



Photo/Seiji Watanabe  
撮影場所/櫻井神社

特集 幸せを運ぶ、秋の甘み

糸島の刀根柿



刀根柿  
レシピ付き

糸島ピープル

櫻井神社  
外山穰也さん  
外山貴寛さん

伊都菜彩のイチオシ  
「今ずり米コーナー」

糸 幸せを運ぶ、秋の甘み

# 糸島の刀根柿

四角い形が特徴の刀根柿は、種が無く強い甘みが特徴。  
渋柿ですが渋みを抜く作業を経て、柿の中でもいち早く登場します。  
品質・収量ともに今年も良好。糸島の秋の味覚を彩ります。



Illustrated by Yoko Harusaki  
http://www.harusaki-suisai.com

## 「刀根柿」の達人 種無しで食べやすく、甘みも果汁もたっぷり。

糸島の中でも手付かずの自然に抱かれた山間部。5反の広さを持つ段々畑に、青い実をつけた柿の木が太陽の光を燦々と浴びていました。「急に高温になって蒸し暑くなったから、虫が付いてね」と防除作業を行うのは、柿部会の部会長を務める内場賢志さんです。

家業を継ぐ中で、我が家の土壌にあまり合わなかったという温州みかんから柿の栽培へと転向したのが19歳の時。農業試験場で刀根柿に着目し、国内で生産が一位の和歌山県へも視察を重ね、栽培を始めました。現在は、柿と柑橘の栽培を通年でを行っています。

「刀根柿は渋柿なので、サルなどの鳥獣被害を避けるためにも適しているんですよ」。

年間の作業で最も大切なのは、12月から1月にかけて行う剪定。作業のしやすさや効率を考慮し低木に調整し、柿の実がバランスよくつき、収量が確保できるように枝の配置を考えながら剪定していくといいます。「木に虫が付かないように樹皮をはく作業も大事かですよ」と内場さん。4月下旬から摘蕾し、5月に白い花を咲かせた後は、防除しながら生育を見守ります。肥料に堆肥を与えるようになって、さらに安定した味になったのだとか。

収穫した刀根柿は洗いままなので、コンテナに入れて炭酸ガスを注入し専用倉庫に5日間置いておくと、渋抜きされて甘くなるのだそう。



▲農業を営んで38年になる内場さん。「柿部会は9戸の生産者で頑張っています！」



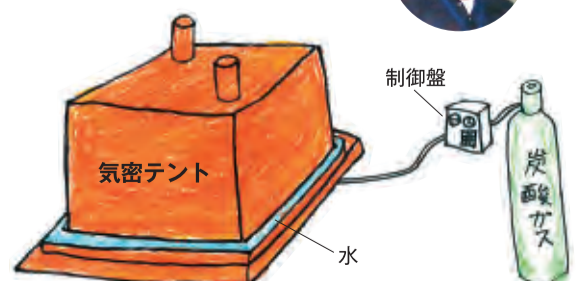
▲4年前にモノレールと運搬車を導入。ご夫婦と息子さんとで作業を行っています。



▲四角い形が特徴。県内や広島市場へ最も早く出荷する早生種。

「刀根柿は実がやわらかくて種無しだから食べやすいですね。9月中旬から11月上旬まで出荷が続いて、その間大きく育っていきまますから10月が一番食べ頃。サラダにもおすすめです。熟柿は冷凍庫に入れておけば、シャーベットになって美味しいですよ」と、ムダなく楽しめる秘訣を教えてくださいました。

JA担当者による脱渋工程のイメージ



▲コンテナに入った刀根柿を気密tentで覆って、下部に水を張り密封します。上部に空気口が2ヶ所あり、炭酸ガスの注入が終わると塞いで完全に密封して脱渋します。その後、4日間寝かせてから出荷となります。

糸 印の旬レシピ

## 柿の優しい甘みを生かしたお手軽レシピ

レシピ/濱地佳世子

熟した柿を上手に活用!

### 柿ソースの パンナコッタ

【作り方】

- ①粉ゼラチンを水1/4カップでふやかしておく。
- ②小鍋に牛乳と砂糖を入れ、中火にかけて温める。砂糖が溶けたら火から下ろし、ゼラチンとアーモンドリキュールを加えて溶かす。
- ③ゼラチンが完全に溶けたら、鍋底を氷水で冷やしながらトロリとするまでゆっくりと混ぜる。
- ④生クリームを6分立てにして③に加えて混ぜたら型に流し入れ、冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。
- ⑤ソースを作る。柿は横半分に切って、種があれば取り除く。ボウルの上にござるをのせ、柿の実をつぶしながら皮を除いてこし、滑らかなピューレ状になったらコアントローを加えて混ぜる。
- ⑥④を器に盛り、⑤のソースをかける。好みでミントの葉を飾る。



【材料 (4人分)】調理時間20分 ※冷蔵庫で冷やす時間は除く

- 粉ゼラチン…………… 5g
- 牛乳…………… 1カップ
- 砂糖…………… 30g
- アーモンドリキュール…大さじ1/2
- 生クリーム…………… 1カップ
- 熟した柿…………… 1個
- コアントロー…………… 小さじ2
- (無の場合はラム酒でもOK)
- ミント…………… 適宜



### 甘みと塩気が絶妙にマッチ! 柿と生ハムの イタリアンサラダ

【作り方】

- ①野菜は食べやすい大きさに切り、ボウルに入れて混ぜ合わせる。冷水を注ぎ、全体を混ぜ合わせたら、ざるに上げて水気をきちりと切る。
- ②ナチュラルチーズは1cm角に切る。くるみは粗めに手で割る。生ハムは食べやすい大きさに手でちぎる。柿は皮をむいて種があれば取り除き、食べやすい大きさに切る。
- ③①と②を大きめのボウルに入れ、食べる直前にオリーブ油を全体に回しかけて、さっくりと混ぜる。さらに塩、こしょう、レモン汁をかけて混ぜ合わせる。

【材料 (4人分)】調理時間15分

- 野菜(レタス、グリーンリーフ、パプリカ、サニーレタス、玉ねぎ、ミニトマト、セロリ、貝割菜など)…………… 適宜
- ナチュラルチーズ…………… 80g
- くるみ…………… 大さじ2
- 生ハム…………… 8枚
- 柿…………… 1/2個
- オリーブ油…………… 1/4カップ
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々
- レモン…………… 1/2個

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>  
※裏表紙にQRコード有り。

## プロに聞く! ピューレや干し柿を使って柿に個性を出しました。

糸島出身のオーナー・パティシエ、三坂友美さんが奥さまの淑江さんとともに営むパティスリー「5つの銅貨」は、今年で創業34年。定番人気のシュークリームや飾り付けも美しいプチガトー、カヌレや焼菓子などの本格洋菓子がにぎやかに迎えてくれます。

冬はイチゴ、夏は甘夏など旬のフルーツを使った生菓子の創作も得意な三坂さん。テーマ食材の柿を使ったお菓子づくりについては「柿はつかみどころのない味なので、お菓子の材料としては難しい」と話します。

「ただ、今しか作れないものだし、季節感を感じてほしい」とチャレンジしたのは、形も食感も異なる3品(期間限定)。

『柿のマフィン』は、柿のピューレと相性のいいクリームチーズを混ぜ合わせた生地に、そばろをまぶして焼き上げました。『柿のタルト』はアーモンドクリームにセサミ(黒ごま)を加えた香ばしい生地に、生の柿を並べ、表面にアプリコットジャムを塗って仕上げたタルト。洋菓子なのに、和風の味わいも楽しめます」。

存在感たっぷり、丸ごと1つ干し柿をのせた『パシモン』は生クリームと柿のピューレクリームを合わせた生地に、キルシュを効かせた大人の味に。

生柿、ピューレ、干し柿を使って3種3様、柿の個性を生かしたプロの腕はさすが!「自分で自分の仕事を面白く作り続けられるのは、パティシエにとって醍醐味といえますね。できるところまで頑張ります」と、嬉しいメッセージをいただきました。



▲西区や糸島の地域のお客様に愛されて34年。オーナーの三坂友美さん・淑江さんご夫妻。



▲目を奪われるお菓子はトータルで約80種類。

▲左写真/  
「パシモン」  
420円と「柿のマフィン」200円。  
右写真/  
「柿のタルト」  
380円。



パティスリー  
5つの銅貨

福岡市西区泉2-1-7(駐車場あり)  
予約&お問合せ: TEL.092-806-3808  
営業時間: 10:00~21:00(LO) 休休日: 火曜日

「糸島通信」読者  
プレゼント

糸島産 新米「元気つくし(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。

【締切】ハガキ:11月23日(金・祝)消印有効  
FAX・E-mail:11月23日(金・祝)17:00必着



糸島の大畑で太陽の光を十分に浴びて育った糸島産元気つくし。

糸島産米

白米、玄米、分づき米など、糸島産米をさまざまな楽しみ方で

今回ご紹介するのは糸島産のお米を販売している「今ずり米コーナー」です。ここでは、健康や美容に良いとされる玄米の量り売り(1kg単位)を行っています。購入した玄米は、併設の精米コーナーで白米にしたり、米ぬか部分を一部残した分づき米にしたりと、好みの加減で精米してもらえます。分づき米は、8分、7分、5分、3分と選べ、数字が大きくなるほど玄米特有の硬さが気にならなくなり、調理もしやすくなります。また、精米で取り除かれた米ぬかも150g10円〜販売中。お漬物はもちろんふりかけや野菜づくりの肥料、お風呂に入れて入浴剤代わりにしても重宝されています。



※お米の表示価格は玄米1kg当たりの29年産米の価格です。新米になると価格が変更になります。



- 1 甘みや粘りが強い「貴穂米(糸島産コシヒカリ)」
- 2 噛むほどに甘み広がる「伊都ひかり(糸島産ひのひかり)」
- 3 もちもちとした食感の「糸島美人(糸島産夢つくし)」
- 4 冷めてもおいしい「元気つくし(糸島産元気つくし)」
- 5 粒ぞろいが良い「にこまる(糸島産にこまる)」
- 6 ふっくら食感の「Milky Queen(糸島産ミルキーQueen)」

喜ばれる贈り物に「お米ギフト」

箱入りの「お米ギフト」は、お歳暮や内祝い、ゴルフコンペの景品として人気です。



日本人らしいおおらかさと感謝を持って、日々を大切に。

悠久の時間が流れる神秘的なパワースポット

地域の人をはじめ、神社仏閣ファンに親しまれている桜井地区の「櫻井神社」。大河ドラマで知られる軍師官兵衛の孫にあたる福岡藩2代藩主・黒田忠之公によって1632年に創建されました。

櫻井神社といえば、岩戸開きが有名で、夫婦岩のある二見ヶ浦、伊勢神宮との関わりも強く、あらゆる縁を結ぶ神社として、多くの人々の信仰を集めています。ここで禰宜を務めている外山貴寛さんに神社の歴史等を伺いました。

「当社の特徴は、本殿の後ろに御神窟をお祀りしているところです。この御神窟は1610年にお神様が出現された場所ですが、考古学的にみますと6〜7世紀頃に作られた横穴式の石室であり、現在の社殿は、かつて円墳があった場所を削って建てたといわれております。当社を訪れた人がなんだか涼しく、清々しい気持ちになるとおっしゃるのも、この場所が古墳の中だとすると、自然なことかもしれません。

軽妙な語り口に惹き込まれる中、たくさんある見所の一つとして「龍」にまつわる話も。「本殿両脇には大変珍しい阿吽の龍が彫刻されております。御神窟は海の神様へと繋がる道といわれており、その入り口を守る龍神様としての願いが込められているのでしょう。是非見つけてみてください」。

自然に対する感謝と畏怖の心を持つ浄化の場

櫻井神社の御祭神は災いそのものの神様とその災いを清める神様です。ある時、海外の参拝者から「なぜ災いの神様も一緒にお祀りするのですか?」と質問されたことがあったといいます。そこで、外山さんが伝えたのは、自然と共生する日本人の生き方でした。

「私が修行していた浅間大社は富士山そのものを神様としてお祀りしています。富士山は今でこそ美しい姿ですが、激しい噴火を繰り返してできた山なのです。海外では噴火する山を「デビルの山」と呼び、人は近づきません。しかし、日本人は噴火を鎮めるために、神祀りを続けながら、先祖代々生活を営んできました。時が経ち富士山麓地域には生命の源である豊富な湧き水に恵まれ、豊かな土地へと変わっていきます。日本人は恐ろしい自然現象も自然から受ける恵みも神様のお力として畏敬と感謝の心を持って、神社をお祀りしてきたのです。神社は祈りの場であり、自然の中で生かされていることを再確認させる感謝の場でもあると思うんですよ。」

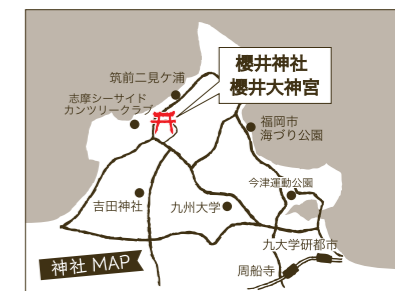
普段は毎月の月次祭で総代達と地域の安寧を祈り、氏子もこれに合わせて清掃活動などを行い、神聖な場を保ってきた櫻井神社。古くから地域の人々との交流を通じて、守り守られながら深く繋がってきた縁こそ、糸島の宝なのだと感じられました。



宮司 外山穰也さん(とやまみのる)  
禰宜 外山貴寛さん(とやまたかひろ)

富士山本宮浅間大社で10年修行を積み、7年前に帰郷。16代宮司を務めるお父様と、神職として地域を守り、祭祀や社務を行っている

糸島市志摩桜井4227 TEL:092-327-0317  
<http://www.sakuraijinja.com>



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。

さつまいもで体の内側からキレイに!

秋の味覚の代表格とも言える「さつまいも」には、栄養素がたくさん含まれています。とくに便秘解消に役立つ食物繊維が豊富。さらに、ビタミンCやミネラルも豊富。このビタミンCは、でんぷんに含まれているため、加熱しても損失が少なく、煮たり焼いたりしても約70%が残ります。コラーゲンの生成を助けて、肌の調子を良くする効果が期待できます。



JA糸島産直市場 伊都菜彩

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  
※裏表紙にQRコード有り。



『食べてんしゃい広場』

10/13(土)・14(日)・27(土)・28(日)  
11/ 3(土祝)・4(日)

『伊都菜彩 秋の収穫祭』11月中旬開催予定  
『伊都菜彩 年末特別販売』12月末

※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。



1 水手と同じく、みそぎの意味を持つ太鼓橋(県指定文化財)。2 「お参りの作法、順番を気にするのではなく信仰の心を大事に。ゆっくりお過ごしください」と外山さん。3 阿吽の龍が守る岩戸宮。年に1回、7月2日に扉を開く岩戸開きが行われ、全国から境内を埋めつくすほどの参列がある。4 10月18日に行われる新嘗祭の様子。武者が馬で駆け抜けながら白羽の矢を射る。5 伊勢神宮より移建された櫻井大神宮の御鳥居。



平成30年度 JA糸島女性部 フレッシュミズ  
**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」を開講しています!今年度も、新しい仲間を募集します!! 仲間と一緒に自身を内側、外側から磨いてみませんか?



期日	活動内容	会場
平成30年 10月24日(水)	寄せ植えづくり	アグリテント内
平成30年 12月26日(水)	プチお正月料理づくり	いきいき研修室
平成31年 2月26日(火)	閉講式・ウイナー造り体験・ランチで交流	糸島手造りハム

**対象者:** JA糸島管内に居住する概ね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:** 20名

**入学金:** 2,000円  
**会費:** 講座内容により都度徴収(500~2,000円)  
**開催時間:** 概ね13時30分から2時間程度  
(内容により変更あり)

希望者対象  
無料託児あり



JA糸島女性部 地産地消フェスティバル  
**みそづくり体験募集**



期日: 平成30年11月3日(土・祝) 会場: JA糸島 食育研修センター「いきいき」

体験料1,200円(1回3kgの仕込み)  
第1回 10時30分~ 第2回 13時30分~

\*各回20組限定(お一人でもご家族でもOK) \*持ってくるもの  
\*事前のお申込受付は10月12日(金)9時~ エプロン・三角巾、みそを入れる容器  
尚、受付は土・日を除く9時~17時 \*ご自宅で熟成させてください(約3ヶ月)  
定員になり次第締め切り

お問合せ・申し込み

JA糸島 食育研修センター「いきいき」  
糸島市志摩小富士14-5 TEL: 092-321-5080 FAX: 092-327-3960

**JA糸島感謝祭ドリームフェスティバル2018**

期日: 平成30年11月3日(土・祝)・4日(日) 会場: JA糸島営農総合センター敷地内(糸島市志摩小富士14-34)



米のすくいどり



花のドッキリ市



糸島牛・糸島豚の試食販売



ミカン詰め放題

\*写真は昨年の様子です。

**編集後記**

秋も深まって、果物が一段と美味しい季節になりました。今回のテーマ食材は、刀根柿。もともとは渋柿で、渋抜き処理をしたものですが、実はご家庭でも簡単に渋抜きできる技を教えてくださいいただきました。まず、ヘタの部分をウイス

キーなど度数の高いアルコールでよく湿らせます。次にビニール袋に入れて密封、1日涼しい場所に置いておきます。すると、甘い柿に変身!編集部でも成功した渋抜き術、ぜひ試してみてくださいね。(編集部)



発行 **JA糸島**

糸島通信 平成30年10月発行 通巻33号 / 平成30年10月1日[月]~平成31年1月31日[木]  
〒819-1193 福岡県糸島市前原東2-7-1 TEL: 092-322-2761

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

JA糸島HP

伊都菜彩HP

