

糸

Photo/Seiji Watanabe  
撮影場所/幣の浜

特集

高まるブランド力。  
個性が光る  
糸島の「麦」

麦

小麦粉  
レシピ付

糸島ピープル  
食処はる 澤の家 糸島店  
専務取締役・逆さ言葉達人  
清澤 綱義さん  
リニューアルした伊都菜彩  
いちおし小麦商品



糸 高まるブランド力。個性が光る糸島の「麦」

# 麦



大麦・小麦ともに生産量が  
全国で上位に輝く福岡県。  
とりわけ糸島では、  
主にビールの原料となる大麦と、  
ラー麦を含む3品種の小麦を栽培。  
県産ブランドを下支えするとともに、  
“糸島麦”の魅力を高めています。



Hydro  
Arumaki

プロに聞く！

## ラー麦を「まぜ麺」にアレンジ。 糸島産にこだわった麺料理を。

前原商店街の細い路地を通過してたどり着く袋小路のような隠れ家的な場所に「糸島ラーメンゆうゆう」があります。

お店のコンセプトは、「糸島産にこだわった糸島人が作る糸島ラーメン」。オーナーの木下勇二さんは、筑前前原の「みっちゃんラーメン」で修業、店長を務めた後、4年前に独立。福岡県産ブランドとしてラーメンのために開発されたラー麦に着目し、せっかくならと、「糸島産小麦100%」を使ったオリジナルラーメンを作りました。「小麦は収穫後、福岡県内の小麦を一旦まとめてから製粉会社で小麦粉に加工されるので、糸島産だけの小麦粉を仕入れるのは大変なんです。東福製粉さんに感謝です。」と言葉に力を込めます。ネギ、チャーシュー、醤油も糸島産にこだわり、醤油は同級生のい

る北伊醤油のものを愛用。地域の応援を受けながら、自らも商工会青年部に所属し副部長を務めるなど、地元愛を食の提供と地域貢献に注いでいます。

ラーメン以外に、夏を中心に通年楽しめる「まぜ麺」も木下さんおすすめメニュー。ラー麦に醤油ベースのタレを絡ませ、納豆やキムチ、めんたい高菜のトッピングを混ぜていただきます。「ラー麦はコシがあって茹で伸びにくいのが特徴。水で締めた時の食感もいいんです。パスタのように洋風の味付けも合うので、種類を増やしていきたいですね。」

「ゆうゆう」では、お持ち帰り用の商品も販売。「麺は茹でて流水にさらした後、しっかりと水きりする。ここがポイントです」と秘訣を教えてくださいました。



▲オーナーの木下勇二さん。  
「地域とともに、成長していきます！」



▲あっさりして女性やシニア層にも受けがよい「糸島ラーメン」550円。替え玉150円。



▲「まぜ麺 めんたい高菜」600円。まぜ麺はクセになる甘辛さ。納豆も人気。



▲糸島ラーメン、ピリ辛冷麺ともに1袋270円。



▲隠れ家的な立地にある前原店。この春、今宿店もオープン。

糸島ラーメンゆうゆう

前原店 / 糸島市前原中央3-20-19  
TEL.092-332-8816 営業時間 19:00~翌3:00  
定休日:水曜日

今宿店 / 福岡市西区今宿1-6-18(パチンコエール館駐車場内)  
TEL.092-805-8587 営業時間 11:00~22:00  
定休日:水曜日

## 「糸島通信」読者プレゼント 糸島産小麦100%使用 糸島ラーメン 1箱 10食入り(2食×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 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。

【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。

【締切】ハガキ:8月25日(金)消印有効  
FAX・E-mail:8月25日(金)17:00必着



糸 印の旬レシピ

## 糸島の大地の恵み。小麦粉を使ったご家庭レシピ



香ばしい風味を堪能。  
アフタヌーンティーのおともに。  
スコーン

【作り方】

- ①粉類を合わせてバットに入れ、2cm角に切って冷やしておいたバターを入れ、スケッパーで切り混ぜながらパウダリングにする。両手ですり合わせ、サラサラにする。
- ②グラニュー糖を①に加えて合わせ、ボウルに移す。
- ③別のボウルに卵黄、牛乳、ヨーグルトを合わせて混ぜ、②のボウルに少しずつ加えながらひとまとまりになるように混ぜる。
- ④打ち粉を台の上に広げて生地をのせ、指先で軽く押さえながら約3cmの厚さに伸ばし、抜き型で丸く抜き、クッキングシートを敷いた天板にのせ、表面に刷毛で牛乳を塗り、180℃で15分焼く。
- ⑤グラニュー糖少々を加えて泡立てた生クリームやジャムを添えていただく。

【材料(4人分)】

- 薄力粉……………250g
- ベーキングパウダー…大さじ1
- グラニュー糖……………40g
- 無塩バター……………60g
- 卵黄……………2個分
- 牛乳……………1/4カップ
- ヨーグルト……………1/4カップ
- 強力粉(打ち粉)……………適宜
- 牛乳(表面用)……………適宜
- 生クリーム……………適宜
- グラニュー糖……………少々
- ジャム……………適宜

外はサクリ、中はクリーミー。  
手軽にできる簡単コロケ。

## かにポテトクリームコロケ

【作り方】

- ①フライパンにバターを入れて中火にかける。バターが完全に溶けたら小麦粉を加えて混ぜ合わせる。弱火にして木べらでかき混ぜ、ふわっと盛り上がるようになったら火を止め、牛乳を少しずつ加えて溶きのばす。牛乳が全部入ったら再度火をつけ、とろみがつくまで加熱し、塩・こしょう少々を加えて混ぜる。
- ②じゃがいもは皮をむいて、1cm厚さの輪切りにしてゆで、湯を切って、からいりしなからつぶす。
- ③缶汁を切ってほぐしたかにと①、②を合わせて小判型に丸め、小麦粉→溶き卵→パン粉の順に衣をつけ、油でカラッと揚げる。
- ④青じそを加えたキャベツの千切りを添える。



【材料(4人分)】

- 牛乳……………1カップ
- じゃがいも……………500g
- 小麦粉……………大さじ4
- バター……………大さじ2
- 塩・こしょう……………少々
- かに缶……………小1缶
- 小麦粉・卵・パン粉……………適宜
- 揚げ油……………適宜
- キャベツ・青じそ……………適宜

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

「麦」の達人

## ラー麦をはじめ、今年も 3種類の「糸島小麦」をお届けします。

糸島市浦志。一面に広がる麦畑の中で、すでに刈り取られた大麦に続き、小麦の収穫が間近に迫る5月下旬。友池庄三さんの圃場では、まさに「小麦色」という言葉がぴったりの麦穂が太陽を浴びて輝いていました。

農家の3代目として米麦合わせて15ha(ハクタル)の耕作をされ、麦部会長を務めて3年目になる友池さん。全国で2位の収穫量を誇る福岡県を支える糸島小麦について何と「糸島では3種類の小麦を栽培しています。白っぽい穂色がうどん用のチクゴイズミ、グレーがかかったのがパン用のミナミノカオリ、紫っぽいのが博多ラーメン用のラー麦。3種類育てているのも珍しかつとですよ」と教えてくださいました。

小麦の出来を確かめるポイントは、タンパク質の高さにあるそうで「12%あれば良い小麦。糸島は目指せ12.5%です」と話します。

肥料回数を増やしたり、赤カビの防除などを行って良質な小麦づくりに励んできましたが、今年から尿素を追加することで、肥料散布も減り、作業が多少楽になりました。

「一番大変かとは麦蒔きやけど、50kgある肥料袋を背負ってまいていくのも骨が折れるとよ」。圃場に均等に肥料がかかり発育を促進するように、友池さんは手作業にこだわります。

何よりも天候に左右される麦栽培。「天気



▲「作付けの頃は成育が悪かったけど、なんとか持ち直した」と笑顔を見せる友池庄三さん。

が続けば、文句ないですよ」と話すように、雨天続きや湿度に高低差がある年は、収穫量が落ち込むそうですが、昨年は反収で400kgと目標ラインをクリアしました。

「今年はずいぶん出来じゃなかな。毎朝、起きてすぐ天気予報をチェックするとです。カントリーに入れるまでが勝負やけん」と、こんがり日焼けした精悍な笑顔から、収穫に向けた意欲と手応えが伝わってきました。



▲麦穂を手のひらですり潰して、麦の生育具合をチェック。



▲遠くに可也山を望む広大な圃場。収穫後は田植えの準備に…。



▲ラーメン用小麦「ラー麦」(ちくしW2号)。



FOOD  
麦

今年も太陽の光をいっぱい浴びて育った糸島産小麦100%「まるいと」商品!

大麦の収穫が終わると、いっせいに小麦の刈取りが始まる6月上旬。今年も、無事に刈り取られた田畑一面を目にすると、糸島の恵みを感じます。ご存知の方も多いかと思いますが、糸島は県内でも上位の収穫量を誇る麦の生産地として知られるところ。多品種栽培が特徴で、「ちくしW2号」が主に「ラー麦」としてラーメンに、「ミナミノカオリ」がパン、「チクゴイズミ」がうどんなどの原料となっており、市内外で好評を博しています。

この夏も冷やしそうめんやうどんなど、糸島産小麦を使った伊都菜彩オリジナル商品をご家庭で、贈答用として、お楽しみください。



- 1 「まるいとラーメン」(2食入り)465円 / 1箱(2食入り×5袋)2,270円
- 2 「まるいとそうめん」1箱(1.5kg)1,340円
- 3 「糸島産 薄力粉」(1kg)290円
- 4 「糸島産 強力粉」(1kg)330円
- 5 「まるいとちゃんぽん」(1玉)108円
- 6 「まるいと冷凍うどん麺」(250g×5個)500円

糸島産小麦を100%使用したちゃんぽん麺が新しくお目見え!

夏におすすめ!

新発売!

「まるいとちゃんぽん」(1玉)108円

「まるいとそうめん」(300g)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「ゴーヤーの驚きのパワー!」

「伊都菜彩」には野菜ソムリエだけでなく、食育のスペシャリスト「食育ソムリエ」の資格を持った従業員も常駐しています。今回は「食」と「農」のスペシャリストがお届けするゴーヤーの話。沖縄の人々の元気の源であり、健康に役立つそのパワーの秘訣とは?

■夏本番! ゴーヤーを食べて元気な夏を。

①レモン約2個分のビタミンC

ゴーヤーには、ストレスや疲労回復する働きのあるビタミンCがたっぷり。さらに、ゴーヤーのビタミンCには、加熱しても壊れにくいという不思議な特徴があります。

②生活習慣病予防にも

苦み成分には、血糖値を下げるとともに、コレステロールを下げる効果が。また、ゴーヤーを、お肉などの動物性の食品と組み合わせると、さらに抗酸化力アップ!

「人を喜ばせたい」から始まった糸島の食と地域への貢献。

食を通じて目覚め、芽生えた独立への道。

唐津街道の潤交差点を北に入った場所にある和風居酒屋が「食処はる 澤の家 糸島店」です。専務の清澤綱義さんは、20代の頃、産直市場の店長を経験。「食材が人を喜ばせる」ことにやりがいを感じたことが、人生の転機だったといいます。

飲食・サービス業を通じて、食の奥深さや楽しさに触れ、飲食店を始めたいとの思いが芽生えたそう。

「場所を探していたところ、最初は縁あって大野城で店を始めました。そこで、糸島出身なら食材を置いてほしいとの要望を受けて、極力、糸島の食材にこだわった店にしようと思ったんです」と振り返ります。

経営を行う一方で、実は長文でも逆さからスラスラ言える“逆さ言葉”が子どもの頃から得意で、メディアに取り上げられることの多い清澤さん。その中で、糸島人であることが認知され始め、せっかくならばと2015年、糸島に2号店を出店しました。

持ち前の明るさと愛嬌で地域と人の輪を育んで。

「どこにでもあるものは置きたくないというこだわりがありましたから、野菜や肉、魚はもちろん、調味料までできるだけ糸島産に特化した店にしました」。

食以外でも、車がないと不便な糸島での足を考えて始めた無料送迎バスのサービスも好評。時には、お客さんからの要望で、糸島を巡るツアーを企画したこともあったと笑います。

「産直市場に勤めていた頃、“○○さんの野菜”を買い求めに来るお客さんを見て、この農家さんのような人になりたいと思ったんです。私も食で人を喜ばせる人間になりたいって」。

人懐っこさと実直さが伝わって、地域客に愛される店として定着してきた今、「しょっちゅうは飲みに来られなくても、また来なくなる店」を目指して邁進中。同時に、糸島青年会議所にも所属し、奉仕活動などでスープをふるまったりと積極的に地域と関わっています。人の輪を育みながら「店が軌道に乗ったら、いつか障がいのある弟と社



食処はる 澤の家 糸島店(有)たくや物産 専務取締役・逆さ言葉達人 清澤 綱義さん ●糸島市雷山生まれ。産直市場の店長を経て、糸島の食材にこだわった本店を大野城に開店し、独立。2015年5月、糸島店をオープン。糸島青年会議所に所属し、町おこしにも積極的に参加。

福岡県糸島市潤3-6-40  
TEL: 092-324-1551  
営業時間: 11:30~14:00、17:00~23:00  
定休日: 水曜日

会との接点を結ぶような事業もやってみたい」と、ぼつりと呟く清澤さんの眼差しは揺るぎなく澄んでいました。



1 料理と合わせて、糸島産小麦で仕込んだ糸島ビールも紹介。2 店の看板メニュー、糸島の海で水揚げされた鯛を使った「鯛茶漬け」セット1,080円\*。この夏、持ち帰りやギフトにできる冷やし鯛茶漬け、その名も逆さ言葉で「やちいた」を発売予定。3 糸島の海の幸が揃い踏みする「海鮮丼」セット1,080円\*。4 ゆっくり落ち着ける店内。個室もある。5 店名の「はる」は東風(はるかぜ)校区の地域から取って付けたそう。6 エントランスにはいけすも。7 25人まで対応できる送迎用のマイクロバスも自ら運転し案内している。  
※「鯛茶漬け」「海鮮丼」セットは、どちらもコーヒー・デザート付き。価格はランチタイム料金。



JA糸島産直市場

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

伊都菜彩

検索



夏もJAで  
しっかり貯金!

JAバンクで 貯金のことなら  
よかろうもん!

# 夏の貯金も

取扱期間：平成29年7月3日(月)～8月31日(木)

# JAバンクで よかろうもん!

loft × CHORIS  
フロストポーチ



TOKYU HANDS × CHORIS  
クーラーバッグ & アイスバック  
(保冷バッグ)



30万円以上ご契約いただいた方に、先着でどちらか1点プレゼント!

## JAの定期貯金

対象となる方	個人の方(含む事業性個人) ※既に当JAにお預け入れいただいている定期貯金からの預け替えはできません。	景 品	30万円以上ご契約いただいた方に、 ちよリスグッズ(ちよリス クーラーバッグ&アイスバック/ ちよリス フロストポーチ)どちらか1点プレゼント! ※ただし、「ちよリスグッズ」は数に限りがございます。
対 象 商 品	●スーパー定期貯金 ●大口定期貯金(新規の自動継続定期貯金) ※ただし、全国統一年金定期貯金「結いの恵み」および県内統一金利上乗せ定期貯金「燦さん」は除く。	中 途 解 約	①この貯金は、満期日前の解約はできません。 ②中途解約された場合には、解約時の当JA所定の 中途解約利率を適用します。
預 入 期 間	1年	そ の 他 事 項	●商品内容については、取引期間中であっても今後の金融情勢等により変更となる場合や取扱いを中止する場合があります。 ●対象商品は貯金保険の対象です。同保険の範囲内で保護されます。 詳しくは窓口にご確認ください。 ●満期日前に中途解約された場合には、解約時当JA所定の中途解約利率を適用します。
適 用 金 利	当JA所定の店頭表示金利によります。 ※税金については、20.315%(国税15.315%、地方税5%)※の分離課税となります。 ※平成49年12月31日までの適用となります。		
預 入 金 額	●スーパー定期貯金……10万円以上(1円単位) ●大口定期貯金……1,000万円以上(1円単位)		



住所 ▶ 糸島市前原東2-7-1

詳しくは、JA窓口までお気軽におたずねください。

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

金融推進課 ▶ ☎092-322-2766

<http://www.ja-itoshima.or.jp>

## 編集後記

今回のテーマ素材は「麦」ということで、写真は収穫を待ち望む、チクゴイズミ(左)とラー麦(右)の圃場です。麦部会長の友池さんに糸島小麦3品種の見分け方を教えてくださいましたが、チクゴイズミはご覧の通り白

い穂色をしています。残るミナミノカオリとラー麦ですが、これがなかなか区別が難しい!なんとか区別がつくようになりました(笑)。今年もおいしいパンとうどんとラーメンと、糸島の恵みをいただきます!(編集部)

