



糸島通信 NO.07 2012 SPRING
[いとしま つうしん]



特集 人と自然が育んだ美味。

糸島豚

糸島豚のおいしさは
万人に愛される
やさしい味わいが
特徴です。

糸島ピープル
「糸島くらし×このき」
代表のぐちさとみさん
「伊都菜彩」の
春のいちおし商品



糸人と自然が育んだ美味。

糸島豚

環境と人が育んだ糸島豚は、万人に愛されるやさしい味わいが特徴です。ヘルシーでジューシー、そのうえ、どんな料理とも合性ぴったり! ご家庭でも、レストランでも、さまざまなメニューを楽しめるいま、いちばん人気の食材です。

糸島産の統一ブランド「糸島豚」銘柄のほか糸島管内の養豚農家のみなさんがそれぞれに餌や水、生産方法にこだわった独自ブランドの販売も行っています。

- 玄海ポーク
- 竹原さんちの美豚 (Biton)
- 伊都の豚
- 糸島黒豚
- 豚舎伝助
- いきさん牧場
- 博多夢豚



糸印の旬レシピ

豚肉の旨味を味わう、お惣菜レシピ



豚肉だけで作るおいしさは絶品 細かくたたいてミンチにするのがオススメ 「豚バーグ」

- 【作り方】
- ①豚肉は包丁で細かくたたいてミンチにする。
 - ②玉ねぎみじん切りをレンジで2分加熱して、①に加え、溶き卵、小麦粉、塩コショウを入れてよく練り混ぜる。
 - ③楕円形2個分に形を整え、中央を少しくぼませて、サラダ油を熱したフライパンで両面焼く。トンカツソースなど好みでかけて。

- 【材料 (2人分)】
- 豚薄切り肉…250g ●玉ねぎ…中1/2個
 - 溶き卵…1/2個分 ●小麦粉…小さじ2
 - 塩…小さじ2/3 ●黒コショウ、サラダ油…小さじ1

甘酸っぱいリンゴとの相性はピッタリ お弁当のおかずにもOK

「豚のリンゴ巻き」



- 【作り方】
- ①リンゴを薄いくし型に切り、レンジで1分加熱する。アスパラもさっと茹でて、斜めに切る。
 - ②豚肉にリンゴとアスパラ1個ずつを置き、きっちり巻いていく。手でぎゅっと握って形を整え、片栗粉少々をはたく。
 - ③サラダ油を熱して②を転がしながら焼き付ける。残りのアスパラとコーンも加えて炒める。
 - ④火が通ったら甘酢たれを入れて煮立て、煮汁をからめて仕上げる。

- 【材料 (2人分)】
- 豚薄切り肉…8枚 ●リンゴ…1/2個
 - アスパラガス…8本 ●片栗粉…少々
 - 甘酢たれ(酢大さじ3、ケチャップ大さじ2、酒大さじ1、砂糖大さじ2、醤油小さじ1、顆粒状スープの素小さじ1/2、水大さじ2) ●サラダ油…小さじ2 ●コーンの缶詰…少々

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

「糸島豚」の達人 健康な環境で、愛情こめて豚を育てる。

プロに聞く! 豚肉のあらゆる部位にチャレンジ。

イタリアでは豚のことを「捨てるところが一切ない動物」と賞賛します。確かに豚は、頭の先から(耳や皮も)足先、尻尾に至るまですべて調理できるすばらしい食材。イタリア料理にも、コラーゲンたっぷりの豚足やすね肉などをおいしく仕上げるレシピが少なくありません。

福岡市の荒戸にあるレストラン「Totò」でも、オーナーシェフの本田剛さんは豚肉料理のレパートリーが豊富。修業に行ったイタリアのトスカーナとシチリアでも、牛や羊、ヤギ、馬、ウサギなどあらゆる食肉を扱ってきましたが、やはり豚肉料理には人一倍の思い入れがあります。

「日本に帰って最初に勤めた店が糸島

にあつて、そこで糸島豚と出会いました。強い個性はないけれど、その分マイルドでどんな味つけにも合う。料理ゴコロをかきたててくれます」

今回作っていただいたのも、すね肉を3日間スパイスでマリネした後、さらに3時間ほどじっくり煮込んでほろほろにしたものを、ちょっと燻製にかけてポテトと一緒にパイ包みにした「ファゴッティーノ」。もう一品は、豚足を塩漬にしてボイルした後、骨をはずして豚ミンチや皮などを詰めて煮込んだ「ザンボーネ」。さすがにプロならではの、手の込んだメニューです。「ロースやもも肉なども確かにおいしいけど、こういったその他の部位をいかにリッチに仕上げる



▲オーナーシェフの本田さん(前列中央)と、キッチンやフロアスタッフの皆さん。抜群のチームワークで料理を提供します。

か。それが楽しみでもありますよ」という本田シェフ。さらなる新レシピの登場も楽しみです。



▲糸島豚を使った「ファゴッティーノ」(左)と「ザンボーネ」(上)。どちらも絶品。



▲明るく居心地のいい店内では、料理とワインを楽しみに来るお客さんたちがいつも大満足。

Antica Osteria Totò 福岡市中央区荒戸1-3-18 TEL.092-402-3305
営業時間:11:30~13:30 18:00~22:00 定休日:火曜日



▲ケージ内で走り回るのもいい運動に。

こうして育てた豚を、今は精肉用として直販もしており、「竹原さんの豚肉を」と指名して買いに来る料理人も少なくないとか。竹原さん自身も「いつか、うちの豚をおいしく料理する直営レストランを営みたい」と、息子さんと2人で夢を描いています。



▲敷いたもみ殻を発酵させて寝かせ、農家の肥料としても販売(左上)。生まれたばかりの子豚も母豚のそばでお乳をたっぷりと。



▲気持ちのいいもみ殻で豚たちも健やかに。

「糸島通信」読者プレゼント 糸らーめん(5袋詰め合わせ)5名様

【応募方法】お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「糸島通信 春号」のご感想をお書きの上、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糸島よりご連絡いたします。

糸島産の「ラー麦」を使用した、とんこつ味の「ご当地らーめん」誕生!

ラーメンの麺専用の「ラー麦」を開発してきた糸島で、ついにオリジナルラーメンが誕生! どなたにも好まれるあっさりしたとんこつ風味に仕上げました。



FLOWER
花

新しいスタートの記念に、母の日のプレゼントに。洋ランの華やいだ雰囲気、お祝いにぴったり!

花の季節を迎え、店内の花コーナーでは、菊、草花を中心に色々な種類の花が販売されています。また、県下でも洋ラン栽培が盛んな糸島ならではの、月1回の人気イベント「洋ランフェア」では、生産者が直接販売するため、花の世話や育て方を聞けるのが好評です。贈り物用には、有料にてラッピングや、地方発送(送料別)も承っていますので、どうぞお気軽にお申し付けください。



FOOD
惣菜

いよいよ、春爛漫のお花見シーズン到来! 味もボリュームも自信あり、のオードブルをお供に。

伊都菜彩では、糸島産の美味しい野菜と、精肉コーナー選りすぐりの糸島牛、糸島玄海ポーク、博多一番どりなどを使ったお惣菜が、毎日賑やかに店頭並びます。そして今回のおすすめは、屋外でのランチにぴったりの手づくりオードブル。明るい陽光のもと、ご家族でのピクニックやお花見、スポーツ観戦、レクリエーションなど、お出かけの機会に、ぜひおすすめしたいお惣菜です。ただいま、ご予約承り中!



オードブル(4~5人前)
¥3,000

SPECIAL
新製品

糸島産ラー麦100%使用の(糸)らーめんが、ついに3/8デビュー! あっさりとんこつ風味で、コシのある細麺タイプです。

県下有数の麦の生産地・糸島では、ビール専用の大麦や、パン・麺類用の小麦の他、ラーメンの麺専用「ラー麦」の栽培にも取り組んできました。そしてついにこの春、この「ラー麦」を使った「(糸)らーめん」が誕生。「ラー麦」は、麺を器に盛ったときの色合いが美しく、粘弾性に富むため、茹で伸びがしにくいのが特徴です。

本品は細麺ですので、茹で時間も約40秒でOK。半生仕様でコシの強い食感を楽しんでいただけます。スープは、九州では不動の人気を誇る、あっさりとんこつ味に仕上げました。お好みの野菜や焼豚などをトッピングしてお召上がりください。お土産やギフトにも、おすすめです!

※JA糸島産直市場「伊都菜彩」の他、Aコープ前原駅南店、志摩店、営農総合センターアグリ店舗でもお買い求めいただけます。



(糸)らーめん
1袋(2食入り)¥450
5袋詰め合わせ
(10食入り)¥2,200



※写真は調理例です。

産直市場 (糸) 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 ※12月31日は17:00まで

※表示価格はすべて税込価格です。 ※印刷の都合上、実際と色が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

糸島の“モノづくり人”たちの集まり。手仕事の心にふれて。

モットーは「つかうしあわせ、つくるしあわせ、おくるしあわせ」

JR筑前前原駅から歩いて数分、旧唐津街道の商店街に、2年前一軒のお店がオープンしました。古い商店を改装し、自分たちで漆喰を塗った店内には、糸島で手作りされるさまざまなモノが並んでいます。陶器、木工品、クッキーやケーキ、オーガニックコットンの小物、ガラスのジュエリーなど、それぞれの工房や作り手たちの息吹が感じられる商品ばかり。その品々に囲まれてお客様を迎えるのが、今回の主人公のぐちさとみさんです。

「中学時代に前原に引っ越してきたんですが、当時は糸島に愛着がもてなくて(笑)。高校を出て福岡で働き、結婚して3人の子を授かったけど、その後シングルになり再び糸島に戻りました」

子育てと仕事を無我夢中で頑張るうち、暮らしも心も少し落ち着いてきました。今後の人生をじっくり考えたとき、「子どもが巣立った後も自分らしく人生を楽しめる」目標を探り始めたのです。

目についたのは、地元糸島の豊かな山林。間伐に参加したり、糸島市の木工所とんかち館を手伝ううち、「山の大自然をもっとたくさんの人に伝えたい。材の販売もできれば」と思い始めました。作り手も、使う人も、その品を贈られた人も、みんなほっこり幸福な気分になれるような拠点が作りたいと…。

糸島の工房めぐりに訪れる人の“入口”になっていきたい

そんなのぐちさんの意欲に反応したのが、糸島でさまざまなモノづくりに励む人たち。のぐちさんが借りたこのスペースで展示イベントを開いたり、たびたび集まって情報交換をするうち、平成22年の5月に「糸島くらし×このき」という店名でオープンしたのです。オープンしてから、出品者もだんだん増えて、今では50件くらいの出品者になりました。「き」は、「木」であり「気」であり、生命感の「生(き)」でもあり。

「出品したいという方は、まず人柄や志が合うことが大事。“そんなには売れませんよ(笑)”と最初に言います。それでも、ここを拠点にしてお互いに成長していけたらと思うんです」

それはすでに、実績としても現れています。福岡の三越デパートやイムズ、福岡空港などで、ここに集まる作家やデ



●「糸島くらし×このき」代表のぐちさとみさん(右) 糸島で、木工や陶芸、ジュエリー、コットンなどの工房からハンドメイド商品を集めて展示即売する「糸島くらし×このき」を主宰。くらしの提案、また作家たちのネットワーク作りや観光客へのナビを目指している。写真左は、のぐちさんの良き相談相手で糸島くらしマーケットのまとめ役、千々岩哲郎さん。福岡三越1階「neone(ネオネ)」にて、4~7月まで出展中。

ザイナー、またさまざまな立場の人たちのグループ「糸島くらしマーケット」として出展を重ねています。それはまた、お互いのいい刺激にもなっています。

「糸島にモノづくりの人たちが集まり始めてもう20年くらい。ここが、“糸島のステキに出会いたい”と来られる方たちの、入口になれたらいいですね」

かつて「糸島が嫌い」だった中学生は、今では「どこよりも糸島大好き!」の女性に育っていました。



1 表の看板も“手作り”の温かさがこもっています。2 工房や作家は違って、好きなものを詰め合わせて手描きの掛け紙でオリジナルギフトにもできます。3 人気の商品がいろいろ。4 誰かに贈りたくなる小物もたくさん。5 子どもたちを遊ばせておけるキッズコーナーも。



JAの文化教室で心豊かな暮らしを!!



JA糸島では、16講座29教室の文化教室を開講しています。心と体をリフレッシュして、暮らしに彩りをそえてみましょう。

講座名	開催日・時間	年間受講料	場所・開講日
健康体操 (一貴山)	第2・4火 20:00~22:00	20,000円	JA西部支店 5月8日
健康体操 (可也)	第1・3月 20:00~22:00	20,000円	JA志摩支店 5月7日
健康体操 (井原)	第2月 20:00~22:00	10,000円	井原自治公民館 5月14日
フラワーアレンジメント (深江)	年5回 20:00~22:00	15,000円	JA旧深江支店 未定
ストレッチ編み (前原)	第1・3木 13:30~15:30	30,000円	JA本店加工室 5月10日
ストレッチ編み (一貴山)	第2金 20:00~22:00	15,000円	JA西部支店 5月11日
舞踊 (本店)	毎週月 19:30~21:30	25,000円	JA本店加工室 5月7日
舞踊 (前原)	毎週火 20:00~22:00	25,000円	浦志公民館 5月1日
生け花 (深江)	第4木 20:00~22:00	10,000円	JA旧深江支店 5月24日
カラオケ (ゆり)	第2・4土 13:00~15:00	20,000円	JA本店女性部室 5月12日
カラオケ (孔雀)	第2・4金 20:00~22:00	20,000円	JA本店女性部室 5月11日
カラオケ (さつき)	第1・3月 20:00~22:00	20,000円	JA旧深江支店 未定
カラオケ (はまゆう)	第2・4水 20:00~22:00	20,000円	福井研修センター 5月9日
カラオケ (ハイビスカス)	第1・3土 13:00~15:00	20,000円	JA本店女性部室 未定
カラオケ (すみれ)	第1・3火 20:00~22:00	20,000円	JA怡土支店 5月1日
カラオケ (あざみ)	第2・4火 20:00~22:00	20,000円	JA怡土支店 5月8日

講座名	開催日・時間	年間受講料	場所・開講日
はがき絵教室 (昼の部)	第1月 13:30~15:30	10,000円	JA本店女性部室 5月7日
はがき絵教室 (夜の部)	第1水 19:30~21:30	10,000円	JA本店女性部室 5月9日
フラダンス	第2・3・4金 10:00~11:30	20,000円	JA本店加工室 5月11日
3B体操 (本店)	第1・3火 20:00~22:00	20,000円	JA本店会議室 5月1日
3B体操 (TJリンク)	第2・4火 20:00~22:00	20,000円	桜井谷公民館 5月8日
コンベック料理	第2火 9:30~12:00	6,000円	JA本店調理室 5月8日
ジュニア料理	第1土ほか 9:30~12:00	8,000円	JA本店調理室 未定
太極拳	毎週第1・2・3木 9:30~11:00	20,000円	JA波多江支店 未定
郷土民謡	第2・4月 14:00~16:00	20,000円	JA本店加工室 5月14日
書の教室 (なでこ)	第1・3水 13:30~15:30	20,000円	JA志摩支店 5月2日
書の教室 (はなみずき)	第1・3木 20:00~22:00	20,000円	JA志摩支店 未定
着付け	第1・3月 20:00~22:00	20,000円	JA志摩支店 未定
茶道	第1・4水 13:30~15:30	35,000円	JA志摩支店 未定

- ※1 受講料は前期(5月~9月)、後期(10月~2月)でまとめて徴収いたします。
 ※2 受講料のほかに申込金1,000円が必要です。また、別途材料費がかかる教室もあります。
 ※3 人数が少ない場合は開講できないことがあります。
 ※4 日時等は場所によって変更になることがありますのでご了承ください。
 ◎お申込み・お問い合わせは
 JA糸島 生活課まで ☎092-322-5914

編集後記

見た目も、のんびりおっとりして、動作も鈍いように見える「豚」が、実はかなり機敏な動きをする動物だと、初めて実感しました。それに、なかなか好奇心旺盛。少し慣れてくると、一頭ずつ近づいて来て、興味津々といった感じで人間を観察してい

ます。きれい好きな豚に配慮して、オガクズが敷かれた竹原さんの豚舎では、豚くんたちも満足気な表情。エサの配合や水質など、糸島ブランドを育てる日々の環境への配慮が随所に見られました。(編集部)

