

糸



Photo/Seiji Watanabe

特集 小さな粒にポテンシャルを秘めた“酒米の王様”

# 山田錦

日本酒  
レピ村



糸島ピープル

JA糸島 伊都菜彩

小金丸 肇さん

伊都菜彩  
オススメ商品

糸 小さな粒にポテンシャルを秘めた“酒米の王様”

# 山田錦



県内随一の生産を誇る糸島では、  
収穫時期の10月中頃になると、  
黄金色に輝き頭を垂れた  
美しい山田錦が見られます。  
できたての新酒のときから、  
存在ある味わいを出す、  
酒造りにもっとも適したお米です。

プロに聞く!

「美味しい最高の一杯のために」  
糸島の恵みに造り手の思いを込めて。

福岡県の南西部に位置する久留米市三漕町は、昔から水がきれいな町として、多くの酒蔵が酒造りを行っていました。その中の一つが今回ご紹介する株式会社 杜の蔵です。1898年に創業して以来、地元の水、福岡の米、杜氏の技術を誇りに酒造りを続ける杜の蔵がこだわるのは「純米酒」。シンプルに米と水と麹だけで造りあげる純米酒は、素材の味、旨みが顕著にあらわれます。だからこそ、素材の質と造り手の技術が問われる品でもあります。

杜の蔵と糸島の山田錦との出会いは30年ほど前に遡ります。「糸島は陽当たり、風通し、土壌、全てにおいて美味しい山田錦が育つ条件に恵まれた、日本でも有数の場所。そこで我々の酒のために山田錦を育てていただいている。本当にありがたいことです」と語る代表の森永一弘さん。一

緒に米づくりに関わりたいという強い想いは、森永さんをはじめ、杜氏など酒造りに携わる職人たちの足を、糸島へと向かわせます。年間に何度も訪れ、苗床作り、田植え、収穫…と手伝うことで、米に対する思いも強く、また「美味しい酒」を造る仲間として意識の繋がりを強めていきます。「山田錦は、一粒一粒に宿った可能性を、余すところなくカタチにする力を持っている、まさに“酒米の王様”! 何より風格が違います。麹を造る段階で手触りが良くベタつかず、他の米とは比べものにならない。やっぱり山田錦だなと実感すると同時に、我々造り手の技量が試されているような気がします」と曾祖父の代から四代にわたり杜の蔵の杜氏を受け継ぐ末永雅信さんは言います。仕込みの時期には糸島の生産者が酒蔵を訪れるなど、つくり手同士の交流も盛ん。

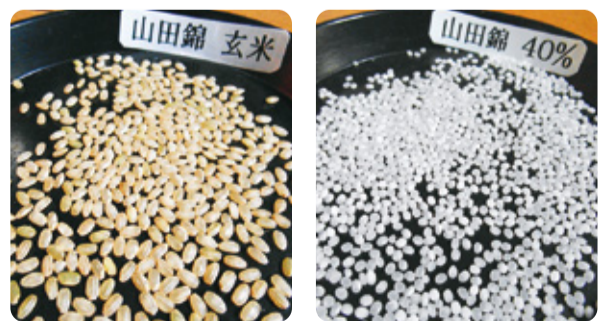
「我々が造っているのは“地酒”です。地元の水、地元の良い米を使わせてもらっているという感謝の気持ちで、お客さまにとって、より満足度の高い一杯を提供していきたい」と森永さん。今年もいよいよ収穫の時期を迎える山田錦。しっかりと大粒の米を実らせた山田錦が、来年の春、美味しい純米酒に生まれ変わります。



▲「稲が実り、穂が垂れた糸島の田んぼの景色はとてつもなくきれいで感動します」と糸島愛を語ってくれた代表の森永さん(右)、杜氏の末永さん(中央)、総務の末次さん(左)。



▲杜の蔵の看板商品となる「杜の蔵」と「独楽蔵」。糸島産の山田錦の他に、地元三漕産の夢一蔵を使った酒も造っている。



▲純米大吟醸の場合、4~5日かけて約4割程度になるまで丁寧に精米します。そうすることで余計な雑味がなくなるという。

株式会社 杜の蔵

久留米市三漕町玉満2773  
TEL0942-64-3001  
<http://www.morinokura.co.jp>

「糸島通信」読者プレゼント 糸「お取り寄せギフト」元気づくし5kg 5名様

【応募方法】  
お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「糸島通信 秋号」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。

【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。



艶と粘りがある「元気づくし」は、福岡県が誇るブランド米。あったかホカホカはもちろん、冷めても美味しいのが特徴です。

※写真はイメージです。

糸 印の旬レシピ

“山田錦”を使った日本酒で、大人味カンタンレシピ。



食材の甘みをグッと引き出す日本酒効果! シヤキシヤキ食感も美味。

れんこんの酒炒り煮

【作り方】

- ①れんこんは皮をむいて大きめの乱切りにする。赤唐辛子は小口切りにして種を取り除く。
- ②鍋に入れ、酒を加えて火にかけます。沸騰したら中火で煮る。汁気がほとんどなくなったら合わせておいた調味料と赤唐辛子を加えて手早く炒りつける。

注意 日本酒を火にかける場合は換気をよくし、蒸発したアルコールへの引火に注意しましょう

【材料(4人分)】

- れんこん……………400g
- 砂糖……………大さじ1
- 日本酒……………1カップ
- しょうゆ……………大さじ1と1/2
- 赤唐辛子……………1本
- 酢……………大さじ1/2

ダイナミックに日本酒を使う! 風味抜群の“大人鍋”。

日本酒しゃぶしゃぶ

【作り方】

- ①白菜は芯と葉に切り分ける。芯の部分は長さ5cmの細切りに、葉の部分はざく切りにする。せりは5cm。豆腐は食べやすい大きさに切る。
- ②土鍋に昆布を敷き、その上に白菜の芯の部分と豆腐をのせて日本酒を注ぎ火にかけます。煮立ったら火を弱めて静かに煮る。
- ③白菜の芯が柔らかくなったら、豚肉やせりを好みで加えてさっと煮る。
- ④好みで柚子胡椒やポン酢でいただく。



【材料(4人分)】

- 白菜……………1/3株
- 日本酒……………1カップ
- 豚しゃぶしゃぶ肉……………400g
- ※お酒が苦手な方は、半量をお水にしても可
- せり……………1把
- 豆腐……………1丁
- だし昆布……………10cm
- 柚子胡椒・ポン酢……………適宜

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

「酒米」の達人

寒暖差を生む独特の地形が  
山田錦を美味しい日本酒に。

日本酒の原料となる酒米として使われる山田錦。その産地として県内一の生産高を誇る糸島は、ご存知の通り、酒どころでもあります。今回話を伺った安田一郎さんは、それまで作っていた食用米に加え、今から30年前に山田錦に着目し栽培をスタート。当初は部会員もわずかな人数でした。

山田錦という品種は食用には向かない反面、麴米として適しているのだそうです。「お米の芯の部分に心白という空気層があって、山田錦はその部分が大きいですよ」と安田さん。さらには、山にも海にも近い糸島の地形が酒米づくりには最適といえます。

「まず脊振山系の豊富な山の水に恵まれていること。そして、その山々から吹き下ろしの風が吹いて海へと流れる独特の地形が寒暖差を生むんです。そうした条件とこの地区のやせた土地が酒米を育てるんですよ。」

お話を伺った8月はまだ青々とした稲が成育中。稲穂が頭を垂れるのは10月20日頃だそうで、刈り入れが行われ収穫した山田錦はカントリーに集められ、そこから酒造組合へと渡っていきます。

現在、JA糸島酒米部会の部会長を務め



▲山田錦の栽培を始めて30年になる安田一郎さん。

る安田さん。「現在、部会員は162名います。一時期は9千俵に落ち込んだ時もありましたが、昨年の生産量は1万4千俵とまずまずでした。今年は1万5千俵が目標です。」

山田錦で造った日本酒は、フルーティで美味しかとですよ。品質のいい日本酒は冷やして味わうのがおすすめです。長く愛飲してもらえたら嬉しいですね」という笑顔に、酒米づくりのプロとしての自信がみなぎっていました。



▲8月中旬の田んぼ。山つきといわれる、筑肥線から南側の地域でのみ栽培されている。



▲9月初め頃の出穂しはじめた田んぼ。気温の寒暖の繰り返しでスクスクと育つ。



▲10月中旬には収穫期を迎える。酒米の最高峰といわれる山田錦は大きめの粒が特徴。中心に麴づくりに適する心白と呼ばれる層がある。

DRINK  
お酒

米の旨みがふわりと香る！糸島が誇る“山田錦”を使った純米酒。

今回のテーマ食材でもある“山田錦”。郷土が育んだこの酒造好適米を、麴米の全量に使用した純米酒をご紹介します。米を糸島産にこだわったならば、もちろん水も、福岡の澄んだ伏流水にこだわり、丁寧に仕込みました。精米歩合を60%にしたことで、雑味なく米本来の旨みを堪能していただくことがあります。「うまい酒は冷やが一番！」とのこと。軽快な飲み口でキレのよい辛口の『糸島純米60』は、ぜひ冷やでどうぞ。



糸島純米60  
(1.8ℓ) 2,571円  
(720ml) 1,275円

DRINK  
お酢

旬の美味しさをギュッと詰め込んだ、アレンジ自在の“飲むお酢”。

今年6月に発売した注目の新商品がこちら！福岡を代表するブランドいちご「あまおう」を贅沢に使用した、『あまおうのドリンクビネガー』です。希釈タイプなので、水で割ってお召し上がりいただくお酢ですが、伊都菜彩スタッフ中田淑子さんのオススメは牛乳割。「牛乳で割ると、ヨーグルトのように少しとろみがついて美味しいですよ！」とのこと。ぜひお試しください！



あまおう  
ドリンクビネガー  
1本700円

FOOD  
缶詰

糸島産の“甘夏”が、一年中美味しく食べられるようになりました！

こちらも今年6月の発売開始から現在までに、1,200個も売り上げた人気商品！糸島の特産物のひとつである甘夏を、旬の一番美味しい時期に丁寧に加工し、うまれた甘夏の缶詰。甘酸っぱくジューシーな果肉は、フレッシュな甘夏そのもの！シンプルにそのままでももちろん美味しいですが、ゼリーにしたり、ヨーグルトやサラダのトッピングにしたりなど、調理するのに手間いらずというのも、人気の理由です。



甘夏みかん  
1個280円



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  
「食べ物雑学！この2つ違いは何？」

味噌汁VSおみおつけ  
汁物が恋しくなるこの季節、「味噌汁」と「おみおつけ」の違いはご存知ですか？味噌汁は、出汁に味噌を溶き作るいわば“スープ”のようなものです。一方おみおつけは、漢字で「御御御付」もしくは「御実御汁食」と書かれます。これは、汁の上に実がありますよという状態を漢字で表現したものです。つまり具材が盛り上がるほどに多いということ。おみおつけは、スープというよりも“具材を食べるおかず”なのです。【野菜ソムリエ】

『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、11月7日(土)・8日(日)

※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。

来店客数1000万人突破！感謝の気持ちをこめて。

平成19年4月にオープンした「JA糸島産直市場 伊都菜彩」は、9年目を迎えた今年7月18日、来店客数1000万人を達成し、突破記念イベントを行いました。

1000万人目のお客様となったのは福岡市在住のご夫婦。「新鮮な食材が多く、お弁当などの加工品も美味しいので月に2、3回のペースで利用しています」と、嬉しい声をいただきました。

一産地消の拠点として、生産者の顔が直接見えるかたちで糸島産の食を消費者へ届けたいー

こうした想いのもと直売所を始めたきっかけについて、立ち上げから長年運営に携わってきた営農部直販担当部長の小金丸肇さんはこう話します。

「組合員の農業所得が思うように上がらない中で、“農業所得の向上”と“消費者との交流の場づくり”を目的の一つの販売手段として直売事業を開始しました。直売所としては後発組でしたが、消費者の食の安全・安心意識の高まりもあり、組合員の思いが消費者に届いたのではないかと考えています。」

生産者と消費者との間で交流の場を広げ信頼関係を築いていきたい。

当初、650名だった登録出荷者も現在は1500名まで増加。専業農家だけでなく、高齢者や女性組合員といった地域の農業従事者や加工者が積極的に出荷者として関わってくれることも、お客様の評価に繋がりました。

「加工品などの六次産業化といわれるものも含めてバラエティに富んだ品揃えにこだわってきましたし、売れ筋のものは出荷者のみなさんが追加で持って来てくださったりするので、新鮮で豊富な品揃えがあるため消費者には“選べる楽しさ”がうけているのではないかと感じています。

出荷者側も持ち帰りがないように情報を共有し、出荷時期をずらして作物を作ったり珍しい品種の野菜を育ててみたり…やる気に繋がったり生きがいを感じてくださっているようで、ありがたいことですし嬉しいですね」と、笑顔ののぞかせる小金丸さん。

来年は今より快適に買い物を楽しんでもらうため、売り場の拡張も予定。「市内外、多くのお客様の声を励みに、支えてくれる組合員のみなさんと一緒に



JA糸島 伊都菜彩 小金丸 肇さん  
●糸島市出身。JA糸島営農部直販担当として「伊都菜彩」の立ち上げから企画・運営に携わっている。  
福岡県糸島市波多江567  
営/9:00~18:00 休/年始のみ  
TEL092-324-3131  
<http://www.ja-itoshima.or.jp/itosaisai/>

にますます元気にがんばります！」と、感謝の気持ちを届けます。



1 売り場の一角にある「伊都菜」ではソフトクリームが大人気。2 糸島牛、糸島豚などの美味しいお肉が並び。3 店内には登録出荷者がわかるプレートを掲示。4 5 来店客数1000万人突破記念イベントの様子。6 糸島米の量り売り・精米コーナーも。



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



輝く女性のための“学びの場”が続々!



# Cottonくらぶ

JA糸島女性部では、平成22年度よりミニ大学 Cottonくらぶを開講!今年度も、新しい仲間を募集します!!

開催日	内容	場所
2015年 10月 9日(金)	開講式・はまの宝石キラキラツアー	山口県下関市内
2015年 11月18日(水)	女性大学と一緒にスタイルアップ講座	いきいき研修室
2015年 12月11日(金)	フレッシュクリスマスリース作り&ティータイム	ハーブガーデン
2016年 1月15日(金)	米粉パン・お菓子づくり	いきいき調理室
2016年 2月12日(金)	プリザーブドのコサージュ作り	いきいき研修室
2016年 3月11日(金)	閉講式・ウインナー造り体験・ランチで交流	糸島手造りハム
その他	☆フレッシュミズセミナー、 地産地消フェスティバルの参加を計画中♥	未定

**対象者**：JA糸島管内に居住する40歳までの女性

**資格**：JAの組合員家族または女性部の自由加入者  
(自由加入者は年間300円の部費と出資金  
1,000円が必要です。)

**定員**：25名

**入学金**：3,000円

**会費**：講座内容により都度徴収(500~2,000円)

**開催時間**：13:30から2時間程度(内容により変更あり)

**参加者**：随時受付中!

※都合により日程・内容が変更になることがあります。

どちらの  
講座も  
希望者対象  
無料  
託児あり!

第2期生大募集!

## JA糸島女性大学いきいきキャンパス

開催月日	講座	内容	場所
2015年 11月18日(水)	スタイルアップ!	骨盤底筋群を鍛えてキレイな姿勢をゲット	いきいき
2015年 12月11日(金)	フレッシュクリスマスリース作り&ティータイム	年末を飾るアレンジ作りとリフレッシュティータイム	ハーブガーデン
2016年 1月13日(水)	初詣&大人の社会科学見学	おおき循環センターくるるん/恋の木神社	三瀬郡大木町他
2016年 2月16日(火)	食育講座	野菜の保存法	いきいき
2016年 3月 9日(水)	季節の料理	春を感じる食	いきいき
2016年 5月13日(金)	お菓子づくり	家族も喜ぶスイーツ	いきいき
2016年 6月 8日(水)	ハーブ石鹸作り	さわやかな香りでリフレッシュ	いきいき
2016年 7月15日(金)	季節の料理	夏を乗り切るヘルシースタミナ食	いきいき
2016年 9月 7日(水)	プリザーブドを使って 【修了式&ティータイム】	フラワーアレンジ	いきいき

**対象者**：糸島市内にお住まいの女性で組合員もしくは、  
准組合員の資格を有し、40歳以上の女性。  
(女性部費300円/年)

**募集定員**：30名(先着順・定員になり次第締切)

**授業料**：入学金3,000円 ※材料費等別途かかる場合がございます。

**開催時間**：13:30~(1/13のみ8:30~)

**参加者**：随時受付中!

※都合により日程・内容が変更になることがあります。

上記に関するお問い合わせ・申し込み先/JA糸島 食育研修センター「いきいき」 TEL.092-321-5080

### 編集後記

最近、“福岡の地酒”を取り扱うお店が増えてきたように感じます。今回の取材で訪れたのは、この福岡の地酒造りを支える方達のもと。糸島で山田錦が生産されるようになった当初から取り組んできた安田さん。そして、地酒を造るからには“地”にこだわ

りたいと、糸島に何度も足を運び生産者と信頼と絆を結んできた「杜の蔵」の森永社長。ともに「良い酒で乾杯をして欲しい」と願うその想いに心打たれました。糸島の米、福岡の杜氏が守り続ける技術からうまれた名酒たち、心していただきます。(編集部)

