

毎朝直送！ 天神で手に入る日田の“旬”

天神のまん中にある日田市のアンテナショップ「ひた生活領事館」。
採れたての旬な農産物が毎朝入荷してくるため、開店と同時にリピーターの客で賑わい、
夕方には完売してしまうことも。店内では日田の観光やイベント情報も発信中！

7月に店頭で並ぶ日田の“オススメ野菜”

ほどよいねばりの オクラ

なるべく農薬を使わず、有機質の堆肥を使って育てた。切った時に適度なねばりがあり、塩もみをし生で食べてもおいしい。



新鮮で美しい トウモロコシ

鮮度を保てるよう、トウモロコシに熱がこもらない早朝に収穫している。粒が大きくてキレイに並び、甘みが強く、今年は上々の出来。



爽やかに香る サンショウ

標高500mほどの山間部で栽培している。寒暖の差があるので身が締まっていて色も鮮やか。香り高く、ほどよい辛み。



大玉で糖度が高い スイカ

「べにろまん」という品種の大玉のスイカ。シャリシャリと食感がよく、糖度は13～14度と甘くて人気。8月上旬ごろまで店頭で並ぶ。



果肉が詰まった ナス

山に囲まれた自然豊かな農園で、堆肥と米ぬか中心の有機肥料で栽培。艶やかな光沢があり、果肉は滑らかで引き締まっている。



甘くて品質のいい トマト

堆肥を使い土づくりからこだわった。マルハナバチによる自然に近い交配なので、トマトの空洞化が少なく甘くて、品質が高い。



カラフルな夏野菜が
入荷していますよ！



ひた生活領事館

福岡県福岡市中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店東館地下2階
092-731-8832



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_スモモ

大山農協がスモモの栽培を始めたのは1967年。大山のスモモ農家の間で技術や知識を共有してきたので、地域全体の品質が高いと評価されている。6月中旬～9月中旬までさまざまな品種のスモモが出荷される。表紙の「大山早生(おおよまわせ)」は大山で生まれた品種。鮮やかな赤色で、パリッとした小気味よい歯ざわり。日持ちもする。出荷時期は6月下旬～7月上旬。

ひたむき

MAGAZINE: New Agriculture of Hita

2018 July Vol.5

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

2018 July Vol.5

MAGAZINE:
New Agriculture of Hita



みのりのひと **農 対 厨** くりやのひと
談

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・大山で就農したばかりのスモモ農家のもとへ、福岡を中心に13店舗を展開する老舗洋菓子店の四代目を招いた。

農の人 **森 太志**さん

大分大山町農業協同組合 すもも部会
1984年生まれ。福岡市内で通信系の企業勤務を経て、大山農協ですもも部会長をしている祖父の跡を継ぐため日田に戻り、2017年から就農。



厨の人 **納富 大輔**さん

「パティスリーイチリュウ」パティシエ
1982年生まれ。1919年創業の老舗菓子店「パティスリーイチリュウ」の四代目として18年間フランスで経験を積む。現在は企画戦略に携わる。



祖父のスモモ畑を守りながら、品質を高めていきたいです。

スモモを見て、ワクワクしました。生命力にあふれていますね！

生命力にあふれた果実

納富 これはおもしろい！色鮮やかなスモモが、たわわになってますね。

森 どうぞ食べてください！日の光に当たると熟れていくので、木の幹から遠い枝先を探してみてください。深みのある赤色のスモモが食べごろですよ。

納富 生命力にあふれていますね！皮がパリッとしていて歯ざわりもいいです。見てください、ちょっと磨いたらこんなに艶やかになりましたよ。

森 このスモモは、大山で生まれた「おおよまおせ大山早生」という品種なんです。

納富 森さんは昨年、スモモ農家さんに



対談やコラボに前のめりの納富さん。伝統を守りながら、時代に合わせて進化していく気概が滲み込んでいる。

なったそうですね。

森 日田の実家に帰省した時に、祖父と2人で飲みに行って、そこで熱く語られたんですよ（笑）。

納富 おじいちゃんは喜ばれたことですよ！でも実際、会社員から農家さんになって大変なことも多いのですよね。

森 前職がデスクワークだったので、体がまだ慣れずキツイですね。右手でスモモを収穫して、左手のカゴに入れるのですが、ずっしり重くて左手がこたえます。それから、夏場は草刈りも大変ですね。水分補給にスモモをかじっていますよ。

納富 贅沢な水分補給ですね（笑）。楽しいのは、どんなところでしょうか？

森 僕は剪定ですね。スモモ栽培には日光が大切。だから葉の重なりが薄くなるよう、棚に枝を伸ばすんです。次の年を見越して枝を選ぶのが、楽しいですね。

納富 難しいからこそ面白いそうです。それにしても、ひとつひとつの実がかわいいし、どれを食べてもおいしいですね。

森 品質を高めるために、キノコのオ

ガクズからできた大山農協独自の有機肥料を使っています。除草剤は使わず、草刈機で雑草を刈っているんですよ。

次世代の大山の農家が始動！

森 昨年の秋に大山農協の青年会が発足したんですよ。みんなで大山の農産物を底上げしていきたいですね。

納富 若い方の集まり、素晴らしいです。何かいい情報交換ができましたか？

森 草刈機の振動で、ビリビリと手に負担がかかっていたのですが「サポーターをすればいいよ」と教えてもらいました。

納富 ちょっとしたことでも、助かりますよね。知っているのと知らないのとでは、負担が全然違いますから。

森 まさにその通りです。納富さんは、四代目として守るのがたくさんあると思います。その中で、何か新しいチャレンジをしていますか？

納富 国産の小麦粉、九州産の卵や牛乳など、食材にはかなりこだわっています。

今後はさらに、九州の食材を積極的に使っていきたいですね。

森 今日、このスモモ畑で何かインスピレーションを得られたらいいのですが…。

納富 産地を訪れることはあまりなかったのですが、いい刺激になります。先日届いたスモモを見て「洋菓子に向いている」という印象はすでにありましたが、今日ここに来て、想像が膨らんでいます。スモモは色で魅せるのもいいですね。

森 ジャムしか見たことがなかったので、お菓子になるなんて、うれしいです！

納富 水分が適度で果肉がしっかりしているから、歯ごたえも楽しめますし、ほどよい酸味は生クリームにもよく合います。



青年会では同世代の農家と語らえるのもうれしい。音楽が好きで農作業中にも聴くのだそう。

す。“スモモ”という語感もかわいい（笑）。ケーキの名前にぴったりです。

森 スモモを育てる楽しさが、またひとつ増えました。がんばります！



納富さんが試作したスモモのケーキ。華麗で美味しい洋菓子に、森さんは感激！

ひたむき × スモモ × パティスリーイチリュウ Special Collaboration !



日田の森さんのスモモを使った「ひたむきなスモモタルト」(左)、「ひたむきなスモモショートケーキ」(右) 各486円

詳しくは『ひたむき』のInstagramをチェック！ @hitamuki_

パティスリー イチリュウ 大橋店
福岡県福岡市南区大橋3-31-27
092-562-8686
営業時間・10:00 ~ 21:00
HP・http://www.ichiryu.jp/index.php



大橋店と九大学研都市店にて、コラボケーキを期間限定で販売中！今回の対談で日田のスモモと森さんのひたむきさに向き合った納富さん。昨年の九州北部豪雨から1年を迎えるのに合わせ、復興支援の思いも込めてスモモのケーキを考案した。



左から養父智彦(ようふ・ともひこ)さん、代表取締役の柴田澄敬(しばた・きよたか)さん、菅原英紀(すがわら・ひでき)さん。

みのり
農の源
/
日田アグリ

牛を真ん中に
酪農と農業、
地域も一緒に
潤うサイクルを。

作り手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、亀石峠にある「日田アグリ」が作付する広大な牧草地。酪農家が育てた牛の堆肥で牧草を育み、その牧草はまた酪農家の元に戻り、牛のエサになる。その他にも、堆肥で農産物をつくるなど好循環が生まれる取り組みをしている。



A. 「日田アグリ」のニンニクは味も香りも濃厚。今後は加工品のバリエーションも増やしていく。B. ポップな配色がかっこいい、アメリカ製の巨大なトラクター。C. 広大な牧草地は全部で18ha。晴れた日は阿蘇山も望める。D. 「牛も自然人も、みんな同じで愛おしいです」と農産物生産担当の菅原さん。E. 事務所に併設している駄菓子店。土日曜、祝日など小学校の休みの日に営業。

取引先も一緒に好循環へ

スタートは、牛ふんの堆肥を活用したいという思いからだった。牧場の勤務経験を持つ「日田アグリ」の柴田さんと菅原さんは牛への愛着が深い。堆肥も牛から生まれる大切な資源。余すところなく使いたいと農業にも目を向けた。

堆肥を多く必要とする農産物で、彼らにとって身近だったのは牧草。牧草地に堆肥をまき、無農薬で牧草を育てている。その牧草が牛のエサになり再び酪農家へ還るというサイクルだ。

「日田アグリ」の牧草に滋養があることは意外形で現れた。柴田さんは牛の受精卵移植など繁殖技術を持つ。彼らの牧草で育った牛は健康状態が良くなり、受胎率が上がると実感できたのだ。

現状、日田では堆肥を、お金を払って処理している酪農家もいる。将来的には逆に、「日田アグリ」が酪農家から堆肥を買い取りたい。今はまだ途上だが、

取引先と一緒に経済が潤う仕組みを視野に入れている。

酪農家と牧草生産で循環していた輪は、さらに大きく広がっている。農家の高齢化などにより、活用できなくなってしまった農地を「日田アグリ」が開拓。堆肥を有効的に使いたいため、栽培によく肥えた土が必要な農産物こそ「日田アグリ」にとって望ましい。そこで、目をつけたのはニンニク。今では大分県内で有数の栽培面積を誇っている。

農業と地域貢献に、楽しさを

「日田アグリ」のニンニクは加工品にもしている。丁寧に皮をむいてパック詰めしたものを、業務用として販売。味の評判も上々だ。「ニンニク料理専門店も日田でオープンさせたいんですよ」と養父さん。その店では、酪農家が作ったアイスクリームなどの加工品も、販売していこうと考えている。

また、雇用にも新しい感覚を持つ。ニンニクの栽培や加工にパートタイマーを雇っているのだが、なんと子連れOKで、勤務時間も自由。「子どもが畑で駆け回ってますよ」と笑顔を見せる3人。

さらに面白いことに、事業内容のひとつに「駄菓子店」がある。彼らは「趣味です」と冗談めかしているが、地域貢献の一環だ。近所の駄菓子店が閉店したことを、小学生の息子さんから聞いた柴田さん。「じゃあ、うちでやるか!」と事務所の一部を駄菓子店に。買い物の練習や大人との交流など、子どもたちが社会を経験する場となっている。事務所には子どもたちの声が響くのだそう。

酪農や農業への思い、子どもや地域へのまなざし。「日田アグリ」の3人は熱く真剣で、楽しい感覚も大切にしている。彼らのスタイルが、日田の農業に新しい価値を作っていくのだろう。「日田の酪農家さんの牛ふんを、全部活用していきたいですね」と意気込む。

教えてくれたのは
日田酪農組合 女性部長
菅原 洋子さん

夏の酪農家のおもてなし

「日田アグリ」の牧草で牛を育てる酪農家さんに教わる、牛乳を使ったレシピ。

鍋や味噌汁などの和食に牛乳を使うと減塩になり、コクや旨味がアップ!

ミルクもち

<材料>きな粉 40g
(a)牛乳200cc、片栗粉60g、砂糖30g

- きな粉をバットに広げる。
- (a)を混ぜ合わせて火にかける。
- もったりしてきたら、スプーンで取り、①に置いて、きな粉をまぶす。

きな粉の代わりにあんこを添えてもおいしい。

カッテージチーズ

<材料>牛乳500ml、米酢大さじ2と1/2(カッテージチーズ約100g分)

- 鍋に牛乳を入れて火にかけ、ふきこぼれる直前まで温めたら、火をとろ火にして米酢を回し入れる。
- ヘラで静かにかき混ぜたら火を止め、人肌の温度になるまで冷やす。
- ザルにクッキングペーパーをしいて、ボールの上におき②を流し込み、しっかりこす。

分離した液体は乳清。生姜と砂糖を加えると爽やかなドリンクに。

ふわふわがんどき

<材料>カッテージチーズ100g、卵白1個分、塩1〜2つまみ、片栗粉大さじ3、揚げ油
(a)生椎茸(1cmの角切り)、ネギ(小口切り)、黒ごま小さじ1

- ボウルにカッテージチーズとよく溶いた卵白、塩を混ぜ、(a)を加える。
- 最後に片栗粉を加えてよく混ぜる。
- 170℃の油に②をスプーンですくって落としながらきつね色に揚げる。

乳清大さじ4と、ポン酢醤油小さじ2を合わせたタレがぴったり。

日田アグリ株式会社

大分県日田市田島1-7-20 0973-30-7618
事業内容/家畜受精卵移植、家畜人工授精、和牛受精卵購買、農産物生産、コントラクター、堆肥散布・販売、農産物販売・企画、農産物加工、駄菓子店経営
●ニンニク購入についての問い合わせは090-7158-5536(養父)



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

クリエイティブな感性を醸した 幼少期の自然体験の記憶

待ち合わせ場所に貼ってあったファッションビルのポスター。手土産にももらったお菓子のパッケージ。デートの行き先を決めたテーマパークの中吊り広告。福岡で暮らしているなら、いくつもの思い出のアクセントに、春高さんのデザインがあったことだろう。40年以上、第一線でアウトプットを続けている。

春高さんが日田で暮らしていたのは6歳まで。それでも「夏はスイカ。家族で縁側に座ってかぶりついたね。種もポンポン飛ばして」「桑の実もとって食べたね。唇なんかをムラサキにでき。当時は日田でも、桑の葉をエサに養蚕をしていたんだよ」と記憶があふれだす。仲間を引き連れて川で遊び、材木店でクワガタも捕った。それらのシーンはまさに、日本の原風景そのものだ。

引越え先の福岡の幼稚園は「中退」したのだそう。「ガキ大将になれなかった

からね」と笑う。それから小学校に入るまで、日田の豊かな自然の中で過ごした日々を反芻することに。それは、春高さんの感性を醸す時間にもなった。

ふるさとの味は、祖母と母が作ってくれたという、なばの煮付けだ。なばとは、きのこのこと。しいたけなど数種類のきのこを甘辛く煮た料理が、春高家の食卓に登場していた。「我が家だけかもしれないけど、野菜や鶏肉も入れず、きのこしか入ってないんだよ」。日田の肉厚なしいたけを思い浮かべると、ごちそうだ。

日田に帰るのは年に2、3回ほど。親戚とゴルフをして、気持ちのいい時間を過ごしている。ノスタルジックな思いから「昔のままの日田であってほしいけれど、そんなわけにもいかないし…」と春高さん。「例えば、老舗旅館を上手に生かすような、日田らしい、いい発展をしてほしいね」と言葉に力を込めた。



上.スイカは日田の特産品。盆地で朝夕の寒暖差が大きいため、スイカの糖度が高まる。中.春高さんの思い出の味、なばの煮付け。肉厚でジューシーなしいたけも日田が自慢にしている食材のひとつ。下.三隈川沿いに並ぶ、日田の老舗旅館。屋形船を所有していて、5月20日～10月下旬までは鶴飼いの様子を楽しめる。

実 り 場。

日田食材を活用している福岡の名店案内

● La・regia (イタリアンダイニングラ・レジーア)

西 中洲のビルの7階。「ラ・レジーア」は所謂、隠れ家ダイニングだ。ここにしかない満足度を求めて、今夜も舌の肥えた客が集う。素材の味を大切にイタリア料理。加えて「ラ・レジーア」の河野豊紀さんのこだわりは、客の好みとワインに合わせ、味を調整して仕上げる。料理とワインを口にした時に、違和感なくスッと入っていくのが肝心なんですと語る。

日田とのつきあいは15年ほど。毎年日田の鮎を取り寄せてきたが、今年の夏は九州北部豪雨があり、入荷がストップしてしまった。「今年は無事に日田の鮎を仕入れることができました。日田が元に戻りつつあるのがうれしいです」と柔らかな表情を見せた。

日田の鮎は清流で育っているため風味がよく、成長すると旨味が強くなって脂がのる。そしてやはり、

はらわたがおいしい。破裂しないよう低温の油でじっくり3時間加熱してコンフィ(写真A)に仕立てた。マリナージュさせたのは、樽の香りをまとった白ワイン。コンフィした鮎は燻製したような風味があるので、相性がいいのだ。

日田の梅のソースが引き立てるのは、仔牛のリードヴォー(写真B)。ソースの赤い色と酸味が、目にも舌にも鮮やかに調和する。「日田の鹿や猪も、お客さんに提供しやすいですね」と河野さん。しっかりと下処理されているので美味しく、肉が部位ごとに分かれていて使いやすいのだそう。

日田をはじめ、全国の素材を取り寄せ、その個性と客の好みに寄り添う「ラ・レジーア」。何度も通いたくなるのは、自分のために手がけてくれる料理が「スーッと入って心地いいからなのだろう。」

日田の食材は毎年使いますよ。
今年は鮎も戻り、うれしい限りです。



福岡県福岡市中央区西中洲10-6 ラビンスビル7階
092-724-5757
営業時間・17:30～翌2:00(1:30LO)
休み・日曜(月曜が祝日の場合は日曜営業、翌月曜休み)
HP・http://la-regia.com

2005年オープン。オーナーシェフの河野豊紀さんはイタリア料理一筋で37年のキャリアを持つ。全国の生産者を訪れ、惚れ込んだ食材を直送してもらっている。日田食材の他にも、駿河湾産の桜海老、北海道産の花咲カニ、幻の鮭・鮭見など。その日のオススメを河野さんに聞いてみたい。厳選素材でありながらも、直送なので手頃な価格帯で提供でき、リピーターが多い。おまかせコース3,700円～、前菜600円～、パスタ1,200円～。

春高 壽人 さん
アートディレクター。広告デザインを中心に、グラフィックデザインやCM、企業のロゴ、店舗デザインなど、幅広い分野のデザインを手がけている。福岡を拠点に世界へも発信している。「ブルノ国際グラフィックデザインビエンナーレ」「フランスショーモンポスターフェスティバル」「ヘルシンキ国際ポスタービエンナーレ」など国内外での受賞歴も多数。デザイン専門学校等の講師も務める。福岡空港のロゴやポスター、ラッピングバスなどにも携わった。