

# 糸



Photo/Seiji Watanabe  
撮影場所/糸島市志摩弁屋

特集 進化を続ける農家ブランド

# 糸島豚

豚肉  
レシピ付



糸島ピープル  
加布里海苔漁  
井田 磯弘さん

伊都菜彩のイチオン  
「こだわりお惣菜」



糸 進化を続ける農家ブランド

# 糸島豚



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

肉質のやわらかさ、脂質の甘み・旨みが魅力の糸島産の統一ブランド「糸島豚」。  
現在、14軒の生産者が肥育に励む中、飼料に糸島産の酒米・山田錦を加えた試みも。  
より「糸島らしさ」に価値を置いた循環型農業の確立が進んでいます。

## 「糸島豚」の達人

## 糸島産酒米を飼料に 目指すは循環型農業。



糸島ブランドとして定着している「糸島豚」。現在、14軒の生産者がブランドを守り、健やかな豚を育てるために、エサや水、環境整備など工夫や改良を重ねています。その生産者の1人、荻浦の田園地帯で「美豚(びとん)」を手がける竹原勝利さんの豚舎を訪ねました。

竹原さんは養豚歴40年。祖父の代から養豚業を始め、現在は次男の息子さんとともに約800頭の豚を育成しています。肥育する品種は35年前に仕入れた、モナークというヨーロッパ系の豚。英国王室に献上された由緒ある豚で、脂質の甘みと旨みが特徴で全国でもまだ取り扱いが珍しい品種だそうです。

今年、養豚部会で「糸島豚」のさらなるブランド力を高めるための取り組みがスタート。糸島産の酒米・山田錦の米粉を飼料に混ぜて育てる肥育法を取り入れました。現在、第一号として取り組みを行っているのが竹原さんの豚舎です。

「1月から、飼料の20%に糸島産の酒米・山田錦の米粉と一部糸島産の飼料米をブレンドして与えています。抗生物質もほぼ入れていませんし、よく食べてくれ



▲糸島豚ブランド「美豚(びとん)」生産者の竹原さん。遠慮と  
思えない精悍さで養豚に励みます。

ますね。4月の初出荷が勝負です」と竹原さん。

酒米を与えることで、肉質改善とともに脂が白っぽくなり見た目の美しさも期待できるのだそうです。

「糸島豚を糸島産の米で育て、豚舎から出る肥料で畑が肥え、それでできた米がまた養豚の飼料になる。糸島でしかできない循環型農業の形を確立していきたい」と、竹原さんは熱く語ります。

目指すは、糸島らしさという付加価値と、ワンランク上の美味しさ。結果が良ければ、部会全体での取り組みも検討されるそう。この春の初出荷と品質向上に期待が高まります。



▲トウモロコシや大豆などに糸島産酒米の米粉や飼料米を  
混ぜて作ったペレットタイプのエサ。



▲飼料会社の永田さん(左)とJA糸島の水崎さん(右)と。



▲もみ殻に微生物を混ぜ、床に撒いているため、臭いも驚くほど少なく、清潔に保たれた豚舎。もみ殻は発酵させ肥料としても販売。

糸 印の旬レシピ

## 美味しきトコトン。とっておき「豚肉」レシピ

レシピ/濱地佳世子



ふんわり丸めてジューシーに。  
豚の旨みを堪能。  
豚天柚子こしょう風味

### 【作り方】

- ①ボウルに豚肉としょうゆ、酒を加えて混ぜ、卵を加えて手でしっかりとこみこみ、最後に片栗粉を加えて混ぜる。
- ②170℃の揚げ油で①を軽く丸めながら入れ、カラッと揚げる。
- ③別のボウルに柚子こしょうと酒・みりんを合わせておき、揚げたての豚肉を入れてからめる。
- ④器に盛り付け、せん切りにした青じそを散らす。

### 【材料(4人分)】

- 豚薄切り肉……………400g
- しょうゆ……………大さじ2
- 酒……………大さじ2
- 卵……………1個
- 片栗粉……………大さじ5
- 揚げ油……………適宜
- 柚子こしょう……………小さじ2
- 酒・みりん……………各大さじ1
- 青じそ……………5枚

食欲をそそるナンプラー。  
さっぱりクセになるサラダ。

## トマトと豚しゃぶの エスニックサラダ

### 【作り方】

- ①鍋に熱湯を沸かし、春雨を入れたらふたをして火を止め3分置く。時間になったら春雨を引き上げ、ざるに入れて冷水で洗い水気を切る。
- ②同じ湯で、沸騰させないようにして豚肉をゆでる。色が変わったらざるに上げ水気を切る。
- ③トマトは横半分に切って種を取り、大きめのざく切りにする。きゅうりは縦半分に切って1cm幅の斜め切りにする。セロリは小口切りにする。
- ④ボウルに調味料Aとレモン汁を合わせ、小口切りにした赤唐辛子を加えてドレッシングを作り、①②③を加えて和える。



### 【材料(4人分)】

- 春雨(乾燥)……………40g
- 豚しゃぶしゃぶ肉……………150g
- トマト……………2個
- きゅうり……………1本
- セロリ……………1/2本
- 赤唐辛子……………1本
- レモン汁……………大さじ3
- ナンプラー……………大さじ3
- 砂糖……………大さじ1
- ごま油……………大さじ1
- 塩・こしょう……………少々

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>



## プロに聞く!

## 創作意欲をかき立てる上質な肉質と旨み。

JR筑前前原駅から徒歩すぐ。寿司職人の父親の後を継ぎ、創作料理の店「助(たすけ)」をオープンしたのが4年前。小倉の和食店でも修業を重ねた浦裕一郎さんが届けるのは、糸島の食材を使った本格寿司と和洋創作料理の数々です。

創作意欲をかき立てる良質素材として、糸島豚はとくに気に入っている食材の1つ。「糸島豚は身がやわらかくて脂に旨みがあります。しゃぶしゃぶにしても、アクが出ないのは上質な肉質の証。湯が沸く時には、氷水に浸けず、流水にさらす程度にしてせっかくの旨みとやわらかさを逃さないようにしてください」とアドバイスをくれました。

人気メニューである「糸島豚のカツレツ」は、糸島豚の肩ロースをじっくり焼き上げたもの。オニオンをベー

スにバターで風味付けしたソースにも「和食出身ですから料理には何かしら和風ダシを隠し味に使います」とこだわります。フライパンで焼く際には、クセがない分、素材の味を崩さないように弱火で10分ほどかけてじっくり焼き上げるのがコツなのだそう。試作を重ねている「糸島豚のチャーシュー」ももうすぐ新作メニューとして登場する予定です。

落ち着いた雰囲気のある店内は、掘り炬燵式のテーブルでカジュアルに寛げる雰囲気。ドリンクも充実し、コースも飲み放題付き4,000円(税込)と良心的です。

「入りにくい店と思われがちですが、気楽に食べにいらしてください」と、朗らかな笑顔を浮かべる浦さん。駅近なので市外から足を運びやすく、歓送迎会にも喜ばれそうです。



▲糸島野菜を使ったタレに2日漬けた「糸島豚のチャーシュー」価格未定。  
▲さっぱりした豚の旨みと自家製ソースが調和した「糸島豚のカツレツ」980円(税別)。



▲大将の浦さん(右)とスタッフの小野さん。



CASUAL DINING & SUSHI **TASUKE 助**

糸島市前原中央2-3-1 予約&お問合せ: TEL.092-322-2858  
営業時間: 17:30~23:00(LO) 定休日: 日曜(予約があれば開店)  
席数: 最大28席※予約がおすすめ

「糸島通信」読者プレゼント

糸 伊都菜彩「糸島豚セット」5名様

(糸島豚焼肉用[肩ロース]バラ各400g)、糸島豚生姜焼き12枚、糸島豚とんかつ用4枚)

### 【応募方法】

お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「糸島通信 春号」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。

【締切】ハガキ:5月25日(金)消印有効  
FAX・E-mail:5月25日(金)17:00必着

### 【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、当プレゼントご送達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。



愛情を込めて  
肥育された  
糸島豚です。





## こだわりお惣菜

安心・ほっこり、手づくりの味。こだわりのお惣菜コーナーへ。

お弁当や今日のおかずの一品に。毎日真心込めて手づくりしている伊都菜彩のお惣菜コーナーには、コロッケやメンチカツ、唐揚げといった定番人気や、照り焼きチキン、チキンカツ、豚バラあぶり焼き、スコッチエッグ…多彩なおかずが勢ぞろい。糸島豚や糸島牛、糸島産の野菜を使い、美味しさにも自信のあるこだわり商品の数々。お昼には売切れるメニューもあるため、お早めにお買い求めください。



**牛肉コロッケ 1個 154円**  
糸島牛のミンチを使用した手づくりのコロッケ。牛肉の旨みを堪能できます。



**メンチカツ 1個 154円**  
糸島産キャベツをたっぷり使用したメンチカツ。人気No.1のメニューです。



**とんかつ 1枚 257円**  
糸島豚を厚切りにし、食べごたえ抜群のボリュームある一品です。

※表示価格はすべて税込価格です。



**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「春の山菜を食べよう!」

「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山菜の話。美味しい食べ方と、その種類をご紹介します。

#### ■春の山菜の美味しい食べ方

山が多い糸島は、山菜の宝庫。この時期、冬の厳しい寒さに耐えた山菜がいっぱい顔を出します。春の山菜の独特の苦みには、解毒効果や免疫力をアップしてくれる効果も期待できますよ!

#### 【天ぷら】

苦みが苦手な人におすすめ。  
例:ふきのとう・行者にんにく・こごみ・こしあぶら・たらの芽など

#### 【ゆでて和える】

独特の苦みと香りを味わう。  
例:菜の花・こごみ・うど・セリ・ぜんまいなど

#### 【煮物】

たくさん作って常備菜などに。  
例:ぜんまい・ふき・わらび・つわ・つくしなど



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



伊都菜彩

### 11周年記念祭

4/21(土)・22(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。

毎月第2日曜日は「めぐみパンの日」

※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。

## 生涯現役。孫と一緒に伝統の海苔漁を継承していけたら。

### 農業・漁業歴ともに半世紀。糸島で唯一の海苔漁師。

朝6時。加布里湾から一艘の船がエンジン音を立てて沖へ出かけていきます。漁へ出るのは、井田磯弘さん。毎年10月半ばから今年2月中旬にかけて、種付けから養殖、収穫まで海苔漁は続きます。

糸島で海苔漁が始まったのは、なんと明治26年(1893年)のこと。加布里と船越には100人を超える海苔漁師がいたそうですが、今は井田さん一人が伝統漁を継承しています。

お話を伺いながら、差し出されたのは、今季初摘みの板ノリです。さっそく頬張ると、口中に磯の香りが広がり、滋味豊かな味わい。適度に厚みのある海苔はパリッと歯応えがよく、思わず2枚目にも手が伸びます。

今年は、カモに海苔芽を食べられるという被害もあり、例年より不作だったそうですが、「出来はまずまず」と色が濃くツヤのある板ノリを手に、笑みがこぼれていました。

### 切磋琢磨し続けた年月が地域の慣れ親しんだ味に。

「寒くて海水温が下がったり、雨が多かったのも生育が遅れる原因やけど、自然ありきやけんね」と井田さんは話を続けます。

養殖期間を終えると、10日サイクルで収穫がスタート。今年の収穫量は例年からは約8割減とのこと。

「一回の漁で1網当たり1,000枚分の加工量が採れるとですが、大体500枚くらいで加工したほうが鮮度のいい海苔に仕上がります」と、品質にもこだわる井田さんの海苔は、世代を繋いで地域の慣れ親しんだ味としても浸透しています。

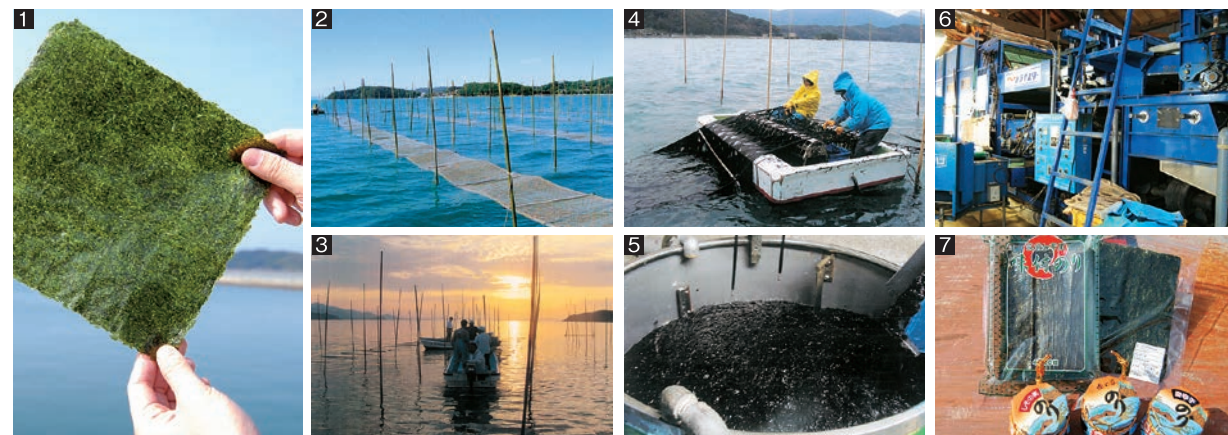
話は、高齢化と後継者問題へ。「漁師不足の原因は、やはり海苔を加工する機械への投資と後継者不足でしょうね。孫もあと一年もすれば農業大学を卒業するけど、継いでくれるかはわからんたい」と勢いよく笑いながら、最後に糸島農業の未来にも思いを馳せました。

「これは稲作の話ですが、糸島には県止まりではなく、糸島稲作経営研究会という地域まで根を下ろした組織ができています。与えられるままでなく、仲間と切磋琢磨しながらいかに自分から道を掴んでいくか、それが糸島全体の底上げに繋がっていくのではなかとでしょうか。」



加布里海苔漁 井田 磯弘さん

●糸島市出身。米麦の農業とともに、明治26年、祖父の代から加布里湾で海苔漁を始め、3代目として50年以上、農水産業に従事。元全国稲作経営者会議会長、糸島稲作経営研究会を牽引する従事者としての功績を称えられ、過去には黄綬褒章を受章した。



1 井田さんが丹精こめて作り上げた板ノリ。美しき天然のグリーン! 2 牡蠣殻にノリ種を付けた専用網を漁場に広げます。3 もともとは牡蠣の養殖で殻に海苔が付着していたことから海苔漁がスタートしたそう。最盛期は30万枚採れたことも。4 胞子が出て網に黒々と広がっていく。糸島は干満の差が少ないため生育はゆっくり、約45日間。5 太陽の光を浴びて育った海苔はベータカロテンなど栄養たっぷり。6 採取した海苔は機械で板状にして乾燥。2時間の工程を経て4,600枚加工できるそう。7 伊都菜彩をはじめ、アグリ店舗、Aコープ前原駅南・志摩店には、焼ノリ(10枚入・280円)や板ノリ(20枚入・530円)、味付けノリ(4切60枚入・440円)、「のり佃煮」(各種648円)が並びます。夏には牡蠣入りの佃煮の新商品も登場予定。※価格はすべて税込価格



わたしたちのJAをもっと知ってほしい!!

## JAの総合事業で、 地域の農業と豊かな暮らしを 守りたい

JAは、今、自己改革の基本方向で

「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」として、

農業と豊かな暮らしの実現を目指して、総合事業を展開しています。

准組合員や地域の皆さんは、地域の農業と暮らしを支えるJAの協同の仲間です。

地域の皆さんが准組合員としてJAの総合事業をご利用いただくことで、

地域の農業が支えられ、美しい景観をはじめとする豊かな自然が守られています。



JAグループ福岡

### 編集後記

糸島豚と、加布里湾の海苔漁。今回の取材では、糸島の豊かな自然と作り手によって育まれた“宝もの”に出会うことができました。

糸島で唯一の海苔漁師・井田さんは農業従事者としても長年貢献されてきた、まさに「糸島

ビーブル」! 今、わが家の食卓では糸島土産として40年来親しまれている「岩のり」が大ブーム。ピリッとした唐辛子が海苔の風味にマッチして、何杯もおかわりしたくなってしまふ…食欲の春!?!到来です。(編集部)

