

糸



Photo/Seiji Watanabe

特集 笑顔ひろがる“いちごの王様”

博多あまおう

博多あまおう
レシビ村



糸島ピープル

岐志漁港 牡蠣小屋
「日進丸」漁師

日高 哲哉さん

伊都菜彩

オススメ商品

糸 笑顔ひろがる“いちごの王様”

博多あまおう

長年の研究開発を経て誕生した博多あまおう。

大粒で濃厚な甘みが特色で福岡県限定で生産される希少価値の高いいちごです。

糸島ブランドの代表格として全国的に人気を博しています。



プロに聞く!

いちご加工のプロが生み出す 魅惑の糸島産あまおうどらやき。

「糸島産あまおう」をテーマに、糸島市南風台に本店を構えるあまおう莓加工販売所「伊都きんぐ」。福岡が誇る「いちごの王様」あまおうに着目し、その価値を高めたいという思いから、2011年3月にオープンしています。「生食でおいしいあまおうを取って加工し「よりおいしいものにする」ことに、日々挑戦しています」と熱い思いを話してくれたのは、オープンから担当している松村拓幸さんです。

看板商品は「あまおう苺入りどらやき」。通年で楽しめる人気商品に加え、この季節、スイーツファンが心待ちにしているのが、あまおうが丸ごと一粒入った、この期間限定「どらきんぐ生」。「ありそうでなかったものを作ろうと考えてたどり着いたのが、どら焼きでした。あまおうを引き立てながらも、もちもちした食感や中身とのバランスが取れた

皮にしたいと試行錯誤して、生地の研究だけで2年かかってたどりついたんです」。そのこだわりもあり、もちりした皮とみずみずしいあまおうが絶妙な相性。店舗展開とともに、所有する自社農園では、あまおうの品種開発者が九州大学と共同で糖度の研究や新品種の研究を行いながら、更なるあまおうの可能性を追求しているのです。

「いちごの王様ならぬ「いちごの女王」を目指して、新しい品種の開発にも取り組んでいるんですよ。日頃、伊都きんぐのあまおうは、JA糸島さんから仕入れています。恐縮ですが、農家さんの応援や糸島の発展にもつながればという意識で私たちが頑張っています」と松村さん。いちご加工のプロが生み出す新感覚のあまおうスイーツ。これからも目が離せません。



▲11月下旬～5月下旬の期間限定「どらきんぐ生」390円(税込み)。本店奥の加工所で1つ1つ丁寧に手作りされている。



▲博多マイング店、天神店、福岡空港店など福岡市内でも店舗展開。あまおうをフリーズドライ、チョコでコーティングした「いちごの卵」やラスクなどお土産にもぴったりの商品も。



▲「糸島が持つ自然の素晴らしさとあまおうの価値を更に高めていければ」と松村さん。

福岡県糸島産あまおう
莓加工販売所「伊都きんぐ」糸島本店

予約&お問合せ TEL.092-321-1504
営業時間 11:00～18:00 / 土・日・祝10:00～18:00(定休日:金曜日)
福岡県糸島市南風台8-4-11 <http://www.itoking.jp>

「糸島通信」読者
プレゼント

「お取り寄せギフト」
糸一めん 紙箱入(10食入(2食入×5袋)) 5名様

【応募方法】
お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「糸島通信 冬号」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福岡県糸島市市原東2-7-1
FAX：092-323-6137
E-mail：present@ja-itoshima.or.jp

糸島育ちの小麦を使用。色合いが美しく、もちもちの食感が特徴です。JA糸島、九州大学、糸島市の連携で共同開発しました。



※写真はイメージです。

【締切】ハガキ:2月19日(金)消印有効
FAX・E-mail:2月19日(金)17:00必着

※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。

糸 印の旬レシピ

華やか簡単!「博多あまおう」でつくる「旬」レシピ。



冷凍あまおうのシャリシャリ感を
ふんわり甘いパンナコッタと一緒に。
あまおうのパンナコッタ

【作り方】

- ①水(大さじ3/分量外)に粉ゼラチンをふり入れてふやかしておく。
- ②生クリーム(1/2量)と牛乳、さを開いたバニラスティック、砂糖(1/2量)を鍋に合わせて火にかけて、沸騰直前で火を止める。ふやかしたゼラチンを加えて完全に溶けるまで静かに混ぜる。
- ③②の鍋底を氷水で冷やしながらかき混ぜる(ゴムべらでこすったら跡ができるくらいのとろみ加減)。
- ④残り半量の生クリームと砂糖を合わせて③と同じくらいのとろみ加減に泡立てて混ぜ合わせ、器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤博多あまおうはざく切りにして冷凍する。
- ⑥④の上に⑤のあまおうをのせ、コンデンスミルクをかけ、セルフィーユを飾る。

- 【材料(4人分)】
- 生クリーム……1カップ
 - 砂糖……50g
 - 博多あまおう…1/2パック
 - 牛乳……150cc
 - 粉ゼラチン……5g
 - バニラスティック…1/3本
 - コンデンスミルク…適宜
 - セルフィーユ……適宜

みずみずしくて、見た目も鮮やか!
香りが広がる果物の白和え。

あまおうと菜の花の白和え

【作り方】

- ①木綿豆腐はペーパータオルで包んで電子レンジで加熱して水切りをする(100gにつき1分)。ペーパーを外してザルに上げる。
- ②菜の花は熱湯でサッとゆで、3cmの長さに切り、うすくちしゅうゆ少々(分量外)をまぶし、軽くしぼる。
- ③フードプロセッサーに①の豆腐と調味料Aを加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ④博多あまおうはヘタを取って食べやすい大きさに切り、②の菜の花と一緒に③で和える。



【材料(4人分)】

- 木綿豆腐……1/2丁
- 博多あまおう……8個
- 菜の花……1わ
- 調味料A
- うすくちしゅうゆ…小さじ1/2
- 砂糖……大さじ1
- 白みそ……大さじ1
- 練りごま……大さじ1

ポイント

和えると水っぽくなるので、
食べる直前に和えましょう。

「博多あまおう」の達人

甘みが増して食べ応え満点 まさに「今」が食べごろです。

博多あまおうの産地として県内3位の生産量を誇る糸島。これから旬を迎える「いちごの王様」の魅力を伺おうと、JA糸島いちご部会の部会長、岩村義隆さんのハウスを訪ねました。

もともとはJA糸島の職員だったという岩村さん。高校を卒業と同時に現在の九州沖縄農業研究センターに入り、いちごの育種や栽培技術の更新に携わり、JAではいちごをはじめ、多くの野菜の技術員として勤めた後、15年前に就農し、博多あまおう栽培に励んでいるいちごのスペシャリストです。

広々としたハウスには、青々と茂る葉の間から、可憐な花と色づき始めた実が顔を覗かせていました。11月から始まった収穫・出荷作業は、これから6月頃まで続くそうです。

「クリスマスや年末年始などの需要期に沢山出荷出来るように、9月に3～5回に分けて定植を行います。その前に有機肥料のボカシをやって土壌を肥やしてから、株を大きく育てることが大事。いちごの収穫期間中はとにかく傷まないようにするため、温度管理には特に気を配っています」と、デリケートな博多あまおうゆえの細やかな栽培・管理法を説明してくれました。

昨年は部会全体で1,044トンを出荷。福岡



▲自慢の博多あまおうに笑顔の岩村義隆さん

県内をはじめ、広島、京都、東京の市場を中心に人気を博し、毎年、高い評価を得ています。

「今年の部会の目標は1,250トンですが、今まで温度が高かったでしょう。収穫まで45日あれば酸が抜けて糖度が増すんですが、春のような温度だったから、玉が太る前に色がついてしまうんですよ。博多あまおうに、もうひと踏ん張りしてほしいかとこです」と、心配を吹き飛ばすように笑う岩村さん。奥さまの律子さんも隣で頷きます。これから甘みを増し、一層おいしくなる博多あまおう。「あかい」「まるい」「おおきい」「うまい」が揃った一粒に、作り手の手間と愛情がたっぷりつまっています。



▲日頃はご夫婦で早朝4時頃から収穫、手作業でサイズ別に仕上げ、バック詰めが行われる。



▲受粉を行ってくれる「生命線」のミツバチ。



▲「1～2月が博多あまおうが最もおいしくなる時期。ヘタの色艶がよいものを選んでください。」
【取材・撮影は11月下旬】

FRUIT
フルーツ

“旬”真っ盛り！
生で、加工で楽しむ「あまおう」シリーズ。

今回のテーマ食材でもある糸島産あまおう。これから春先にかけて『伊都菜彩』の館内に甘く幸せな香りが漂います。鮮度と味にこだわる農家直送の生食用パックをはじめ、あまおうを加工したドリンクや調味料など、女性心をくすぐるアイテムも多数。ぜひお試しください。



- 1 いま売り場には「あまおう」がいっぱい並んでいます。
- 2 伊都物語のヨーグルトと県産あまおうを贅沢に使った杉能舎のリキュール「ヨーグルトあまおう」1,512円。マッコリシリーズの中で人気No.1商品。
- 3 水や牛乳などで割っていただくタイプの“飲むお酢”「あまおうのドリンクビネガー」800円。アレンジ使ってお楽しみください。
- 4 あまおうと九州産ふくたか大豆100%を使用した豆乳飲料「博多あまおう」1本100円、15本1,490円。ご家族でどうぞ。



レジカウンターの上に
「糸島産あまおう」コーナーが
登場しました！

DRINK
お酒

福岡県知事賞受賞！
「本格芋焼酎 糸島」。

糸島といえば日本酒が有名ですが、この度、糸島産の芋を使った焼酎が登場しました！2015年9月に行われた「第4回福岡県酒類鑑評会・ふくさけ祭り」で福岡県知事賞を受賞した逸品。黒麹で仕込んだ辛口の味わいをご賞味ください。



本格芋焼酎 糸島
1,350円(900ml)、2,484円(1.8L)

テーマ
「食べ物雑学！
この2つの違いは何？」

前回に引き続き、食卓の「へえ〜」
「ナルホド!」をご紹介します。

春雨 VS ビーフン

鍋料理でも大活躍のこれらの食材。細い無色透明の麺ということでよく似ていますが、実は原料に明確な違いがあります。春雨はジャガイモやサツマイモ、緑豆などのデンプンが主原料。一方、ビーフンは漢字で“米粉”と書き、文字通り米の粉が原料です。調理法にもよりますが、一般的にビーフンの方が歯ごたえがあります。

【野菜ソムリエ】

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。



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



『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、糸島の味が大集合します！

開催予定は、1月23日(土)・24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。

海と山とのつながりで育まれる糸島の恵みを。

今年も旬のにぎわい！
岐志漁港の牡蠣小屋。

糸島の冬の風物詩としてすっかり定着した牡蠣小屋。もともとは漁協で牡蠣の養殖を始めたのをきっかけに、10年ほど前から道端で焼いて提供するようになり、現在の牡蠣小屋スタイルになったのだとか。

10月半ば頃から4月初旬頃まで、岐志漁港では現在13軒の漁師が牡蠣小屋を営業。ビニールハウスの店舗ではなく、一軒家奥に隠れ家のようなスペースを構えて牡蠣を提供するのが、「日進丸」の漁師、日高哲哉さんです。

牡蠣の養殖は、毎年、宮城から取り寄せる種貝を1月から3月に、ロープに挟み吊るして育て、10月から水揚げします。岐志カキ部会で会長も務める日高さん。組合では昨年2万8,000トン前後の収穫高があったといいます。

「水温に変動がないほうが育ちやすかです。天候に左右されて数が減ってしまう年もありましたが、今年は量も充分。糸島産は成長が早くて粒が大きかところが特徴です」。

山からの栄養分で育った
森のめぐみを。

炭火でじっくり焼きながら、プリッとした身の食感と滋味豊かなスープを味わえば、思わず糸島の海の豊かさに感謝したくなってきます。

「私たちは牡蠣を“森のめぐみ”と呼んでいるくらい、山からの栄養分は牡蠣の生育に大事なんです。だから、適度に田舎がよかですね。これからも地元や糸島好きな人たちと一緒に糸島の自然を守っていききたい」と日高さん。

1月頃はさらに大きく育った牡蠣が楽しめるそうで「殻がふくっと丸みがあって、ずっしりしているものおいしいです」と教えてくれました。牡蠣に加えて、日高さんが素潜りで採るアワビが12月末から解禁になり、安く提供できるそうです。日進丸の牡蠣小屋は7テーブルがある部屋に加え、12名ほどが入れる個室や、晴れた日は中庭でも食事が楽しめるとあって、リピーターも多いそう。牡蠣の焼き方は「お肉のように自分好みで食べるのが一番」と、今年も自慢の海の幸を届けます。



岐志漁港 牡蠣小屋
「日進丸」漁師 日高 哲哉さん

●家業である漁師の仕事を受け継ぎ、JF糸島岐志支所で岐志カキ部会の会長を務める。牡蠣小屋のシーズンは、月に一度、大腸菌などの検査を行うなど、安心して牡蠣を食べてもらえるよう検査や掃除を徹底しています。

福岡県糸島市志摩岐志705
営/10:00~16:00 O.S.(予約が無難)
休/火曜日 TEL.092-328-1503
持ち帰り直売(1kg)1,000円



1「糸島の牡蠣は塩辛すぎず、ちょうどいい塩梅で味わえます」と日高さん。お好みで醤油やポン酢を。調味料の持ち込みもOK。2自宅を増築したスペースに牡蠣小屋をオープン。自家製の干魚などもお土産に喜ばれている。3牡蠣の養殖を行っている岐志漁港。付着物を取り除くなど、多少の雨が降っても休まず作業するのだそう。4食べた後のカキ殻は土壌改良材として生まれ変わり、陸と海とにミネラルの栄養が循環していく。5日進丸のアットホームな牡蠣小屋。晴れていれば中庭は犬連れでもOKなのだそう。



JAマイカーローン

金利適用期間 平成28年3月31日(木)まで



JA教育ローン

金利適用期間 平成28年4月28日(木)まで

基準金利
固定金利・保証料別

下記①②をJA糸島でご契約の方は、基準金利より

最大 年0.80%引き下げ

年 1.80%

① 住宅ローンの既契約者または、給与振込(5万円以上)の方は ▲0.30%

② JAカード、カードローン、統一ローン、JA共済(自動車共済・医療共済に限る)のいずれかのご契約者または被共済者の方は ※同時申し込みも対象です。 ▲0.50%

上記①に該当の方は適用金利
年1.50%上記②に該当の方は適用金利
年1.30%上記①②に該当の方は適用金利
年1.00%

※上記金利とは別に、保証機関の保証料がかかります。 ※但し、金利情勢により予告なく見直すことがあります。

マイカーローン申込概要

資金用途	●自動車購入資金 ●カー用品購入資金 ●運転免許証取得資金 ●車検・修理資金 ●車庫・カーポート設置資金 ●借換資金
ご融資金額	●500万円以内(1万円単位、所要金額以内)
ご融資期間	●6ヶ月以上7年以内※借換資金は、窓口までご相談ください。
お利息	●固定金利 年1.0% ~ 1.8% ①JA糸島で住宅ローン既契約者または、JA糸島に給与振込(5万円以上)を指定の方。 ②JAカード、カードローン、統一ローン、JA共済(自動車共済・医療共済に限る)のいずれかのご契約により適用させていただきます。 ※JA共済は、借入者が共済契約者か被共済者のいずれかに該当の場合に適用いたします。 ※平成28年3月31日申込受付分までを適用とさせていただきます。
ご利用いただける方	●借入時の年齢が満18歳以上の方(年齢には上限がございます。) ●借入時の税込年収が150万円以上の方 ●当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方
保証人・担保	●原則として不要です。 ただし、保証機関(福岡県農業信用基金協会、協同住宅ローン(株)、三菱UFJニコス(株)または(株)オリエントコーポレーション)の保証が必要です。
保証料	●保証機関の保証料率 福岡県農業信用基金協会 年0.80% 協同住宅ローン(株) 年1.20% 三菱UFJニコス(株) 年0.85% (株)オリエントコーポレーション 年1.00%、1.30%、1.60% ※保証料は、前取一括方式と後取分割方式があります。

教育ローン申込概要

資金用途	●就学されるご子弟の入学金・授業料・学費等
ご融資金額	●500万円以内(1万円単位、所要金額以内) ●保証会社が三菱UFJニコス(株)の場合 700万円以内 ※三菱UFJニコス(株)で500万円を超える場合は、組合員加入が必要です。
ご融資期間	●据置期間を含め6ヶ月以上15年以内 ※お借入期間には、据置期間を含みます。据置期間は、原則として就学者の在学期間中とします。(据置期間及び据置期間を除く返済期間は、保証機関によって異なります。)
お利息	●固定金利 年1.0% ~ 1.8% ①JA糸島で住宅ローン既契約者または、JA糸島に給与振込(5万円以上)を指定の方。 ②JAカード、カードローン、統一ローン、JA共済(自動車共済・医療共済に限る)のいずれかのご契約により適用させていただきます。 ※JA共済は、借入者または就学者が共済契約者か被共済者のいずれかに該当の場合に適用いたします。 ※平成28年4月28日申込受付分までを適用とさせていただきます。
ご利用いただける方	●高校・高専・短大・専修学院(認可されたもの)・大学などに就学予定または、就学中の子弟をお持ちの方 ●借入時の年齢が満20歳以上の方 ●借入時の税込年収が150万円以上の方 ●当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方
保証人・担保	●原則として不要です。 ただし、保証機関(福岡県農業信用基金協会、協同住宅ローン(株)、三菱UFJニコス(株)または(株)オリエントコーポレーション)の保証が必要です。
保証料	●保証機関の保証料率 福岡県農業信用基金協会 年0.90% 協同住宅ローン(株) 年1.20% 三菱UFJニコス(株) 年1.00% (株)オリエントコーポレーション 年1.00%、1.30%、1.60% ※保証料は、前取一括方式と後取分割方式があります。

詳しくは、JAの窓口にご相談ください

編集後記

「博多あまおう」と「牡蠣」。今回は糸島の冬を代表する2大特産物をテーマにしたゴージャスな号になりました。どちらも「旬のおいしさ」を堪能できる食の王様ですが、あまおう農家の奥さまが「繁忙期は体力勝負。待ってはく

れませんから」とおっしゃられていたのが印象的でした。何十年と「継続は力なり」を実践してこられた作り手の方々の熱意と愛情には、ただただ頭が下がるばかり。手塩にかけた冬の味覚、感謝していただきます。(編集部)

