



糸島通信  
いとしま通信

no. 03  
2011 SPRING

特集

甘くて  
ビタミンも豊富。

# いちご

糸島は、全国に誇るブランド「博多あまおう」の名産地。生産者やパティシエが語る魅力とは？

糸島ピープル 高祖工房 堤 明美さん

「伊都菓彩」 「Aコープ」のよかもんセレクト



# 糸 甘くてビタミンも豊富。 いちご

糸島はいちごの名産地。なかでも、福岡県産ブランドいちご「博多あまおう」は、県内3位の出荷量です。大粒な果実の中に、濃い甘みとたくさんの果汁を蓄え、一度食べたら忘れられない味わいが評判で、人気は今や全国区。今回は、そんな「博多あまおう」の魅力に迫ります。

## プロに聞く！ 博多あまおうは ココが凄い！

- 素材そのものの旨味が際立つ
- 美しく、鮮やかな赤
- フレッシュで果肉がやわらかい

素材がもつ個性がしっかり発揮される、存在感のあるいちご。糸島市の閑静な住宅街「南風台」にある「リベルル」は、糸島産の素材を使った料理やケーキが人気のお店。「いちごの中でも“博多あまおう”はやはり、その1粒の持つ存在感が凄い。鮮やかな赤、甘みそして果肉のみずみずしさや柔らかさ。どれをとっても、素材そのものの良さが十分発揮されるので、デコレーションなどよりもピューレやジャム、もしくはムースなどに使うのがぴったりです」と、シェフ・パテ



左からオーナーの松川正さんとシェフパティシエの松川義幸さん。実はこのお店、昼は“パティスリー&レストラン”そして夜は“居酒屋風おでんダイニング”という2つの顔があるんです。

●パティスリー・リベルル／とんぼ  
福岡県糸島市南風台8-3-1 TEL/092-321-1671  
10:00～21:00 ケーキテイクアウト  
11:30～14:30 ランチ/14:30～18:00 喫茶  
18:00～21:30 居酒屋



人気のランチコース(¥1,500)についてくる血盛りデザートにも、糸島産のいちごが贅沢に(内容は日替り)。

テイクアウトの「プチロールケーキ」は6個入で¥400。ひと口サイズで、全部ベロリと食べられそうです。



テイクアウトのガトーフリーズは¥336～。こちらも糸島産いちごがたっぷりで、手土産にぴったり。

※季節・天候などでデコレーションの素材は変わることがあります。

## 糸印の旬レシピ みんな大好き!いちごの一品。



鮮やかな赤と甘酸っぱさで、魚介をオシャレに演出。「シーフードのいちごドレッシング」

【材料(2人分)】  
●エビ……中4尾 ●タイラギの貝柱……4個  
●いちご……中3個 ●オリーブオイル……小さじ1.5  
●塩・コショウ・砂糖……各少々

【作り方】  
①エビをゆでて殻をむき、2つに割る。  
②貝柱は3～4枚に薄くそぐ。  
③いちごを裏ごしして、オリーブオイルと塩、コショウ、砂糖をよく混ぜる。  
④エビと貝柱を皿に並べて③をかける。

やさしい甘さのミルクゼリーを、いちごが引き立てます。「たっぷりいちごのミルクゼリー」

【材料(4人分)】  
●牛乳……100cc ●練乳……大さじ1  
●砂糖……20g ●棒寒天……1/2本  
●水……150cc  
●いちご……5個(大きさによって変えてください)



【作り方】  
①寒天をちぎって水に浸し、戻ったら絞っておく。  
②水と寒天を鍋で温めて混ぜながらよく煮溶かし、ここに砂糖も加えて溶かす。  
③常温に戻した牛乳と練乳も加えてよく混ぜ合わせる。  
④弁当箱などに注いで固める。固まったらミルクゼリーの出来上がり。それをキューブ型に切る。  
⑤いちご2個を4つ切りにし、残りをスプーンでつぶす。  
⑥ミルクゼリーを盛った横に⑤で4つ切りにしたいちごを飾り、つぶした方を上からかける。

作り方のPOINTは  
JA糸島ホームページで!  
<http://www.ja-itoshima.or.jp>

レシピのページあり



## 「博多あまおう」の達人 大きいものではなく、 手のひらサイズのものも!



今や東京・大阪でも「甘くておいしいゴージャスいちご」とすっかり有名になった福岡特産の「博多あまおう」。県内のあちこちで栽培されていますが、糸島エリアは福岡県で3番目の大産地。125軒で約30ヘクタールにもなります。「いちご部会」部会長を務める吉村克之さんと2人でハウス10棟を営んでいます。「10年前までは、福岡のいちごといえば『とよのか』でしたが、あまおうが出てからは、ほとんどこの品種。大きいものになると、私の手のひらサイズくらいのができたことがありますよ」。

この大きさ!さすがは、あまおうの貴族です。苗の植え付けは9月から10月初旬にかけて。夏に一度苗を冷蔵して花芽を早くつけさせることで、昔は春の果物だったいちごがクリスマス前から収穫できるようになりました。「いちごは気温が高くなる前に摘み取るのが大事だから、一番よく実がつく春先シーズンは夜明け前の4時頃から作業しますよ」。収穫が済むと、今度は家でバック詰め作業。これが5月頃まで続きます。「忙しくて作業も大変ですが、全国でも人気の高い自慢のあまおう作りですから、働き甲斐もありますよ」と、摘み取る手もキビキビと動いていました。



ミツバチによる自然受粉によって生まれる博多あまおう。



鮮度を守るため、2℃に設定した専用の冷蔵庫で保管します。



「博多あまおう」のブランドを守るため、消費者ニーズに合わせて、サイズや形は、エクセレントやDX(デラックス)など、なんと約20もの規格に分けられるそう。バック詰めのための仕分けが一苦労だそうです。

「糸島通信」読者プレゼント


### 糸島産「元気つくし」(5kg)10名様

※「伊都菜彩」店頭にて商品の受取りが可能な方

【応募方法】  
お名前・年齢・住所・お電話番号・「糸島通信 春号」のご感想をお書きの上、官製はがきまたはFAX・E-mailにてご応募ください。

【宛先】JA糸島総合企画課  
ハガキ:〒819-1193 福岡県糸島市前原東2-7-1 FAX:092-323-6137  
E-mail: present@ja-itoshima.or.jp  
※お寄せいただいた個人情報は、当プレゼントご当選の方へのご連絡のみに使用し、厳重に管理保管の上、使用後は速やかに破棄いたします。  
※当選者の方にはJA糸島よりご連絡致します。

冷めてもおいしい! 福岡県のブランド米。「つくしろまん」と「つくし早生」を掛け合わせて開発された福岡県のブランド米。もちろんここ糸島でも生産されています。一粒一粒がしっかりとていて、つやと粘りがあり、冷めてもおいしいのが特長です。



日本酒

「萬代」で知られる老舗の蔵元『小林酒造本店』が醸造。糸島産山田錦を使った純米酒「糸島」と生酒「初しぼり」。



糸島は酒造好適米「山田錦」の名産地で、『伊都菜彩』にも山田錦を使った銘酒がずらり。なかでもおすすめは、小林酒造本店が醸造したこの2本。「糸島」は、辛口ながらコクもあり、スッキリとした切れ味の純米酒。おなじみ萬代の「初しぼり 純米生」は寒造り新酒の生酒で、今だけ味わえるフレッシュな1本です。なくなり次第終了するのでお早めに。

- ①純米酒 糸島 (1.8L) ¥2,100・(720ml) ¥1,000
- ②萬代 初しぼり 純米生 (1.8L) ¥2,347 (720ml) ¥1,265 / 伊都菜彩

スコッチエッグ

『伊都菜彩』に新登場。揚げたてをガブリッ!



スコッチエッグ(1個) ¥150 / 伊都菜彩

『伊都菜彩』の惣菜コーナーに、登場するやいなや売切れ続出の新品「スコッチエッグ」。糸島たまごと福岡県産の牛豚ミンチを使ったこだわりの一品です。ぜひ揚げたてをどうぞ。

今ざり米

店頭で、玄米を精米してもらえます。

『Aコープ前原駅南』『伊都菜彩』の「今ざり米コーナー」では、お好みの銘柄の玄米をその場で精米してくれます。しかも、7分づき、5分づきなどご希望によって精米することができるので、玄米はちょっと苦手という方にもオススメです。



みそ

熱々ご飯に、酒の肴にオススメ。JF糸島の万能みそ。

牡蠣小屋で有名な糸島市志摩船越で作られた、万能みそが『伊都菜彩』で人気。牡蠣の身が贅沢にゴロッと入った「牡蠣のみそ漬」や、ニンニク入りながら辛さをおさえた「女味」、柚子胡椒風味の「乙女味」など、ユニークなネーミングで5種類揃います。ご飯のおともや、料理のトッピング、野菜スティックなどに、幅広く使えます。



- ①牡蠣のみそ漬 ¥680
- ②女味 ¥500
- ③乙女味 ¥500
- ④飯のせ味噌 ¥350
- ⑤こども味噌 ¥400 (各80g) / 伊都菜彩

産直野菜

毎日のお買物に便利なスーパー『Aコープ』で採れたて新鮮な産直野菜が手に入ります。

新鮮・安全・安心な食材はもちろん、生活用品なども揃う便利なスーパー『Aコープ』。そのうえ、うれしいのは店内に「産直コーナー」が



あることです。「毎朝、糸島の生産者が真心をこめて育てた、採れたての野菜が集まります。商品には一品一品、生産者の氏名が記載されており、生産者のファンになるお客様も多いです」と前原駅南の吉原店長。毎日、開店と同時にたくさんのお客さまで賑わうそうです。

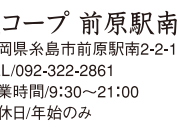


「毎日いらっしゃる常連さんのなかには、お気に入りの生産者のお野菜を“指名買い”する方もいらっしゃいますよ」とスタッフの林秀幸さん。

産直市場  
伊都菜彩  
福岡県糸島市波多江567  
TEL/092-324-3131  
営業時間/9:00~18:00  
定休日/年始のみ



Aコープ 前原駅南  
福岡県糸島市前原駅南2-2-1  
TEL/092-322-2861  
営業時間/9:30~21:00  
定休日/年始のみ



Aコープ 志摩  
福岡県糸島市志摩初192-1  
TEL/092-327-0049  
営業時間/9:30~20:00 (10~3月)  
9:30~21:00 (4~9月)  
定休日/年始のみ



糸島野菜のおいしさを、いっそう引き立てるドレッシング作り。

幻になったドレッシングを、自然豊かな糸島で再び。

「伊都菜彩」のドレッシングコーナーでも最近人気上昇、品切れになることもあるという「ソースドレッシング」(和風・中華の2タイプ)。ニンニクの香りがほのかに利いて、醤油ベースが飽きのこないおいしさです。子どもからお年寄りまでリピーターも急増中とか。

これを作っているのが、高祖山のふもとにある「高祖工房」の堤明美さん。長崎県の諫早出身の堤さんは、福岡のレストランで7年程勤めていた時、このドレッシングに出会いました。

「そのオーナーオリジナルのドレッシングで、スタッフとして作る担当をしていた私も感動するおいしさでした。お客様にもすごく評判だったのですが、その店が閉店になり、ドレッシングも幻になってしまったんです」。

しかし「あのドレッシングをもう一度食べたい」という常連客からの熱い要望が多く、本格的に製造を再開しようと決心しました。



高祖工房(たかすこうぼう) 堤明美さん  
長崎県諫早市出身。福岡で飲食の世界を経験。2010年4月、糸島の高祖にてドレッシングの製造を始める。



- ①ここで、1本1本手作りされています。贈り物など大量注文の時は大忙しとか。
- ②工房の庭にも、にんにく畑が。「まだ試作段階ですが早く自分で育てたにんにくを使いたいですね」と堤さん。
- ③野菜サラダにはもちろん、冷奴にも抜群の相性。ハンバーグや豚カツにかければさっぱりと、魚や鶏のソテーにもよく合います。
- ④この春パッケージも新しくなりました。ソースドレッシング(和風・中華、各250ml) 各¥500。『伊都菜彩』にて販売中。
- ⑤南側には雷山も見える、自然豊かな場所です。



味のポイントになるニンニク栽培も始めました。いずれは他の野菜作りも挑戦してみたいです。

製造の拠点を探していた堤さんに声をかけたのが、ここ糸島市高祖の家を所有していた知人。「どうぞ使って」という声援を受けて、糸島への引越しを決断。前原に自宅を借り、平日だけここで製造を始めました。作り置きはしないのがモットーなので、2日に一度くらいせっせとこしらえます。風味のポイントになるニンニクは糸島産、あとは醤油と砂糖、塩、サラダ油と、いたってシンプルな調合。でもその微妙な比率と、真剣に誠実に作る堤さんの心がこもっています。

来た私にもとてもフレンドリー。隣にある貸し農園で自分でもニンニク栽培を始めたのですが、育て方を教えてくれたり“糸島によ来たね”と声をかけてくださいます。

「糸島地域の人は、よそから

また糸島の野菜は種類も多く、自然農法のものもあり、探するのが楽しみとか。地味のいい糸島の畑で、いずれは他の野菜も育てたい、ドレッシングのバリエーションも増やしたいと、堤さんの夢は広がります。

●高祖工房 <http://takasu-koubou.com>  
福岡県糸島市高祖695-1  
TEL/092-323-8017

## JAグループが伝えたいこと

## わたしたちはTPP参加に反対です。

2月25日にJA糸島産直市場「伊都菜彩」において、JA職員25名が、ご来店された方々へ、JAグループのTPP参加反対に対する考えや地域経済への影響について説明し、反対への理解を求める署名活動を行いました。昨年の秋ごろからTPP（環太平洋連携協定）に関する論議が急速に高まり、十分な分析や議論もないままに政府からの参加方針が表明されました。反対、賛成の声が国内を二分する中、私たちはTPP参加に反対しています。



なくなるのは、

関税だけではありません。

TPPは環太平洋のチリ、ニュージーランド、ブルネイ、シンガポールの4か国間の経済連携協定という形でスタートし、現在はアメリカ、オーストラリア、ペルー、ベトナム、マレーシアの5か国がTPP交渉に参加しています。

テレビや新聞では、TPPは輸出産業VS農業といった対立の構図で報道されることが多く、その中身が金融をはじめとするサービス、労働、原産地規則など24の多岐にわたる分野に広がっていることはあまり知られていません。特に、アメリカ型の金融システム導入へ向けた規制緩和・撤廃や外国人労働者受け入れ要件の緩和、公共事業入札への外国企業参加などの多岐にわたる交渉が予想され、国内経済や地域経済への影響はあまり議論されていません。

■TPPの締結国と参加を表明している国



また、交渉中の9か国のうちすでに6か国（シンガポール、マレーシア、ベトナム、ブルネイ、チリ、ペルー）との間で農産物の重要品目を除外したFTA（自由貿易協定）を締結・合意していることもあまり報道されず、日本が閉鎖的な保護貿易主義であるような印象さえ与えています。

## 農業にはどんな影響が？

農林水産省の試算では、TPPを結び関税をなくした場合の経済的な損失の試算が4兆1千億円となり、中でも私たちの主食であるコメは約2兆円規模も減ってしまいます。つまり、国内の水田農業の9割が耕作放棄され、1割ほどしか残らないといわれています。

農業、特に水田農業は、地域の豊かな景観とともにさまざまな生き物が棲める環境をつくり、洪水や土砂災害の防止など多くの多面的機能を持ち、地域の文化とも大きくかかわっています。

そもそも農業は保護されているのか？といえば、日本の農産物の平均関税率は11.7%とEUの19.5%を大きく下回っており、主要国の農産物関税率に比べてもかなり低い水準となっています。

スーパーでは、外国産の野菜や果物が

並び外食産業の多くが輸入農産物をその原料としています。主食と一部の農産物を除いて、海外で生産された農産物の輸入に頼っている今の日本の姿を見ると、じつは間違った指摘や誤解による農業批判が繰り返されていることが多いのです。

また、日本に対し、全面的な自由化を求めるアメリカでは、いまだに輸出補助金を支払いながら輸出競争力を保持し、食糧輸出を国家戦略として位置付けています。

## 「わたしたちは、生命産業

である農業の振興を図り、豊かな地域社会の実現に貢献します。」

これは、私たちJA糸島の経営理念です。農業は人々の生命と暮らしの環境を守る生命産業であるという認識に立ち、地域農業の振興を通じて、糸島地域の人々の暮らしや自然環境を豊かにすることをめざして事業活動を行っています。



## 編集後記

今回の取材では、色とりどりの糸島の春を見つけることができました。改めて、糸島の自然のすばらしさを実感。もちろん農業にとって自然環境は不可欠ですが、その自然を守り、育む努力を続ける人がいてこそ、成り立っているのだと感じました。これからも糸島通信は、この地の人々の笑顔と、自然の豊かさをお伝えしていきます。

(編集部)



## JA糸島の組合員になって、文化教室へ参加しませんか？

JA糸島では、教育文化活動として16講座30教室を開講しています。今回、新たに樹脂粘土で作るアクセサリー講座としてポリマークレイ講座を開講いたします。あなただけの世界に一つのアクセサリーを作ってみましょう。



- 講師／柴田 容子 先生
  - 定員／5名以上（定員に満たない時は、開講できない場合があります。）
  - 期間／平成23年5月からの10か月間（月1回開催）
  - 開講／平成23年5月20日開講
  - 時間／14:00～16:00（2時間）
  - 参加費用／申込金1,000円 女性部部費300円  
新規に組合員加入される場合は、出資金1,000円以上
  - 年間受講料／30,000円（前期15,000円、後期15,000円）※材料代含む
- 【お申込み・お問合せ】 JA糸島本店・生活課 TEL.092-322-5914まで