄えて
いる。冷川農園のトマ
トは蜂による自然に近い
交配なので糖度も高い。



種類豊富な ほうれん草

多い時では6品種ほどの
さまざまなほうれん草
が入荷する。春のほう
れん草は柔らかくてア
クが少ない。



シャキシャキの 大根

大根のみずみずしさを
味わってもらおうと、
あえて丸ごと一本のま
ま販売。身が引き締ま
っていて食感がいい。



シャープな辛みの 葉わさび

酢飯や魚料理はもちろん、
タルタルソースや
パスタなどの洋食とも
相性がいい。品のある
辛みがアクセントに。



柔らかい キャベツ

堆肥と米ぬかを中心に
土づくりからこだわ
っている。葉が柔らかい
ので、そのまま食べら
れるサラダがおすすめ。



甘くてエコな イチゴ

『ひたむきVol.4』に登
場した「ビヘクトファーム」
の紅ほっぺ。隣りの発
電所から引いた温水が
ハウスを温め甘くなる。



ひた生活領事館

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

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、農産物とのコラボ商品の情報を随時発信中！ @hitamuki

今号のCOVER FOOD_葉わさび



九州一の生産量を誇っている日田のわさび。葉わさびは70℃のお湯にさっとぐら
せて塩もみをすれば、わさび独特の辛みが引き立つ。下処理をしておけば冷蔵庫で
1週間くらいは色よく保存できるので、他の料理に活用しやすい。チーズに添える
など乳製品との相性も抜群！

ふるさと納税 「水郷ひた応援基金」

日田の農産物をはじめ自慢の特産品を
返礼品としてお送りします。
詳しくはコチラ。



ひたむき

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

2019 March Vol. 8

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. March Vol. 8
MAGAZINE:
New Agriculture of Hita



料理人にとって葉わさびは
すく魅力的な食材ですね

まだ周知されていない葉わさび。
だからこそ、可能性ががあります

九州一のわさび産地である理由

佐藤：わさびは山の中の清流で育つイメージがありますよね。刺身で使う根っここのわさびは、そのような林間の沢で栽培していますが、今回は“葉わさび”を見てほしくて、ハウスに来てもらいました。

梶原：葉っぱがハートの形をしているんですね。艶やかで美しいです。

佐藤：葉っぱはかなり大きくなるんですよ。高菜寿司のように、鯖寿司を包んで食べることもあります。どうぞ、摘んだばかりの葉を食べてみてください。

梶原：そのままだとあまり辛くはないですが、爽やかな香りがありますね。

佐藤：70℃のお湯にさっと湯通しして、塩もみをして繊維を壊すと、わさび特有のツーンとした辛みがでてくるんです。

梶原：味わいの変化が面白いですね。わさびは昔から自生していたんですか？

佐藤：はい。天然のわさびは昔からありました。日田の林間では田畑になる農地が少なかったので、40年前に島根県でわさびの栽培技術を学び、安定してわさびの生産ができるようにしたんです。日田の清流と杉が、暑さと日差しを優しくさえぎってくれるんですよ。

梶原：わさびはまさに、日田にぴったり農産物なんですね。

佐藤：筑後平野では難しいでしょう(笑)。林間と沢で栽培するわさびでしか、わさびの種は採れません。種が採れることもあって、日田は九州一のわさびの産地になったんですよ。

梶原：九州一とはすごいですね！

佐藤：あまり知られてないかもしれませんが、実はそうなんです(笑)。葉わさびは林間で苗まで育てます。その後、春の気温に合わせたハウスで葉を茂らせ、2月～4月くらいまで出荷しています。

葉わさびの食文化をつくっていく

梶原：林間や沢のわさび畑にも行ってみたいです。きれいなんでしょうね。

佐藤：はい、後ほど行ってみましょう。5月頃は杉の木の下にわさびの葉が茂って、ちょっと幻想的な雰囲気なんですよ。

梶原：そんな場所なら、お客さんが自分で葉わさびを収穫するのもいいですね。

佐藤：ゆくゆくは観光農園も視野にいれているんです。葉わさびの料理が食べられるカフェがあったりしてね。

梶原：世界的にも飲食業界は和食の要

素や考え方に注目しています。根わさびは知られていますが、葉わさびはより踏み込んだ食材で、可能性が広がりますね。

佐藤：そういえば、イタリア人のバイヤーが畑の見学に来たことがありました。

梶原：料理人にはとても興味深い食材ですからね。産地として九州という土地に根付いているのも、僕は魅力に感じます。

佐藤：それはうれしいですね！しかし、今まで葉わさびは主に、加工用として県外に送っていました。日田の中でさえ、あまり食べられていないんです。

梶原：フレッシュな葉わさびが身近にあるのに、もったいないですね…。

佐藤：葉わさびを食べる文化を日田や福岡で浸透させていくために、パンフレットができあがったばかりです。これを持って法被を着て、大分や福岡の百貨店などで実演販売をしますよ！

梶原：まさに今、新しい食文化を作るチャレンジをしているところなんですね。

佐藤：パクチーもブームになって根付きましたよね。平安時代からあったという伝統的な和のハーブ・葉わさびも、その可能性があると思っています。

梶原：葉わさびの美味しさを伝える料理、期待してくださいね！

農 対 厨

みりのひと 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”。今回は日田のわさび栽培を牽引している農家のもとへ福岡市・大名のイタリアンレストランのシェフを招いた。



左) 農の人 **佐藤 学**さん
大分県農業協同組合 中西部事業部
わさび部会長
広島や東京で食品会社に勤務した後に家業の林業を継ぎ、林間で育つわさびの栽培も始めた。現在は80戸ほどの日田のわさび農家を取りまとめ、若手の育成にも尽力している。

右) 厨の人 **梶原 圭司**さん
「Ristorante fanfare」シェフ
日田のイタリアンの老舗「イル・マジック」、イタリアの名店「Ristorante alle Murate」で経験を積み、東京・銀座の「ARMANI/RISTORANTE GINZA」では副料理長を務めた。



清流が流れる沢と林間で育ったわさびから種をとり、杉の木に抱かれて育つわさびの苗。冬場でも緑が鮮やかで、杉林とのコントラストが美しい。わさびは花も食べられるが収穫時期が短く、希少である。

ひたむき × 日田わさび × Ristorante fanfare
Special Collaboration !

「Ristorante fanfare」のディナーでは、内容が月に2回変わる3つのコース(3,500円・5,000円・8,000円)を用意。2019年3月中はどのコースでも日田の葉わさびを使ったメニューを取り入れている。アラカルトでも葉わさびを用意。ランチコースで葉わさびを提供する場合もあり(要確認)。

仕入れた食材によって葉わさびのメニューは変わるが、この日はブラータチーズを葉わさびで包んだラビオリを。牛肉には葉わさびのジェノベーゼ風ソースが添えられ、ハガツオとわさびの茎を組み合わせたタルタルも登場した。

詳しくは「ひたむき」のInstagramをチェック!
@hitamuki



Ristorante fanfare
福岡県福岡市中央区大名2-10-39 2階
092-707-0650
営業時間・11:30～15:00 (14:00LO) / 18:00～22:30 (21:00LO)
パーティタイム(火～土曜) 21:00～24:00 (料理は23:30LO)
休み・不定休 HP・<https://www.ristorante-fanfare.com>



「大肥郷ふるさと農業振興会」の皆さん。右から2番目が代表理事の原田文利（はらだふみとし）さん。左から2番目は「ももは工房」代表の森山豊子（もりやまとよこ）さん。

みのり
農の源
大肥郷ふるさと農業振興会・ももは工房

効率的な農業と
手作りの加工品で
美しい田園を
次の世代へ。

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、山の麓に位置する夜明の「大肥郷ふるさと農業振興会」とその加工部である「ももは工房」。大区画化によって農作業の効率化を実現し、味噌などの加工や、学校給食への食材提供を実現。農業の経営を安定させ、地域づくりを行っている。

農地を守り、地域を守る

20年ほど前から、新しい農村のあり方を描き、実践してきた「大肥郷ふるさと農業振興会」。その成果は、昔のままの“美しい田園風景”が現在も残っていることだ。今では日田市内にある約30組織のロールモデルとなっている。

高齢化によって荒れた農地が増えれば、後継者のUターンや新規就農者、移住者もますます遠のく。そこで、「大肥郷ふるさと農業振興会」は、個々の農地をまとめて大きな農場にした。トラクターなど大型の農業機械も投入して、少ない人数でも効率よく農作物が生産できる仕組みをつくりあげ実践している。

20年前は先進的な取り組みただだけに「それはもう、大変でしたよ」と代表理事の原田さん。「農地を奪われてしまう」と不安に思う農家と丁寧な話し合いを重ねて納得してもらい、今では150戸もの農家から農地を借りている。その40ha

の農地の中で、8haは一昨年の九州北部豪雨で耕作できなくなってしまった。その農地の復旧が今後の課題でもある。

代表的な農作物は米・麦・大豆。そして、地域の学校給食のためにタマネギ・ニンジンなども栽培している。住民にとっては、まさに作り手の顔が見える野菜という安心感があり、生産者は野菜作りへの思いが深くなる。より凝縮された地産地消の姿がここにある。

年間を通して季節に合わせた野菜を栽培し、15年前には法人化して安定した雇用も生み出した。「ちょうど今日も、新しく就農したいという方がここにきたんですよ」と原田さんはうれしそうに語る。移住の相談もあるそうだ。

美味しさの秘密は笑顔

「大肥郷ふるさと農業振興会」の加工部である「ももは工房」も忘れてはならない。「味噌が大人気なんです。無添

加で安心安全です」と胸を張る代表の森山さん。美味しさの秘密は、味噌にする旨味がでる裸麦を使っていること。裸麦は栽培が難しく収穫量も少ないのだが、加工部のリクエストならばと生産してもらえるのは同組織だから。そしてもうひとつは、「おばあちゃんが『味噌は笑いがらつくりなさい』と言っていたんです」という教えを守りながら、麴から味噌を手造りしていること。加工部の5人が揃うと、新しい加工品のアイデアや、加工品を使った料理の話で盛り上がる。「家族よりも一緒にいますね」とメンバーは笑いながら顔を見合わせた。

“お母さん”ならではの発想で考えた、封を切るだけで手軽にタンパク質が摂れる蒸し大豆や、野菜の天然色素を生かしたあられなども人気商品だ。

「ももは工房」も3年前に法人化し雇用制度を整えた。昨年12月にはホームページも開設したばかり。「新しいメンバーも入れたいですね！」と意気込んでいる。



今回のレシピに使ったのは、蒸し大豆180g 280円/生糀230g 380円/田楽みそ135g 350円/押し麦230g 250円

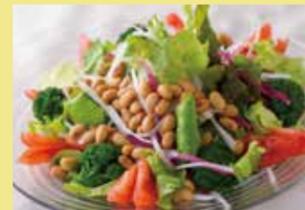
春の農家のおもてなし

「ももは工房」の皆さんに、自慢の加工品を活用したレシピを教えてくださいました。

教えてくれたのは「ももは工房」森山 豊子さん



加工で手間をかけているので、お料理には手軽に活用できますよ。



ビーンズサラダ

<材料>蒸し大豆、季節の野菜 (a) 生麴、醤油、酢、マヨネーズ、オリーブオイル

- ①生麴と醤油を混ぜて4日間ほど置き、醤油麴をつくる。
- ②(a)を混ぜて醤油麴ドレッシングをつくる。
- ③季節の野菜の上に蒸し大豆と②をかける。大豆は水煮ではなく蒸しているのので、栄養素がゆで汁に流れることなく残っている。ハンバーグやカレーの具にもぴったり。



納豆金山寺

<材料>生麴200g、納豆200g、塩こんぶ、ニンジンなど季節の野菜 (a) 醤油100cc、酒90cc、みりん90cc、水25cc

- ①(a)を混ぜて沸騰させ、人肌程度に冷ます。
 - ②ニンジンを千切りにする。
 - ③①と他の材料を混ぜ、常温において麴をよく発酵させる。4日後くらいから食べ頃。4日を過ぎたら冷蔵庫へ。
- 大根おろしや卵かけごはんにぴったり。冷たいうどんやそばのトッピングにも。



田楽みそ

<材料>田楽みそ、こんにゃく、ダイコン、サトイモ、米、押し麦

- ①米一合に対して押し麦は大きじ1程度。白米と同じ要領で炊いておにぎりにする。
 - ②こんにゃく・ダイコン・サトイモをゆでて串に刺す。
 - ③①と②に田楽みそをのせる。
- 田楽みそは完熟味噌に柚子胡椒を加えて、ピリリとした辛さと柚子の風味が広がる。豆腐やイモ、ごはんの上のせても美味しい。



A.味噌は麹造りからバック詰めまで、すべて「ももは工房」の加工所で行う。B.大粒の大豆ができると「ももは工房」のメンバーも「美味しい味噌ができる!」と喜ぶのだそう。C.ピンク色の割烹着に袖を通し、笑顔で味噌造りをする「ももは工房」のメンバー。D.踏むことで根の張りがよくなる麦。麦踏みなど年間を通して交流イベントも開催している。E.麦は味噌に加工する裸麦の他に、地元の酒蔵で焼酎になる二条大麦や、小麦も育てている。



水分量と、旨みや甘み。
日田食材はバランスが絶妙です



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

日田は心のよりどころ。 チャージした元気を、お茶の間へ

流を身近に体感して育ってきた。

食べ物の印象的な思い出は、鶏足の郷土料理「もみじ」。「両親が美味しそうにかぶりつくのを見た時は、幼いながらもギョッとしました」と笑う安元さん。甘い味付けの「もみじ」は日田独特の珍味で、酒の肴にぴったりなのだ。

安元さんは8年間、ラジオで農業の番組も担当していた。大分県内の産地をまわり、スタジオに生産者を招き、農産物の魅力を伝えてきた。「寒暖差の激しい日田。その気候が農産物を美味しくするとはいえ、農家さんは本当に大変ですよ」と生産者に思いを寄せる。一昨年の九州北部豪雨にも心を痛めていて、「食べて応援」が日常で定着しているのだそう。

ご両親が今も住む日田に帰省しては、元気をチャージしている安元さん。「ほっとするし、落ち着くし…。日田は本当に大好きな故郷です」とまっすぐに答えた。

安元 佳奈 さん

1987年生まれ。大分県立日田高等学校で放送部に所属し、「NHK杯全国高校放送コンテスト」の決勝で入選。2009年にアナウンサーとして大分放送(OBS)に入社。現在はフリーアナウンサーとしてOBSの「かぼすタイム」(毎週土曜9:25~11:25)に出演している。2012年に「水郷ひた」観光親善大使に就任。『ひたむきVol.4』で登場したアナウンサーの江藤愛さんは同じ高校の先輩で、紀行番組で共演し日田を紹介したこともある。

実 り 場。

日田食材を活用している福岡の名店案内

● BISTRO GOTT (ビストロゴット)

カウンター4席とテーブルに8席。「BISTRO GOTT」は、いわゆる「小箱」の店だ。大鍋で煮込んだスープストックの香りや、フライパンから弾ける音がオーダーに迷った時のヒントを与えてくれる。

「これだけ飲食店がひしめく福岡で、「美味しい」は当たり前。丁寧な調理と食材選びを大切にしています」。そう語る後藤さんは日田の出身で、日田食材の育つ環境をずっと見つめてきた。その上で、プロの舌で納得した日田食材を普段から取り入れている。梨はほんのり火を入れたコンポートに。椎茸はそれ自体の水分で蒸し煮にし、柚子胡椒はタコのマリネのアクセントにしている。夏場のスイーツの看板メニュー「スイカのスープ仕立てとフランボワーズムース(写真C)」は、「スイカよりもスイカらしいね!」といわれる

ほど、素材の風味を引き立たせた味わい。「日田のスイカは実が詰まっています、水分量と甘みのバランスがズバ抜けていますね」と、後藤さんもお気に入りの食材だ。

今回用意してくれたのは、日田の白菜を使ったオーブン焼き(写真A)。火を入れることで旨みと甘みが凝縮された白菜に、アンチョビのソースを。いつも身近にある白菜のポテンシャルに、ハッとさせられる一品だ。もうひとつは「へこ焼き」(写真B)という、日田っ子のお家の味。小麦粉と黒糖で作る素朴なおやつに、バターを加えてビストロらしくリッチなスイーツへ。ほどよく溶け残った黒糖の食感が絶妙だ。「日田でなら、良質な食材で地産地消が叶います。いつか日田でオーベルジュをしたいですね」と後藤さん。日田に熱い視線を向けている。



上.季節ごとにご実家から送られてくる日田のフルーツを楽しみにしている安元さん。中でもみずみずしいブドウがお気に入り。中.珍味の「もみじ」は皮にコラーゲンがたっぷり含まれていて美容にうれしい。下.山から湧き出たばかりの清流で遊べる「ことこの里 小野川自然プール」。



福岡県福岡市中央区舞鶴3-2-19
092-741-8655
営業時間・18:00~25:00
休み・日曜定休
<https://www.bistro-gott.com>

福岡の老舗フレンチレストランやホテルでの経験を経て、2016年にオープン。料理はアラカルトで、その日の気分で自由にオーダーできるスタイル。事前予約でコース料理や貸し切りパーティーにも対応している。看板メニューは、糸島の豚や鶏レバーを使ったパテ・カンパーニュ(972円)。仕込みに4日間を費やすほど手間ひまをかけている。長浜の屋台に近いことから、ラーメンに見立てた遊び心のあるパスタも提供している。