



糸島通信 NO.26 2017 WINTER
[いとしま つうしん]



Photo/Seiji Watanabe

特集 きめ細やかな肉質を誇る博多ブランド

糸島牛

いとしまぎゅう



糸島ビーブル

株式会社 百笑屋
代表取締役

松崎 治久さん

伊都菜彩が便利に!
リニューアル情報

糸 きめ細やかな肉質を誇る博多ブランド

糸島牛



糸島牛とは、JA糸島肥育牛部会に参加する畜産農家によって、
風土豊かな糸島において育てられた肥育牛のこと。

“博多和牛”の名のもと、毛艶のいい高品質の黒毛和牛が
年間700頭ほど出荷されています。



Hydoh
Itoshima



プロに聞く!

糸島牛は鮮度も肉質も言うことなし。
それを“ベスト”な状態で提供しています。

創業52年を迎える韓国焼肉専門店「利花苑」。福岡市内で4店舗を営む老舗であり、糸島牛を含む博多和牛をはじめ、九州産黒毛和牛にこだわった名店として親しまれています。今回は、糸島牛の魅力について常務の原田進さんにお話を伺いました。「私たちが和牛を一頭買いするようになったのはBSE問題の時。仕入れの安全性を確認したいと思って身近な糸島の生産者さんを訪ねたのがきっかけでした。その時に肥育管理について熱く語る姿に感銘を受け、コミュニケーションを取る大切さを痛感したんです。」

その際、生産者の方から競りでの一頭買いを勧められたのだそう。以来、本店の一階に工房を構え、解体された和牛を余すところなく提供するように。希少部位は店の

の看板メニューになりました。

「糸島牛の魅力は、豊かな自然環境のもと、バランスよく肥った体型やきめ細やかな肉質はもちろん、何と言っても市内から車で30分ほどと近いことから、鮮度が抜群なことです」と原田さん。さらに、やり取りを重ねてきた信頼感が、安定した仕入れに繋がっていることも実感しているといいます。「ロースやカルビといった主要部位がおいしいのは当然。赤身ブームで人気の芯玉やみすじなど希少な部位ごとの旨みを一度味わってみてください。」

最後に家庭でできる調理の裏ワザを教えてくださいました。「赤身は少しばさつきがありますから繊維に沿って薄切りにすると、弾力が出て驚きの食感に。焼き過ぎないのがポイントです。」



▲やわらかく適度な霜降りが人気のもの赤身「芯玉上赤身」。



▲うでの部位になり、モチっとした独特な食感が味わえる「みすじ」。



▲常務の原田進さんを囲んで、息子さんと料理長。「お気軽にランチにいらしてください。」



▲本店1階にある「ミート工房」。



▲重厚な雰囲気ながら、落ち着いてカジュアルに食事が楽しめます。

韓国焼肉 利花苑 (りかえん)

予約&お問合せ TEL.092-752-8833 福岡県福岡市中央区大名2-3-12
営業時間 11:30~23:00(ランチはL014:00) 定休日:無休

「糸島通信」読者プレゼント

旬の野菜詰め合わせ
おまかせセット(2,000円相当)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:2月24日(金)消印有効
FAX・E-mail:2月24日(金)17:00必着

糸島産の採れたて新鮮野菜を
おいしさそのまま、お届けします!

毎日、農家からお店へ出荷される季節の採れたて野菜をセットでプレゼント。丹誠込めて作られた10~15種類の旬の味覚をお楽しみください。
※時期により、商品の内容が変わりますのでご了承ください。
※写真はイメージです。



糸 印の旬レシピ

糸島牛の旨みとやわらかさをたっぷり堪能。



バターライスの作り方はホームページで!

煮込まないから、簡単&肉がやわらか
ビーフストロガノフ

【作り方】

- ①牛肉は1cm角・5cm長さの棒状に切り、塩・こしょう・パブリカパウダーをふり、強力粉を薄くまぶす。
- ②フライパンにバター25gを熱し、牛肉を入れて強火で焼き色がつくように表面をしっかりと焼く。
- ③ブランデーを加えてアルコール分を飛ばし、牛肉だけをいったん取り出す。
- ④③のフライパンにトマトペーストを加えて混ぜ、水とコーンスターチを加え、鍋底の旨みをこそげ取り、強火で煮る。煮立ったら火を止めサワークリームを加えて、完全に溶けるように混ぜる。
- ⑤別のフライパンにバター25gと1cm角に切った玉ねぎを入れて炒め、しんなりしたら薄切りのマッシュルームを加えて強火で炒め合わせる。
- ⑥④に⑤を加えて温め、塩・こしょうで味を調える。器に盛り付け、生クリーム・パブリカパウダーをかけ、みじん切りのパセリを散らす。

【材料(4人分)】

- 糸島牛(モモなど赤身の部位) 400g
- 玉ねぎ 1個
- マッシュルーム 1パック
- トマトペースト 大さじ2
- ブランデー 大さじ1
- コーンスターチ 大さじ2
- バター 50g
- サワークリーム 50g
- 水 2カップ
- 塩・こしょう 少々
- パブリカパウダー 大さじ1
- 強力粉 適宜
- 生クリーム 1/2カップ
- パセリ 適宜

おかずにも弁当にも。常備菜に最適です

糸島牛のしぐれ煮

【作り方】

- ①牛肉は食べやすい大きさに手でちぎり、熱湯でサッとゆで、ざるに上げる。
- ②しょうがはせん切りにする。
- ③鍋に水・砂糖・酒・しょうゆ、①②を入れて火にかける。中火で焦げないように混ぜながら汁気がほとんどなくなるまで煮る。煮あがったらバットに移し、バットごと傾けて余分な脂を切る。

【材料(4~5人分)】

- 糸島牛(薄切り) 300g
- しょうが 30g
- 水 1/2カップ
- 砂糖 大さじ3
- 酒 1/4カップ
- しょうゆ 大さじ4



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>

「糸島牛」の達人

地元の稲ワラを豊富に与えて
健やかに育てています。

糸島市志摩桜井の山手に、月形淳二さんの営む牛舎があります。畜産農家の2代目として25歳の時に就農し、22年。奥様と二人三脚、約80頭の肥育牛を育てています。

「牛の種類は黒毛和牛で、糸島牛は一般的には“博多和牛”の名で流通しています。というのは10数年前、BSE問題や肉偽装などの影響で牛肉への不安が高まる状況の中、福岡県内の生産者たちで『福岡県肉用牛生産者の会』という会を作ったんですが、その時、地元の安全で安心な和牛を知ってもらおうと立ち上げたのが、博多和牛という銘柄でした。」

登録農家が主に九州の産地から仔牛を購入し、約20ヶ月間大事に育て上げた博多和牛。九州産枝肉共励会をはじめ、各品評会で上位入賞するほど品質が良く、今では和牛ブランドとして全国的に定着しました。JA糸島肥育牛部会には、月形さんを含め4軒の生産者がいます。普段の飼育の中で大変なのは、やはり毎日朝夕2回の餌やりと水やりだそう。

「毎日、9kgほどの配合飼料と2kgの稲ワラをあげています。生産者の会では、福岡県産の稲ワラの給餌にこだわって飼料を統一しているんです。」

米の収穫後に出る稲ワラは、牛を育てる飼料としてとても大事。農産地である糸島では豊富に手に入りますから、良質の稲ワラを



▲「艶やかな毛並みで体格のいい牛を育てています」と月形淳二さん。

たっぷり与えているのも糸島牛の特徴と言えますね」と、健康管理に細心の注意を払っています。ストレスをかけず、愛情を受けて育った糸島牛は、細かな霜降りややわらかな食感など均整の取れた肉質が評判です。

牛舎には繁殖を成功させた親子牛の姿も見られ、今後は肥育とともに繁殖にも力を注いでいければと、月形さん。部会メンバーとともに、堅実に糸島の畜産を支援しています。



▲今年5月には福岡県枝肉共励会で銀賞を受賞しました。



▲敷地内には、掃除の行き届いた牛舎が3棟。



▲成長期の体重700~800kgの大型牛は、仕上げ牛舎と呼ばれる牛舎へ。

店舗スペース拡張! 伊都菜彩がリニューアルオープン。



花専用レジも新しくなりました。



新たに登場した「試食コーナー」。

昨年10月下旬、増改築工事が完了し、「伊都菜彩」がリニューアルオープンしました!より快適にお客様に買い物を楽しんでいただくこと、以前より1.3倍広い売場に。店舗スペース拡張に伴って、通路を広く取り、レジの台数を増やしたことで、混雑を解消しスムーズにお買い物いただけるようになりました。また、店舗奥にはスタッフがその日おすすめの食材を調理し、試食を楽しんでいただける試食コーナーを設置。お客様にも「以前より明るく動きやすくなった」「レジで待たずに済むようになった」と好評です。出荷スペースも拡張し、より商品を陳列しやすくなりました。今後も生産者の方々とともに、新鮮な糸島の恵みを提供してまいります。さらにお買い物しやすくなった伊都菜彩へ、どうぞお出かけください。



台数が増え、広々明るくなったレジスペース。



「精肉コーナーには、今回のテーマ食材「糸島牛」も充実。鮮度抜群、おいしいですよ!」



人気のソフトクリームほか「伊都物語」の商品が楽しめる「伊都楽」もリニューアル。



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。

■茹でる時に何を入れる?

ホウレンソウ・インゲンなど緑色の野菜は茹でる時に「塩」を入れると葉緑素が安定し、やわらかく仕上がります。ゴボウ・レンコンなど放置すると褐色になる野菜は「酢」を加えてみましょう。色が白く上がり、コリコリの食感に。タケノコ・ゼンマイなど野生的な野菜は「米ぬか」を入れると上手にアクを抜くことができます。

テーマ「野菜を美味しく茹でるコツ」

「伊都菜彩」に常駐する食のスペシャリストがさまざまな話題を紹介。今回は、毎日の料理作りで知っておくと便利な野菜の茹で方について。「伊都菜彩」で新鮮な野菜を手に入れたら、上手に茹でて、野菜本来のおいしさを楽しんでください。

■茹でたあとは?

ホウレンソウ、シュンギクなど、色止めしたい青物野菜は茹でたら水にさらして。一方、ブロッコリー、アスパラなどアク抜きが必要なく、水気を含ませたくない野菜は茹でたらザルにあげてそのまま冷まししょう。



JA糸島産直市場
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28日(土)・29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。

※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。

糸島産の堆肥を基盤に、食べる人が笑顔になれる食を。

安心安全は土づくりから 恵みの大地から学んだこと。

百姓をもじって「百笑屋」。素敵なネーミングの会社を営む松崎治久さんは、二丈生まれ。米農家の後継ぎとして20歳で就農し、現在31歳。「小さい頃から田んぼでトラクターに乗せてもらったりして、それが楽しくて…」と笑顔を見せながら、家業を継ぐことを自然と意識していたことを話してくれました。

「百笑屋」では、米、麦、大豆を栽培。ミルクイーン、ヒノヒカリ、二丈赤米に加え、自家米で作った餅、こだわりの納豆「百笑納豆」といった加工品も評判です。長年、農に携わってきた松崎さんが体験を糧に実践するのは、「我が子に食べさせたいものづくり」。「長女が1歳の頃、田んぼの土を口に入れたことがあったんですね。その時に無農薬でよかったなあと思ったんです。それに化学肥料を使うと土地がやせていく一方ですから、極力、無農薬、減化学肥料を心がけています」。

とはいえ、農作物が打撃を受ける場合はやむを得ず農薬を使うことも。消費者に丁寧に説明し、嘘のないもの

づくりを徹底しています。

次なるアイデアは 乳酸菌発酵「竹チップ米」。

病害虫に負けない大きく太い稲を育てようと、8年前からは堆肥舎を造り、地元の畜産農家から分けてもらった家畜ふんと稲穂枝を混ぜ発酵させたオリジナルブレンドの堆肥づくりに専心してきました。6年ほど前からは大豆畑と稲刈り後のほ場を利用し、枝豆とビールを楽しむイベントを開催。市内の人へ向けて糸島の自然に親しむ機会も設けています。また、次なるアイデアも。

「山の維持管理にも繋がるんですが、孟宗竹(竹の一種で地下茎からはタケノコが発芽する)をチップにして堆肥に利用し、米づくりに活用したいんです。竹には乳酸菌が含まれているということで、より健康なお米が作れたらと。もうじき商品化できそうです」。

収穫に感謝し、受け継いだ田畑で作物を作り続けることが使命だと話す松崎さん。「糸島は洪水などの災害も少なく地形的に恵まれた地。地域と食



株式会社 百笑屋(ひゃくしょうや)
代表取締役 松崎 治久さん

●糸島市二丈生まれ。幼い頃から農業を営む両親の手伝いをして育ち、20歳で就農。堆肥ブレンドを開発するなど土づくりを基盤とした安心・安全な食の提供にこだわり、竹チップを利用した新商品の米を試作中。

福岡県糸島市二丈松末116-1
営業時間: 8:30~18:00
定休日: 年末年始
TEL: 092-325-0544
<http://www.hyakusyoya.jp>

を守り続けてきた稲作農家が支え合って存続していくことが大切だと感じますし、僕が貢献できることかなと思っています」。



1 看板商品の「百笑納豆」と受験シーズンに人気の「必笑納豆」。2 現役のご両親、ご家族、スタッフと。3 JA糸島主催「第一回、甕れ糸島の米作り品評会」で食味第一位を獲得した「米旋風」と「二丈赤米」。4 奥さまと作って配信している「ミルミル通信」。5 百笑納豆にも使用している豆蔵(大豆)の選別。6 イベントも不定期で開催。写真は人力で麦踏み挑戦したキリンビールさんと二丈農恵塾のイベント。

JAの組合員になりませんか？

JAは、組合員が主人公の組織として、組合員が力を合わせ、みんなの願いをかなえる組織です。
JA糸島の組合員になって、地域でくらす協同組合の仲間として、JAの事業を利用してみませんか？

JAの基本理念に共感し、地域農業の発展や地域づくりを
応援していただける方を組合員にお誘いしています。



組合員になるための資格

JA糸島の地区内に住所があり、JAの事業を利用したり、活動に参加できる方

※組合員資格の詳細はJAまでお問い合わせください。

組合員のメリット

- 当JAの各事業で、組合員だけの特別なサービスが受けられます。
- 事業活動の結果として十分な剰余金が出た場合には、出資配当が受けられます(総(代)会で決定されます)。



よくあるご質問

Q 組合員にならないとJAは利用できないの？

組合員以外の方でもJAを利用できますが、左記のような組合員としてのメリットを受けることができません。

Q 組合員は誰でもなれるの？

農家の方はもちろん、農家以外の方も組合員になることができます。JA糸島の地区内に住んでいる方、組合員の家族としてJAを利用している方、勤め先がJA管内の方等は、JAに出資することで組合員になることができます。組合員には正組合員と准組合員があります。

Q 正組合員と准組合員は何か違うの？

正組合員は農業を営む方で、准組合員は農業を営んでいない方です。准組合員は、事業利用に関しては、正組合員と同等のサービスを受けることができますが、JAの事業や役員を決める総(代)会での議決権はありません。

組合員加入方法

STEP 1

最寄りの支店で組合員加入申込書へ必要事項を記入します。

STEP 2

出資金を払い込みます。

STEP 3

JAでの資格要件確認後、書面による通知が届きます。

STEP 4

あなたも今日からJA糸島の組合員です。

JAの活動や組織に参加して、一緒に地域を盛り上げましょう！

※組合員をやめる(脱退する)には？

組合員からの脱退を希望される方は、加入を申し込んだ支店の窓口へお申し出ください。毎事業年度末(3月末)の60日前までに脱退届を提出すれば、その事業年度末での脱退となります。なお、出資金については、その額を限度として事業年度末後の当JAが指定した日に払戻いたします。詳細は、本店総務課までお問い合わせください。(JAの経営状況により全額払戻しができない場合があります。)

編集後記

「糸島ピープル」で訪れた「百笑屋」。自然の力を借りながら、よりおいしいものづくりを目指す生産者・松崎さんの情熱に心洗われた取材でした。帰り道、ふと目に留まったのが、ご自宅前にお母様の手で植えられた色

とりどりの花。寒空の中、温かな気持ちになりました。こんな風に読者の方の心に残るよう、今後も作り手の思いと糸島の旬を届けたいと思いますので、本年も「糸島通信」をどうぞよろしくお願いいたします。(編集部)

