



糸島通信

[いとしまつうしん]

no.04

2011 SUMMER

麦

特集 豊かな平野が生んだ
万能の穀物。

広大な糸島平野は、麦の生産に
最適な土地。ビールや博多ラーメンに
活かされる多彩な表情を紹介!

糸島ピープル
天然パン工房 楽楽 石原 貴さん

「伊都菜彩」のよかもんセレクト



糸 豊かな平野が生んだ 万能の穀物。

麦

広大な糸島平野は、良質な米とともに幅広い用途に使われる麦(大麦・小麦)の生産に最適な土地です。

ビール麦と呼ばれる二条大麦の「ほうしゅん」「しゅんれい」は、キリンビール福岡工場に納められ、同社の麦芽づくりに寄与。

小麦は、博多ラーメン専用の「ラー麦」を開発し、新たな特産品を生み出しました。

今や、さまざまな製品づくりに欠かせない「麦」の多彩な表情をご紹介します。

糸印の旬レシピ

麺類にスナック、変幻自在な小麦粉レシピ。



中華と和風がミックス・マッチ。夏味のまるいうどんを、具と一緒にっすり。「彩り冷やしつけうどん」

【作り方】

- ①卵を溶き、砂糖と塩を混ぜて薄焼きにし、細く切る。
- ②キュウリは千切りに。
- ③焼豚も細く切る。
- ④トマトは薄いくし型に切る。
- ⑤麺をゆで、水を切って器に盛る。
- ⑥麺つゆにすりゴマ、食べるラー油を混ぜて添える。
- ⑦具を混ぜながら、⑥につけて。

【材料(2人分)】

- うどん麺(まるいうどん) …2人分
- 焼つゆ ……適量
- 食べるラー油 ……小さじ1~2
- すりゴマ ……大さじ2
- 砂糖、塩 ……各適量
- トマト ……1個
- キュウリ ……1本
- 焼豚 ……50g
- 卵 ……1個
- 他にゆでたまごやし、蒸し鶏など好みの具を。

誰もが好きな粉ものメニュー。軽食にも、お酒のつまみにも。

「おやき2種」

【作り方】

- ①小麦粉に溶き卵と水、塩を加えてよく混ぜる。
- ②半分にちりめんじゃこ、もう半分にツナとコーン、高菜漬を混ぜる。
- ③フライパンに薄くサラダ油を引き、直径6~7cmの円形にして両面焼く。
- ④ポン酢しょうゆに、豆板醤、おろしニンニクなどを混ぜてつけておいしい。

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



【材料(2人分)】

- 小麦粉 ……100g
- 水 ……60cc
- 卵 ……1個
- 塩 ……少々
- サラダ油 ……少々
- ちりめんじゃこ ……40g
- ツナ缶 ……50g
- コーン缶(ホール) ……20g
- 刻んだ高菜漬 ……少々

「糸島麦」の達人

「博多ラーメン」専用の小麦、大手ビールメーカーの「麦芽」になる大麦も、糸島産です!

プロに聞く! 九州の麦が、キリンの味を作る!

全国に9カ所あるキリンビール工場で、唯一、「麦芽」を作っているのがここ、福岡工場。「製麦」と言われるこの工程は、原料の大麦と密接に関わり、ビールの味を決める大切な仕込み工程です。今回は、この「製麦」工程を中心に、キリンビール福岡工場にて、製麦担当の山下さん、酒井次長、吉田部長にお話を伺いました。

ビールの原料となる麦は、粒の大きな「二条大麦」と呼ばれるもの。JA糸島からも「ほうしゅん」「しゅんれい」という二大品種が納入されています。



キリンビールの製品づくりについて、わかりやすく解説してくださった(右から)酒井次長、吉田部長、山下さん。「ぜひ、九州の大麦から生まれた出来立てビールを、味わいに来てください!」とのこと。

- キリンビール福岡工場の見学予約「キリンビアパーク福岡」福岡県朝倉市馬田3601 TEL/0946-23-2132(9:00~17:00) ホームページ <http://www.kirin.co.jp>

キリンビールで使用される国内産大麦は、年間平均1万5千トン。そのうちの約6割が、九州産です。「原料へのこだわりは、製品づくりの基本」と、福岡工場では、納入される大麦の品質にもきめ細かな基準が設けられています。粒の大きさ、水分量、発芽勢など、発芽に最適な条件を備えていること。これらの厳しい条件をクリアし、丁寧に収穫された大麦が、今年も美味しいビールになります。



直径17~8メートルの巨大な発芽槽に、深さ1メートル程の麦が入られ、水に浸して柔らかくする浸漬から順に「製麦」作業が進められます。最終段階の乾燥までは、約1週間程度かかります。

発芽し、最終段階の乾燥を終えた麦。写真のような根の部分を除去して「麦芽」が出来上がります。



▲地域や環境との共生にも配慮が図られている福岡工場。色鮮やかなポピーが咲く花畑が、訪れる方の目を楽しませています。



今はもう田植えが終わって、緑の早苗がそよいでいる季節。糸島半島各地のこの風景も、5月下旬にはまったく違った彩りでした。同じ土地に、黄金色の穂がそよいでいたのです。

それがパンやうどん、お菓子などに使われる「小麦」と、ビール用の「大麦」。多くの農家が、米との二毛作をしています。小金丸満さんもその一人。現在約50名の糸島麦部会を率いる会長を務める方です。

「糸島は海が近くて砂地が多く、麦栽培には厳しい条件ですが、昔から熱心な農家が多く、新品種にも積極的に取り組んできました」

その新品種の一つが、最近話題の「ラー麦」。博多名物の「豚骨ラーメン」用に開発された小麦です。数年前に品種が誕生し、県内でも糸島は試験栽培が早かったとか。



糸島麦部会長 小金丸 満さん



麦の出来具合を確認する、糸島麦部会メンバーのみなさんと、松尾組合長(右から二人目)。

「ラー麦は、麺にしたとき色が明るく、コシが強く、ゆで伸びしにくいのが特徴。細麺によく合うんです」。コシを出すタンパク質値を上げるため、肥料を施すタイミングに苦心されたそうです。その甲斐あって、県下でもトップクラスの品質と評価されるようになりました。

また、キリンビールに納めている大麦も、味の決め手となる麦芽(モルト)づくりに必要な成分の基準値が安定しているとして、永年その品質が高評価されています。

「現在国内では、大麦も小麦もほとんどが輸入。だからこそ私たちは、国産麦を自信持って育てていきたいですね」。



収穫した麦が集められるカントリー。初夏の刈り取り時期には、「麦秋」と呼ばれる秋のような収穫風景が一面に広がります。



大型のコンバインで一斉に刈り取られる麦。この後、麦畑には水が張られ水田に様変わり。梅雨の到来と共に田植えが始まり、米づくりに切り替わります。

キリン「一番搾り」(350ml×6缶)10名様

【応募方法】お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「糸島通信 夏号」のご感想をお書きの上、ハガキまたはFAX・E-mailにてご応募ください。※今回の応募は20歳以上の方に限らせていただきます。

【締切】ハガキ:7月末日 消印有効 FAX・E-mail:7月末日 17:00必着

【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糸島よりご連絡いたします。

糸島産の麦も原料に! 麦100%の爽やかビール。

キリンビールの人気銘柄「一番搾り」は、2009年に味を一新。素材にこだわり、「すっきり旨いビールを」と編み出された世界にただ一つの製法が、さらに爽快なビールを誕生させました。



夏メニュー 涼感たっぷり、具もたっぷりの夏の定番メニューがスタートしました!

夏は、やっぱり涼感メニューが人気! のどごしのよい麺類が、一層おいしく感じる季節ですね。〈まるいとうどん〉の、夏の人気メニューはボリュームたっぷりの「そうめん定食」と、具沢山の「冷やしぶっかけうどん」。採れたてのナスのてんぷらも、トッピングに仲間入り!



サクリふんわりの食感が最高!
ナスのてんぷら ¥100 / 伊都菜彩

野菜のかき揚げ丼、魚のすり身天ぷらがセットになった『そうめん定食』は、夏バテを跳ね返すパワフルごはん。いろいろ選べる惣菜メニューとそうめん(単品・300円)の組み合わせもおススメ!
そうめん定食 ¥500 / 伊都菜彩

なめこ、梅干し、大根おろし、わかめなど、口あたりのよいトッピングが、ひんやり感をアップ!
冷やしぶっかけうどん ¥400 / 伊都菜彩
※麺類2種は、9月末までの限定メニュー。



惣菜 さっくり、ジューシーな絶品惣菜! 揚げたてを買って帰って即、召し上がれ。

玄界灘で獲れた白身魚に、玉ねぎをさっくり混ぜ込んだギョロクケは、程よいカレー風味が食欲をそそる大判ギョロクケ。ソースなしのまま食べても美味! もう一品のおススメは、糸島特産・玄海ポークのとんかつ。やわらかくジューシーな豚肉の旨味を、サクサク軽い衣の歯ごたえといっしょに!

ざっくり大きめのすり身フレックが詰まったギョロクケは、食べ応え十分! ロールパンや食パンにサンドして手軽なランチに。
ギョロクケ(1個) ¥120 / 伊都菜彩



炊きたてご飯にのせて丼物に、カレーにトッピングしてボリュームアップ、と夏の元気メニューとしても大好評!
玄海ポークのとんかつ (1枚) ¥250 / 伊都菜彩

玄海ポーク 安心して、おいしい豚肉を食べて欲しい。ていねいに飼育された糸島豚から生まれた「糸島 玄海ポーク」!

糸島豚は「安心・安全・美味」をモットーに、厳選された配合飼料とおだやかな環境のもと、糸島半島の自然の中で飼育されます。こんな理想的な条件のもとで誕生した『玄海ポーク』は、福岡県内のレストランでもメニューで紹介されるなど、味はプロのお墨付き!

しっかりした肉質と甘味のある脂部分が程よく入り交じった、ボリュームたっぷりのとんかつ用の豚肉です。
玄海ポーク ロースとんかつ用 (100g) ¥210 / 伊都菜彩



しゃぶしゃぶより、やや薄めのスライス加減なので、アスパラガスやニンジンなど季節の野菜を巻き、軽く焼いて召し上がってください。
玄海ポーク ローススライス (100g) ¥228 / 伊都菜彩

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



「安心でおいしいパン」…お客様の言葉が、一番の励みです。

アトピーの持病がきっかけでパン職人の道へ歩みだす。

JR波多江駅から車で数分、田んぼや畑に囲まれた住宅街の一角に、そのパン屋さんはありました。パン屋といっても、外観はごく普通の民家。「天然パン工房・楽楽」という看板がなければ、わかりません。しかもお店が開くのは水・土・日祝日のみの11時から午後6時までと、一風変わった営業です。

この主人が石原貴さん。人生の半ばからパン職人になった方です。「40代初めまで、普通のサラリーマンでした。転職のきっかけは、小さい頃から悩まされたアトピーとぜんそく。一時は全身がかさぶたになるほどひどくて、休職して治療に専念したことも。玄米菜食の療法でだいぶよくなりましたが、ときにはパンも食べたい。探すけどなかなかなくて、“それなら自分で焼いてみよう”と思ったんですよ」。

その頃糸島によくドライブしていて、この田園風景が何より気に入り、思い切って福岡市内から家族で移住。

会社を辞めてパン作りを本格的に始めたのです。「自分がアレルギーで悩んだから、とにかく原料を厳選して添加物を加えない、安心でおいしいパンを焼きたいんです」。

小麦や野菜も自分で育ててよりおいしいパン作りを目指す。

石原さんがパン作りに取りかかるのは、夜中の1時過ぎ。イーストを使わず天然酵母なので、発酵時間が長くなるのです。国産の小麦粉や全粒粉などをパンの種類によって使い分け、季節によってバリエーションも変えながら10数種類を焼いていきます。玄米パンは、炊いた玄米を生地に混ぜるという焼き方。もちもちと噛み応えがあると評判です。

中でも人気なのが、糸島産のいろんな野菜を練りこんだパン。炒めて甘みを出した玉ねぎや、ピューレにしたホウレン草、紫芋、カボチャ、バジルなど栄養価もたっぷりです。「野菜のいくつかと小麦の一部は、自



天然パン工房楽楽 石原 貴さん 美恵子さん
関西出身。大阪のIT企業に勤めていたが、幼い頃からのアトピーとぜんそくで休職。玄米菜食療法などで体調を取り戻すが、福岡に転勤した後再発して退職。パン作りを勉強して、転居した糸島でパン工房「楽楽」を開く。

分でも畑で育てています。素材にそれだけ愛着がわきますからね」。

こうした楽楽工房のパン作りは、同じアレルギーやアトピーで悩む方にも評判となり、全国各地から注文が来ることも。卵や牛乳を使わず、しかもおいしく食べてもらえるように、一つ一つの注文にできる限り応えて発送します。

注文が書かれたホワイトボードに、こう書かれていました。「健康で、元気で焼けるありがたさ」…楽楽工房のパンにこめられた、石原さんの思いです。



●天然パン工房 楽楽
福岡県糸島市浦志1-12-14
TEL 092-323-4499
営業時間/11:00~18:00(水・土・日祝日)
※売切れまで
<http://rakurakupan.com>
※「楽楽」さんのパンは、伊都菜彩でも販売しています。

- 1 手間ひまかかる天然酵母のパンづくりを、楽しくてやりがいある仕事と語る石原さん。
- 2 実際に自分でも作ってみようとした麦畑の前で。ご近所の農家の方のアドバイスを受け、パンづくり同様、楽しみながら実践中。
- 3 旬の野菜や全粒粉を使った多種類のパン。カラダが喜ぶ、美味しそうな表情をしています。初回の方は『おためしセット』もあります!
- 4 全国から届く手紙やファックスに「みなさんの声に励まされます」と石原さん。

JAバンク ローン仮審査申込受付サービス開始! インターネットから、 各種ローンの仮審査申込が できるようになりました!!

JA糸島では、組合員をはじめ地域のみなさまの暮らし回りのサービスとして、各種ローン(住宅ローン、教育ローンなど)の取扱いを行っています。

ご融資に際しては、様々な申込手続きが必要となりますが、このたび、ローンのお申込に必要な仮審査を、インターネットから行えるようになりました。

トップページからJAバンクのページにアクセスすると、各種ローンの紹介ページになります。「ローン仮審査申込受付サービス」をクリックして、ご希望のローンを選択し、各質問項目にお応えください。ご自宅から簡単にローンの審査申込が出来る便利なサービスです。どうぞ、ご利用ください!



JA糸島女性部 cottonくらぶ 平成23年度 新会員募集中!

JA糸島女性部では、平成22年度よりミニニ大学『cottonくらぶ』を開講しています。今年度も、プロの講師に習う料理教室や交流が広がるランチ会など、楽しくて為になる各種講座を開催予定。あなたも、糸島の女子会で自分磨きしませんか!

- ★対象者: JA糸島管内にお住まいの20~40歳までの女性
 - ★資格: JA糸島組合員及びそのご家族、または組合員としてご加入いただける方
 - ★入学金: 3,000円
 - ★会費: 講座内容により、毎回、お支払いいただきます(500~2,000円)。
 - ★開催時間: 13:30より2時間程度(内容によって変更あり)
- 【お問合せ・お申込】
JA糸島 生活課 糸島市前原東2-7-1 TEL.322-5914 FAX.322-1319

フラワーアレンジメント
教室やポリマークレイ教室
など、気軽に参加できて、
充実した時間を過ごせる
講座を実施します。



編集後記

初夏に黄金色の麦が風にそよぐ光景は、今回の「麦」特集で得られた、感動の風景です。『麦秋』という言葉の意味も、身をもって知ることができました。野菜やパンや惣菜など、おいしいものが盛り沢山の糸島ですが、作る人、人と人のつながりがあって、さらに魅力が増すのだと、取材後、改めて思い至りました。(編集部)

