

# 糸

Photo/Seiji Watanabe

特集 甘く、香り豊かな魅惑の果物

# 桃



桃  
レシビ付

糸島ピープル

Kurumian (くるみあん)

店長 林田 友香さん

伊都菜彩  
夏のいちおし商品

糸 甘く、香り豊かな魅惑の果物

# 桃



桃は中国が原産で、3,000年以上前から食用として栽培されていたと言われています。ヨーロッパには紀元前にすでに伝わっており、ローマ帝国の書物にはいくつかの品種についても記されているそうです。ふ〜んわり甘い香りは桃の魅力のひとつ。冷やしすぎると甘みが落ちてしまうので、いただく直前に冷蔵庫の野菜室へ入れましょう。



## プロに聞く!

### お菓子づくり、ひと筋30年道のりの分、幸せを届けて。

JR周船寺駅から徒歩7分ほど。温もりを感じる南仏風の素敵な建物がパティスリー「5つの銅貨」です。オーナーパティシエの三坂友美さんは、前原の出身。高校を卒業後、クラブの先輩に勧められて洋菓子店に勤めたのを機にお菓子づくりの世界へ。一時は農家である実家に戻って細仕事をしたこともあったそうですが、先輩パティシエの誘いを受け、立ち上げから店づくりに携わるなどの経験を経て、本格的にこの道へ進む決心をしたといいます。

独立は、29歳の時。当初は前原で店を開き、その後、2006年に現在の店舗をオープン。ご夫婦と3人のお嬢さんとで2店舗を経営していましたが、娘さんたちの結婚を機に今の店に集約したのだそう。



定番人気のチーズケーキやガトーショコラといったプチガトーから焼き菓子、アントルメまで、目移りしてしまうほど美しい仕上がりのお菓子は約70種類。香りづけと味にコクを出してくれるお酒を使ったケーキがシェフのスペシャリテなのだそう。

今回のテーマ、桃を使った商品にもキルシュを少々。粉糖と一緒に、カットした桃とマリネし、ショートケーキやロールケーキ、タルト生地にサンドします。旬の時期だけ並ぶ爽やかな初夏限定メニューです。

「お菓子を作って、あっという間に30年。ずっと続けられていることが自分でも不思議なんです」と茶目っ気たっぷりに話す三坂さん。現在は、一番下のお嬢さんがお孫さんを連れて手伝いに来てくれるそう、それがさらなるバイタリティーの源に。これからも地域に愛され続けるお菓子づくり一筋で、スイーツファンに幸せを運んでくれることでしょう。

◀期間限定で登場する「桃のタルト(380円)」、「桃のロール(1500円)」、「桃のショート(2800円)※ホール」。どれもやさしい味わい特徴です。

## 5つの銅貨

福岡市西区泉2-1-7(駐車場あり)  
TEL:092-806-3808  
営業時間:10:00~21:00 定休日:火曜

## 「糸島通信」読者プレゼント

【応募方法】お名前・年齢・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。

【締切】ハガキ:8月11日(月)消印有効  
FAX・E-mail:8月11日(月)17:00必着

## 「糸」伊都菜彩のお取り寄せギフト 玄海ポーク焼肉用セット 5名様

【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。  
※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



清潔で風通しのよい豚舎で、大切に飼育された「玄海ポーク焼肉用セット」をお届け!糸島の恵みと愛情がたっぷり詰まっています。  
※写真はイメージです。

## 糸印の旬レシピ

### やさしい香り、食感を活かした桃レシピ



旬の果実のおいしさを、冷製スープでどうぞ。おもてなし料理にもおススメです。

## ピーチスープ

### 【作り方】

- ①桃は皮をむいて、種を取りのぞく。
- ②桃の実をミキサーにかけやすい大きさに切る。その時に、最後の飾り用として別に実を5mm角に切り、冷蔵庫に入れておく。
- ③ヨーグルト・生クリーム・砂糖・レモン汁を②と合わせてミキサーにかけ、器に入れて冷蔵庫で冷やす。
- ④いただく直前に、5mm角の実を中央にのせる。

### 【材料(4人分)】

- 桃…3個 ●プレーンヨーグルト…1カップ
- 生クリーム…1/3カップ ●砂糖…大さじ1
- レモン汁…大さじ1

やさしい味の桃ジャムを手作り!皮や種を袋に詰めて一緒に煮立てるのがポイント。

## 桃ジャム

### 【材料(中瓶約2つ分)】

- 桃…3個
- グラニュー糖…桃の重量の40%
- レモン汁…1/2個分

### 【作り方】

- ①桃の重さを量り、40%の分量の砂糖を計量する。
- ②桃はやさしく手のひらで洗って、細かい産毛を取る。半分のところに入れて包丁を入れ、種のまわりを一周して、両手でひねるようにして2つに分ける。皮をむいて実をざく切りにし、種とむいた皮は、お茶パックなど袋状の紙の中に入れる。
- ③ステンレスかホーロー鍋に、桃と適分量の砂糖、レモン汁、紙パックを入れて中火にかける。煮立ったらアクを取りながら中火強のまま、木べらで実をつぶすようにして混ぜながら10分間煮る。
- ④種と皮が入った紙パックを取り出し、煮沸した清潔な瓶に熱々のジャムを詰め、ふたをキッチリ閉めて逆さまにして冷ます。※未開封の場合、常温のまま半年間は保存可能です。



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

## 「桃」の達人

### 情熱をかけて育てた 自慢の「甘い甘い桃」です。

糸島高校の近く、閑静な住宅街の中に突如として現れるハウスとその一角が、桃農家の井上慎一郎さんの果樹園です。お話を聞きに訪れた5月半ば、露地の木はまだ袋をかけた状態でしたが、ハウスの中の一角は、紅く色づき始めた桃がアーケードのように鈴なりに実り、収穫を間近にしていました。

井上さんが桃農家を始めたのは25年前の26歳の時。父親の後を継ぎ、サラリーマンを辞めて、水稲と桃づくりに専心。露地と比べてロスが少ないことから、ハウス栽培も始め、約70本の桃の木を育てました。

手がける6品種の中でも、メインは「日川白鳳」。「色が紅いのが特徴。食感はややかたためて何といっても甘か!糖度が高いのが自慢の桃です」と、目を輝かせます。

収穫は5月半ばから6月20日頃の約1カ月間のみ。その間、夫婦2人で朝5時から夕方4時からの一日2回、デリケートな取り扱いと箱詰めを行い、200~300箱の出荷が続きます。

JA糸島桃部会長として部員5名を牽引する井上さんは、海外出荷にも情熱を注いでいます。「自分が育てた桃だから、生産者として顔を見せる農業がしたい」と、5年前からは香港、昨年からはシンガポール、今年から大手



▲桃づくり歴25年の井上慎一郎さん。

百貨店へ高級ブランド桃として順調に販路を広げているのだそう。

「木の寿命やハウスの維持管理を考えると大変かとよ。でも、日本一の桃づくりを志して、この道に入りましたから、部会を盛り上げて次世代へ繋げていけたら」。旬をぎゅっと閉じ込めて届けるみずみずしい桃1つひとつに、井上さんの夢とプライドが詰まっています。



▲収穫2週間前に「袋掛け作業」を行い、ローテーションで出荷していきます。



▲70本ほどの桃の木が2反のハウスにずらり!



▲露地でも、約100本の木を育てています。

FLOWER  
お花

食材、加工品のみならず、「お花」も伊都菜彩で大人気！  
「ていねいに梱包して、全国発送も行っていきます」。



約200種の切り花、鉢植えが  
ずらり！糸島の花農家による、  
こだわりの品種が揃う花コー  
ナー。レストランや施設、お寺  
関係の方もたびたび訪れると  
いうその理由は、やはり活き活  
きと美しく、長く咲き続ける花  
の質の高さ。1点ずつ生産者  
の名前が表示してあり、自信を持って伊都菜彩で販売しています。「今  
からの時期は、胡蝶蘭（こちょうらん）がオススメ。大輪の豪華なものはお祝  
いの贈りものにぴったりですし、小さめのアレンジメントタイプはお部屋に  
飾るのにいいですよ」と、花担当の原田道代さんが教えてくれました。



▲サイズ、種類も豊富な胡蝶蘭。  
どれも活き活きとしています。



▲切り花は、お手頃なプライスも  
魅力的。ぜひチェックを。



▲そのまま飾れるアレンジメントは、  
贈り物にも人気です。

MEAT  
肉

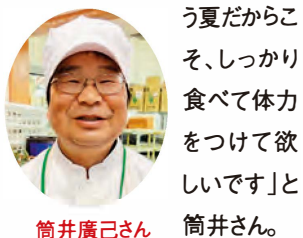
夏の暑い時季は、良質のお肉で  
しっかりスタミナ補給！  
肉ひと筋のスタッフまでお声がけください。



糸島産の黒毛和牛が揃う牛  
肉コーナー。伊都菜彩のスタッ  
フが売場の状態を常にチェッ  
クし、新鮮な肉を仕入れていま  
す。「ちょっと食欲が落ちてしま  
う夏だからこ  
そ、しっかり  
食べて体力  
をつけて欲  
しいです」と  
筒井さん。



「いらっしゃいませ!」と元気な接客を  
してくれるスタッフの中村由佳さん。



筒井廣己さん 筒井さん。



教えて! 野菜ソムリエさん  
伊都菜彩に常駐する野菜ソムリエさ  
んに、知ってちょっとトクする「食卓  
のアレコレ」を聞いてみました。

テーマ「夏野菜を上手に保存!」

暑い日が続きますね。「お野菜を買ってもすぐに傷んでしまっ  
て…」という声を耳にします。そこで、野菜をできるだけ  
上手に保存するコツをご紹介します。

- ◎トマト…ポリ袋に入れて、ヘタを下にして保存しましょう。  
湯むきして、冷凍保存するのもオススメ。
- ◎なす…ヘタの切り口から、水分が蒸発していきます。  
1本ずつぴったりラップを巻いて冷蔵庫の野菜室へ。
- ◎とうもろこし…実が乾燥しないように、皮をつけたまま  
の保存が鉄則!長期の場合は、茹でたあとに冷蔵庫へ。
- ◎オクラ…冷やしすぎはNG。新聞紙でくるんで冷蔵庫  
で保存しましょう。

『食べてんしゃい広場』

“作り手の顔を見てみたい”というお客様の声から  
始まったこのイベント。漬け物やお菓子、惣菜や  
ドレッシングなど、糸島の美味が大集合します!

開催予定は、10月中旬ごろです

※都合により変更になる場合があります。詳しくは伊都菜彩まで。



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



糸島の豊かな自然に包まれているからこそ、感性が磨かれる

たとえ地味でも  
料理が映える器を

いつもの家ごはんはもちろん、買って  
きたお総菜でも、盛るだけでまるでお店  
の料理のように変身させてくれる器。  
林田友香さんが営むセレクトショップ  
「Kurumian(くるみあん)」には、“料理  
をおいしそうに見せる”ことのできるシン  
プルだけど味わい深い皿や道具が並  
んでいます。

コンセプトは、「自然のもの、地球に  
やさしいもの」。インターネットショップか  
らスタートしたため、器だけでなく、ガラス  
食器やオーガニックコットンインナーな  
ど、林田さんがセレクトしたセンスの良  
いアイテムを楽しみにしているファンは  
日本中にいます。



●Kurumian(くるみあん)  
店長 林田 友香さん

1974年福岡県糟屋郡出身。20歳で結婚した後、  
2000年の春にご主人と共に春日市から糸島へ。  
その年の夏にインターネットショップをスタート。  
「実際に商品を見たい」という要望に応え、2004  
年に実際の店舗をオープンした。

▶糸島市志摩久家2129-1  
TEL:092-328-2515  
※実店舗の営業時間:毎週土・日・月・祝日 12:00~16:00  
<http://www.kurumian.com>



1 緑に包まれた「Kurumian」の外観。可愛らし  
い白の建物に癒されます。



2 日本各地の作家の作品だけでなく、糸島の作  
家とつくったオリジナルのすり鉢や土鍋も。料  
理をグッとおいしくしてくれます。

3 店内には林田さんの思いが詰まったアイテム  
がずらり。ほどよい厚みのシンプルなガラス食器  
もおすすめです。

4 肌にやさしいオーガニックコットンの靴下。

自然の中で器を眺めながら癒しの時間を

器が中心の品揃えは、59歳の若さ  
で亡くなった林田さんのお母さんの影  
響。「仕事でどんなに疲れていても、お  
いしいごはんをきちんとした器で出して  
くれていたんです。そのことで子どもな  
がらに母の大きな愛情を感じていまし  
た」と林田さん。そんなお母さんの姿か  
ら、器と食事の関係の大切さを学んだ  
といえます。

春日市から糸島に移住した2000年  
にインターネットショップをはじめ、2004  
年に現在の店舗をオープン。以前は糸  
島の作家の作品だけを置いていたそう  
ですが、日本各地の窯元を訪ね歩くよ

うになり、現在はさまざまな作家の作  
品を取り扱っているとか。「都会にい  
たときよりも感覚が研ぎ澄まされてき  
た」という糸島の豊かな暮らしの中で、  
「『Kurumian』を通して、もっと自分を  
表現していきたいですね」と、これか  
らの目標を楽しそうに語ってくれました。



## 組合員様限定商品

糸島の新鮮な食材を食べよう!

## 糸 定期貯金「菜彩」

取扱期間

平成26年7月1日(火)～平成26年9月30日(火)

募集総額

30億円※募集総額に達した時点で終了します。

ご利用いただける方

JA糸島に出資いただいている組合員本人の新たな資金(ニューマネー)・普通貯金からの振替に限ります。※振替については店頭表示金利とします。

対象商品

「スーパー定期」・「大口定期貯金」1年・3年もの

お預入金額

スーパー定期貯金20万円以上・大口定期貯金1,000万円以上

適用金利

組合員限定金利(出資いただいている組合員本人に限る)

スーパー定期貯金 20万円以上、1,000万円未満

大口定期貯金 1,000万円以上

1年もの**0.25%**(税引き後**0,199%**)1年もの**0.32%**(税引き後**0,254%**)3年もの**0.28%**(税引き後**0,223%**)3年もの**0.37%**(税引き後**0,294%**)

※金利上乘せについては、他行からの新たな資金(ニューマネー)に限ります。 ※普通貯金振替については店頭表示金利とします。

※JA糸島に出資いただいている組合員ご本人に限ります。貯金申込と同時に組合員加入の場合も対象となります。(加入には条件があります。)

※特別金利は初回満期までとし、自動継続以降は継続日における店頭表示金利を適用します。

※満期前に中途解約された場合には、解約時における当JA所定の中途解約率を適用します。

※お利息には、復興特別所得税適用後(平成25年1月1日～平成49年12月31日の期間)20.315%(国税15.315%・地方税5%)の源泉分離課税となります。

特典

50万円以上ご契約いただいた方に  
500円分の商品券プレゼント!!

(50万円毎、お1人様上限5枚まで)

※普通貯金振替も対象となります。

⑤伊都菜彩、JA糸島アグリ店舗、Aコープ等でも使用できます。)

50万円未満の方は  
「ちよきんぎょ貯金箱」  
プレゼント!!(お1人様おひとつ)

本店 金融推進課

住所▶糸島市前原東2-7-1

電話▶☎092-322-2766

前原支店 ▶ ☎092-322-2266

加布里支店 ▶ ☎092-322-2950

波多江支店 ▶ ☎092-322-2601

雷山支店 ▶ ☎092-322-3134

怡土支店 ▶ ☎092-323-8211

福吉支店 ▶ ☎092-326-5311

西部支店 ▶ ☎092-325-0231

引津支店 ▶ ☎092-327-2800

志摩支店 ▶ ☎092-327-0215

詳しくは、JA窓口までお気軽に  
おたずねください。<http://www.ja-itoshima.or.jp/>

## 編集後記

平日の昼間に伊都菜彩へ。平日とはいえ、店内はお客様でとても賑わっておりました。新鮮な野菜はもちろん、生産者の方が腕によりをかけて作った肉や加工品、お花など…目移りするほどバラエティ豊か。お買いもの気分も高まりますよね。さて

伊都菜彩では、今年の3月からクレジットカードが利用できるようになりました!いつもご利用の伊都菜彩カードのポイントに加え、クレジットカードのポイントもダブルで獲得可能。活気あふれる店内で、便利&おトク感も、ぜひ味わってください。(編集部)

