

糸



Photo/Seiji Watanabe
撮影場所/幣の浜

特集 瑞々しく、多彩な個性を放つ

フラワーアレンジ
の作り方付き

糸島のバラ



糸島ピープル

danza padella
ダンザ パデーラ

平野圭・香織さん

伊都菜彩のイチオン
「まるいとうどん」

糸瑞々しく、多彩な個性を放つ

糸島のバラ

ポピュラーで気品あふれる

花の女王、バラ。

福岡県は全国4位の生産量を誇り、

糸島では6戸の生産者が

約60品種を栽培。

厳しい選花を経て届けられる

糸島生まれのバラは、

鮮度と品質の良さが自慢です。



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



JA糸島のすべての花卉出荷券には、このマークがついています。

勾玉、銅鑼などの糸島で発掘された代表的なものを、豊かな自然とからめてシンボリックにデザインし、糸島の歴史的価値、豊かな自然をアピールしたものです。



「糸島のバラ」の達人

日常に、心潤すバラのある生活を。

糸島市志摩。高田和義さんのハウスでは、赤、白、黄、ピンクなど、多彩な色と形のバラが定植され、蕾が膨らむタイミングで次々に出荷を迎えます。今回は、同じくバラ共選部会の川添隆さん・宗清彦さんと一緒に、栽培するバラについてお話を伺いました。

糸島でバラ栽培が盛んになったのは30年ほど前。高度成長の波に乗り、観賞用として一般的に普及すると、日本でも品種改良を経て、多種多様なバラが生まれたといえます。

30~40アールの圃場で、春夏秋冬、品種に応じた手入れを行い、花市場や産直市場へ出荷されているお三方のバラ。取材時はベルベットのような深紅の花びらが美しい「サムライ」、トゲがなく作りやすい黄バラ「ソラーレ」、パープルピンク色の「オール4ラブ+」などが、翌朝の出荷を控え、保管庫にスタンバイ。開花直前の一番美しい状態で消費者のもとへ届くよう、蕾のうちに収穫されるといいます。

「糸島バラ部会が多い時で13戸の作り手がありました。今は時代的に消費が低迷して、さらに重油の高騰など



▲生産者同士でシミなどがなく、形は揃っているかの「目合わせ」を行い、さらに第三者の厳しい選別を経て流通へ。



▲高田さんの保管庫。週3日の出荷に合わせ、納品分のバラが準備されている。



▲選花が終わる、出荷される直前のバラ。



▲室温を20~25℃に保つよう心がけ、点滴チューブで養液を与えながら生育管理。「365日、毎日の花切りが一番の仕事です」。



▲右から初代バラ農家として約30年栽培に勤しむ高田和義さん、川添隆さん、宗清彦さん。宗さんは2代目として18年間従事。

の影響もあり、6戸になりましたが、行政や花市場、生花店と一緒に、フラワーバレンタインなどのイベントで、糸島のバラをPRして盛り上げています」と高田さん。

ひと言でバラと言っても、その個性はさまざま、見ためはもちろん香りも意識してみたいと話します。「バラの香りはリラックス効果が高いんです。例えば会社のデスクに飾って自分を癒やしてあげたり、日常的にバラを飾る楽しさを習慣にしたら嬉しいですね」。

食や自然、文化的な発信が盛んな糸島のイメージにも合うのではと、食用バラやジャムなど加工品の開発も検討中。丹精込めて育てるバラの更なる可能性を模索しています。

手軽なフラワーアレンジ バラの簡単アレンジ

バラ
花言葉:愛・愛情・美・情熱/ピンク→しとや
か上品・幸福・感謝/白→純潔・深い尊敬
アレンジ:無邪気・絆・信頼
科属名:バラ科/バラ属
出産地:周年
原産地:アジア、ヨーロッパ



贈りものにぴったり!
まんまるで可愛いブーケ

【花材】
同系色のバラ3種ほど、ホワイトレース、
プバルディア、トルコキキョウ

【いけ方】
小さめの花器を用意し、2~3時間水につけておいたオアシス(吸水スポンジ)を入れます。バラを1本中心に挿したら、その周りを囲むようにして半球形になるよう長さを調節しながら挿していきます。

POINT ホワイトレース、トルコキキョウ、プバルディアなど白系の花と一緒に挿すとバラの色が引き立ちます。

ラフに挿すだけでも絵になる
真っ赤なバラ

【花材】
赤いバラ、かすみ草

【いけ方】
1本目のバラは茎の長さを花瓶の高さの1.5倍くらいに切って挿します。2本目からはバランスを見ながら適当な長さに切り、挿していきます。このとき高さはバラバラにした方が動きが出て華やかな印象になります。

POINT バラの本数は奇数にした方が、バランスのとれたデザインに仕上がります。



切り花を長持ちさせるコツ

生花を買ってきたら、まず容器にためた水の中で茎の下の部分を1~3cmほど切りましょう(水切り)。切り口を輪厘に整えることで水を十分に吸い上げられるようになり、花が長持ちします。

プロに聞く!

いつの時代も「贈って・もらって」嬉しい代表花。

福岡市東区にある福岡県花卉農業協同組合「福岡花市場」。昭和6年の設立以来、花卉の競り・注文取引場として九州一の規模を誇っています。今回は糸島のバラについて、市場第1課の佐藤幸さんに、その魅力を伺いました。

「糸島の花ではクルクマやトルコキキョウなどが市場でシェアを伸ばしています。バラはバブル期に比べると需要は下降傾向にあります。いつの時代も結婚葬祭、お祝い事などに欠かせない花ですから、安定的に求められています」。また、糸島から市場まで短時間で出荷できる上、



▲競り人の威勢のいい声が響く市場の様子。



▲買参人は手元にある端末を操作して競りに参加する。

しおれや病気がないか厳しい検品作業を経ているため、鮮度と品質が良く、その割に安価な生花店が評価するポイントなのだろう。

続いて、市場内にある仲卸6軒のうちの1つ、「花幸」代表の冨永正宜さんにもお話を伺うことができました。「糸島の生産者さんは、企業、生花店、小売りなど、それぞれが求める種類やクオリティに応えたバラを届けてくれます。日持ちもいいんですよ」とこっこり。「とくに夏場は水が腐るとバクテリアが繁殖して、バラの管を塞いでしまいますから、毎日の水替え・水切りが長持ちさせる秘訣です」とアドバイスも。

「選歴に60本のバラ」、「プロポーズのときに永遠の愛を誓う108本のバラ」、「父の日には黄色いバラを贈る」など、特別な日に大切な人へ贈られる花としてのイメージが強いバラですが、「もっと家庭の中で花が身近な存在であってほしい」と、お二人共に笑顔で語ってくれました。



▲福岡花市場の佐藤幸さん(左)と「花幸」代表の冨永正宜さん(右)。

「糸島通信」読者プレゼント

伊都物語 こだわりのアイス 糸島セット(6個入) 5名様

(チョコレート×1個、糸島甘夏苺ヨーグルト×1個、濃厚みるく×1個、糸島あまおう苺ヨーグルト×2個、ヨーグルト×1個)

【応募方法】お名前・年齢・ご住所・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24日(金)消印有効
FAX・E-mail:8月24日(金)17:00必着

伊都物語の牛乳とヨーグルトをふくむアイスです。アイスクリム。

※糸島あまおう苺ヨーグルトは2個入っています。

コシの強い麺が自慢! 飲食コーナー「まるいうどん」

今回ご紹介するのは伊都菜彩の休憩室に隣接する飲食コーナー「まるいうどん」。
糸島産小麦を100%使用したコシが強く香り豊かな麺と、野菜や肉などの新鮮な糸島産の食材を使って、味わい深い一杯を提供してくれます。



ごぼううどん 410円
※ごぼう天(単品)160円
オープン以来不動の人気No.1! 揚げたてのごぼう天にリピーター多数。



糸島牛うどん 630円
県内の品評会で金賞入賞の「糸島牛」がたっぷり入って、この価格はかなりお得!



野菜うどん 460円
※野菜天(単品)210円
糸島産の旬野菜がサクサクの天ぷらにボリュームもあって食べ応え十分。



かきあげ丼定食 530円
甘辛いタレが絡んだかきあげと、ふっくら炊きたての糸島産のお米は相性抜群!



夏限定

ざるうどん定食 480円
のど越しの良いざるうどんに、かきあげ丼までついたお得な定食。



夏限定

そうめん定食 530円
糸島産小麦を使用したそうめんは、つるつるとした爽やかな舌触り。

「まるいうどん」で使用している麺は、伊都菜彩でも販売しています。

- ①うどん(冷凍) 1袋5食入り 525円
- ②そうめん1袋 300g 280円 1.5kg 1,340円 3.0kg 2,580円



※表示価格はすべて税込価格です。

飲食コーナー「まるいうどん」

営業時間: 10:00~15:00 定休日: 年始のみ(伊都菜彩に準ずる)
<https://www.ja-itoshima.or.jp/itosaisai/welcome/udon.html>



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「ネバネバ野菜で夏バテ予防!」

今回は「食」と「農」のスペシャリストがお届けするネバネバ野菜の話。夏バテ予防に効果的なので、たくさん食べて暑い夏を乗り切りましょう!

夏バテ予防に効果的なネバネバ野菜

■夏バテの原因

夏は汗と一緒に体に必要なミネラルまで排出されてしまうため、疲労を感じやすくなります。また冷たい飲み物で胃腸が冷えて消化不良を起こし、食欲不振にもなりがちです。

【エンサイ(空芯菜)】
ミネラルの一種であるカリウムが含まれています。油との相性が良いので炒め物におすすめです。

【つるむらさき】
日本人に不足しがちな鉄分・カルシウムがたっぷり、火を通すと独特のぬめりが出てきます。

【オクラ】
整腸作用のあるペクチンが豊富です。また粘り成分が胃壁を守るので、食欲不振にも効果があります。



JA糸島産直市場
糸 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

福岡刑務所製品販売会 ▶ 7/28(土)・29(日)

お盆用品(お花・お飾り用品)集中販売
8月初旬~中旬

※詳しい日程については伊都菜彩HPへ
8/13(月)~15(水)は9:00~17:00の営業となります。
※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。



食べたことのない美味しさ! 糸島野菜を新感覚で。

移住して感じた糸島野菜の美味しさを届けたい。

「糸島産の野菜をお腹いっぱい食べてほしい」というコンセプトのもと、オーナーの平野圭・香織さんご夫婦によって、2年前にオープンした「ダンザ パデーラ」は、一日2交替制のバイキング料理の人気店。鮮度と熱々の美味しさを味わってもらいたいと、開店直前に毎日35種類のメニューが一気に並びます。

ご主人の圭さんは、もとはサラリーマン。震災後、関東からの移住を機に、料理人として経験を積みました。

「もともと料理を作るのが好きだったんです。糸島は野菜の栽培が盛んで食材も豊富ですが、その割に野菜をいっぱい食べられるところがないと感じて…。だったら自分たちでやってみようかということになったんです」。

ベースにあるのは、かつて働いていた「ラピュタファーム」の旬の手づくり料理。「ここでの経験をベースに、料理の組み合わせや味付け、調味料も自己流です」と話すバイキングは、予

約が要るほど人気を呼んでいます。

野菜の生命力はそのまま、他にない味わいを楽しんで。

店内ではスリッパに履き替えて、リラックスして食事を楽しめます。壁にはさりげなく「YOU ARE WHAT YOU EAT」(あなたはあなたの食べたものでできている)のメッセージ。

「純粋に、子ども大人も美味しいと感じるものを届けたい」と話す平野さん。料理を食べた人からは「これまで食べたことがない味わいで、美味しい」との声が多くあがるそうです。

「特別なことはしていませんが、素材の持つ個性が出るよう組み合わせを大事にしています。例えば、ズッキーニであれば、オリーブオイルでローストして甘みを出した後、ちょっと酸味を足したい。そこでブルーベリーと柑橘を合わせて、フルーツ感覚に仕立ててみたい。生命力を感じる糸島の食材は、チャレンジしたくなるみたいです」。笑顔で話す圭さんに続いて、「切り干し大根とゴルゴンゾーラを合わせてパス

タにしたり、発想がユニークなんですよ」と香織さんも微笑みます。

「今後は時間に余裕ができたらの話ですが、生産者、陶芸家さんなど作り手の想いを紹介して、糸島の食と文化を体験できる場づくりをしていけたら」とお二人。糸島の大地に根を張ったご夫婦の姿が眩しく映りました。



danza padella(ダンザ パデーラ)オーナー 平野圭・香織さん

2011年に子育てや食が豊かな環境に惹かれ、糸島市へ移住。田川市の果樹園レストラン「ラピュタファーム」に勤務。糸島市の洋食店「サンフラワー」では料理長を経て、2016年4月に「ダンザパデーラ」をオープン。

糸島市二丈深江1456-1 TEL:092-325-2880
営業時間:11:30~14:30受付(11:30-13:00で予約が無料)
料金:大人1500円、小学生以下700円、3歳以下無料
定休日:日曜・月曜 席数:35席 駐車場:17台



①産直市場や生産者から仕入れた旬の野菜をメインに、平野さんが感性で作るメニューが月替わりで並び、②「りんご&オニオン」、「ハーブ塩麹」などのドレッシングやソースも手作り。③主役の副菜アラカルトとパスタ・ピザが定番メニューの他、ユーリンチーなどの各国料理が登場する時も。体に優しいデザートやドリンクも充実。④オープン前は気迫のライブ感が漂うキッチン。平野さんがイタリア語から造作した「踊るフライパン」という店名がぴったり!!「野菜を切る仕込みに3時間(!!)かかる」という日々の作業はここで。⑤駐車場は店の前に加え、すぐ隣の空地に専用スペースがある。

暮らしの便利にお役立てください。

株式会社 ジェイエイトしまのご案内

株式会社ジェイエイトしまは、「協同の力による豊かで暮らしやすい地域社会への貢献」に取り組んでいます。

株式会社ジェイエイトしまは、「協同の力による豊かで暮らしやすい地域社会への貢献」に取り組んでいます。

平素より、弊社の事業につきまして、格別のご理解とご利用を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、弊社では、皆様に安全で安心できるサービスの提供を通じて、地域の暮らしを幅広く応援する地域密着型企业として、葬祭事業(やすらぎ会館)、燃料事業(JA-SS)、店舗事業(Aコープ)を展開しております。

従業員一体となり、地域の発展と利用者の皆様へ安心できるサービスの提供に努めます。今後とも、皆様の変わらぬご愛顧を賜りますよう、何卒よろしく願い申し上げます。

株式会社 ジェイエイトしま 代表取締役 山崎 重俊



福岡県
子育て応援宣言
登録企業

葬祭事業

石油事業

スーパーマーケット事業

やすらぎ会館

JA-SS

A-COOP

真心込めた お手伝い

年中無休24時間受付

事前相談 いつでもお気軽にお越しください。

お見積り 会館見学

もしもの時に…あわてないためにも、後悔しないためにも

フリーダイヤル **0120-88-4949**

年中無休24時間受付

糸島市前原東二丁目7番6号
TEL 324-3333



糸島市二丈深江1476
TEL 325-0444

JA-SS

日常の給油から、タイヤ・オイル・バッテリーの点検、交換などお車のメンテナンスはおまかせください。



本店SS TEL 322-2760

アグリSS TEL 327-0444

配送センター TEL 0120-813-066

一貴山給油所 TEL 325-3855

ポイント3倍セール

お米の日 1kg 700円 5kg 300円引 **お魚の日**
大賞きたてパンの日 (お魚の日同時開催) **全員2割引**

108円均一市開催

惣菜・日配・加工品の日

生鮮ドッキリ市!

均一祭開催

会員価格の日 (会員様はさらにお得です)

ポイント5倍セール

Aコープ前原駅南 Aコープ志摩
TEL 322-2861 TEL 327-0049



株式会社 ジェイエイトしま

〒819-1119 糸島市前原東2-7-6 TEL 092-324-3800 FAX 092-324-3811
E-mail soumu-co@ja-itoshima.or.jp URL http://www.ja-itoshima.or.jp

編集後記

今回のテーマは「糸島のバラ」。花の代表格、バラに焦点をあてました。伊都菜彩でも花コーナーはいつも大人気。特別な日だけでなく、日頃から花を身近に飾ると、日常が彩られてハッピーになれそうですね。「ダンザ パデーラ」さん

では、アーティストックなシェフの感性にグッと惹き込まれました。写真は、「まるいとうどん」で取材する編集部。ベテランスタッフが丁寧に教えてくれた人気メニュー、チェック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7月発行 通巻32号/平成30年7月1日(日)~平成30年10月31日(水)
〒819-1193 福岡県糸島市前原東2-7-1 TEL: 092-322-2761

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