



Photo/Seiji Watanabe
撮影場所/浮嶽寺花園

特集 高貴なブルーが魅力

デルフィニウム
アレンジ付き

糸島のデルフィニウム



糸島ピープル
季旬 MiNo田”

伊都菜彩のイチオン
「6次化商品」

糸 高貴なブルーが魅力

糸島の デルフィニウム

長い茎にブルー系の花を
鈴なりにつけるデルフィニウム。
冠婚葬祭のステージ花やブーケ、
イングリッシュガーデンに
欠かせない気品溢れる花です。



JA糸島のすべての花卉出荷容器には、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。



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

「デルフィニウム」の達人 人生の門出に幸せを運ぶ花を。

ラベンダー、ブルー、ライトブルーなど…長い茎に花穂がついたジャイアント系と呼ばれるものが主流のデルフィニウムは、透き通るような薄い花弁の可憐さとブルー系の色に癒やされる人気の花。糸島では、6戸の生産者によって栽培されています。

今回は、デルフィニウム共選部会の部会長を務める大原重信さんと部会員の小川孝人さんにお話を伺いました。

「デルフィニウムといえば、海外ではイングリッシュガーデンといった園芸用の花として有名です。日本では、ブライダルや卒業式・入学式あと葬儀などの壇上花として親しまれています」と大原さん。1mほどあるジャイアント系はボリュームがあって立体感が出るため、アレンジに欠かせない花だそう。

「糸島では、9・10月に定植して、出荷は1月をピークに4月頃まで続きます。大事なのは、水はけを良くして根を張りやすくする土づくりです」と説明してくれたのは小川さん。有機質のふかふかのベッドにするのが、立ち枯れを防ぐコツだといいます。

「アビスパ福岡のクラブカラーと同じネイビーブルーのデルフィニウムが開幕戦を飾ったことも、ここ10年ほどで、フラワーバレンタインも徐々に浸透してきましたが、



▲大原重信さん(左)と小川孝人さん(右)。
「糸島は作り手も、育てる花々も個性豊かです!」



▲二番花を咲かせるため、採光や通風を考慮して摘葉作業を行っています。

花を贈り合うことが習慣化すれば嬉しい」と頷き合うお二人。花言葉は「幸せを振りまく」。人生の記念日から日常まで、さまざまなシーンを幸せに彩ってくれることでしょう。



▲ヨーロッパやシベリアなど北方の山岳地帯や寒地が原産。



▲JAの園芸指導担当者とも積極的に意見交換。

糸 手軽なフラワーアレンジ

春を感じるデルフィニウムのアレンジ

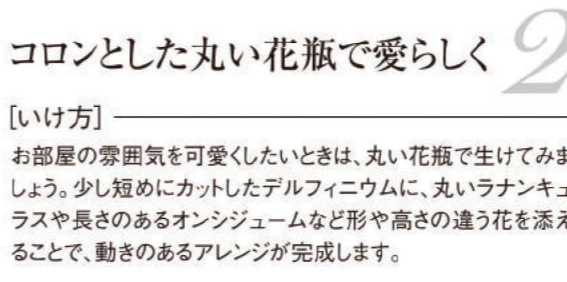
デルフィニウム
花言葉:清明、高貴
開花時期:1~6月
科属名:キンポウゲ科・デルフィニウム属



華やかに彩りたい
お祝いの席などに、
高さを生かした大胆アレンジ 1

[いけ方]
デルフィニウムとミモザ、高さのある2種類の花を伸びやかに生けます。隙間にバラやきんかんなど質感の違うものを足せば、豪華さがグッとアップします。誕生日会などお祝いの席にぴったりです。

[花材]
■デルフィニウム ■ミモザ ■バラ ■きんかん



コロんとした丸い花瓶で愛らしく 2

[いけ方]
お部屋の雰囲気を可愛くしたいときは、丸い花瓶で生けてみましょう。少し短めにカットしたデルフィニウムに、丸いランキュラスや長さのあるオンジュームなど形や高さの違う花を添えることで、動きのあるアレンジが完成します。

[花材]
■デルフィニウム □ランキュラス ■オンジューム



深みのある色合わせの花束アレンジ

[いけ方]
デルフィニウムの青とダリアの赤、どちらもシックなトーンで揃え、白いかすみ草を足して上品に仕上げます。ラッピングのリボンは差し色になるゴールドなどをチョイスしましょう。贈り物にぜひ。
※茎はオアシスに挿し、アルミホイルで包んでからラッピングすると長持ちします。

[花材]
■デルフィニウム ■ダリア □かすみ草



プロに聞く! 糸島産は見栄えが豪華で良質です。

糸島市役所の近く、JR筑肥線沿いに創業50年を迎える「花のマキゾ」があります。デルフィニウムについて伺ったのは2代目オーナーの牧園大輔さんです。

「糸島はランやクルクマ、トルコギキョウなどの栽培で知られていますが、デルフィニウムも長く親しまれてきた花なんです。長い花茎に花穂がついた気品溢れるジャイアント系は、背が高くボリュームがあるので、卒業・入学式といった式典の壇上花として人気。白、水色、濃青といった具合に花色をグラデーションで配置して葬儀花として求められることも多いですね」と話します。

一方で、スプレー系のデルフィニウムは、花瓶に生けたりブーケアレンジに活用。かすみ草のように花と花の隙間を埋めるように楽しめるそう。

「糸島産のデルフィニウムは、ジャイアント系でいえば、花と花の間隔が詰まってきて、美しくゴージャスに見える良質な品種が多いですね。青の魅力と豪華さもあって、作り手にとってもアレンジのしがいがある花です」と笑顔で話してくれました。

長く飾って楽しむコツとしては「高温と乾燥を避けて、2日に一度ほどの水替えで水をきれいに保つことが基本。夏場であれば、栄養剤をあげたり、家庭用漂白剤を1~2滴垂らしてあげるとバクテリアの繁殖が抑えられて花持ちが良くなりますよ」と牧園さん。新生活のシーズン、心を落ち着かせてくれる癒やしのデルフィニウムを飾って迎えてみませんか?



▲「花のマキゾ」2代目代表の牧園大輔さん。写真左がスプレー系。真ん中と右がジャイアント系。



▲予算やシーンに合わせてアレンジしてくれます。



▲オリジナルの手作りハーバリウムもギフトに人気。



▲近年はフラワーバレンタインをはじめ、「1月31日は愛妻の日」など花イベントも多彩に。

花のマキゾ

糸島市前原西1-12-3 TEL:092-322-3144
営業時間:9:00~18:00 無休
https://hananomakizono.com



「糸島通信」読者プレゼント

糸 伊都菜彩「6次化商品セット」5名様

【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。

【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

【締切】ハガキ:平成31年5月24日(金)消印有効
FAX・E-mail:平成31年5月24日(金)17:00必着

※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。



ご存知ですか？ 今、注目を集めている「6次化商品」

「6次化商品」とは、地元の農産物を原材料に用いた加工食品のこと。

伊都菜彩でも糸島産の食材を使用したお菓子や調味料、ジュースなどをバリエーション豊かに揃えています。新商品も続々と登場し、売れ行きも大変好評です。

注目の新商品



※農林水産大臣認定商品



伊都ごぼりん

1月に販売を開始して以来、好調な売れ行きが続く一番人気の商品。食べた瞬間、口いっぱいに広がる糸島産ごぼりの風味と後からくるピリッとした辛さがクセになります。おやつとしてはもちろん、お酒のお供にも最適です。

食べきりサイズ1袋120円

注目の新商品



鯛だし ちゃんぽん

漁獲量日本一を誇る糸島産真鯛が主役。大きな切り身が入っていて、スープには真鯛を焼いて炊き出した株式会社やますえの人気商品「だしスープ 鯛」を使用。糸島産「ラー麦」のもちもち麺にスープがよく絡んで絶品です。

2食入り1188円



詰め合わせセットをプレゼント！詳しくは中面へ！

JA糸島内理さん

定番人気はコレ



- 1 糸島牛カレー / 糸島産牛を贅沢に使った奥深い味わいのカレー。
- 2 トマトケチャップ / 糸島産トマトを使用。甘みと酸味のバランスが抜群。
- 3 肉みそ / 麦みそに糸島産の牛肉を加えピリ辛に仕上げました。合成保存料、化学調味料無添加。
- 4 甘夏サイダー / 糸島産の甘夏柑が爽やかなサイダーに。
- 5 清見ジュース / 糸島産の清見オレンジを搾った濃厚ジュース。
- 6 糸島らーめん / 全国的にもファン多数の糸島麺シリーズ。もちもち食感と豊かな小麦の香りが◎



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、野菜の豆知識を披露していただくこのコーナー。今回ピックアップするのは玉ねぎです。

春が旬の新玉ねぎ！生活習慣病の予防に効果あり。

玉ねぎ特有の辛みは硫化アリルという辛味成分によるものです。ビタミンB1の吸収を助ける作用があり、動脈硬化や高血圧の予防効果が期待できます。加熱すると変質してしまう成分のため、生で食べるとういでしょう。その場合は、辛みが優しい新玉ねぎがおすすめです。



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
※裏表紙にQRコード有り。



12周年
記念祭

4月20日(土)
4月21日(日)

和食の職人とパティシエがコラボする創作の妙。

「和食と締めデザート。それぞれに専門のプロが作る創作料理の店がある」と聞けば、一度は足を運んでみたくありませんか？

波多江駅から徒歩10分弱の202号線沿い。白壁と水色の暖簾が目を引きお店が「季旬 MiNo田」です。

糸島出身の料理人萩原正樹さんとともに、2011年5月に立ち上げました。

大阪の料亭で修業し、西鉄グランドホテルの厨房で同郷の萩原さんと出会った萩原さん。独立するなら故郷での思いから、萩原さんをパートナーとして誘ったといいます。

「糸島の旬の食材を使ったコース料理がコンセプト。仕入れに合わせたおまかせメニューで構成したかったので、ランチもディナーもコースのみで提供していたんですが、外観からでは店内の様子がわからない造りで入りにくいとコース料理のみのため、はじめのうちはそのまま帰られるお客様もいて苦戦しました。ですが、一度食べていただくと、常連のお客様や団体での

ご予約も次第に増えました。食材は毎朝、伊都菜彩で仕入れているんですよ」と萩原さん。

定番の品は刺身やあら炊き、煮物、酢の物など。出汁はもちろん、刺身醤油の調合や飾りまで「当たり前のこと」と手製を徹底し、一皿一皿、芸術的に創り上げていきます。

食後のデザートは萩原さん好みの甘さ控えめ。

スペシャリテの「イチゴのスープ」のイチゴをはじめ、柑橘類など旬のフルーツや卵は糸島産。パースドケーキの注文もできるため、家族で来て誕生日を祝うお客様も多いそう。

「昼は2000円からのランチコースと手頃な1500円からの御膳、夜はコース料理のほかにも、ご要望に応じた料理も提供しています(要事前連絡)。また仕出しや鉢盛りも承っています。糸島生まれの職人が創る糸島の味を楽しんでいただければ」。

照れながら話すお二人の笑顔から、糸島愛と料理への真心が静かに伝わってきました。



▲パティシエの萩原正樹さん(左)と和食の職人、萩原健一さん(右)。



糸島市高田2-1-20 TEL:092-322-5051
営業時間:ランチ11:30~14:00、
ディナー17:30~(予約が無難)
定休日:毎週水曜日 駐車場:8台
<http://www.kishun-minoda.co>



1 水色の暖簾と白壁が美しい外観。2 コースに外せない旬のお刺身盛り合わせ(写真はイメージです)。3 春らしい「道明寺桜餅のグリーンピースソース添え」(コースメニューのイメージ)。ディナーコース3000円〜。4 抹茶のケーキとプラマンジェ、マカロンセット。コースに含まれるデザートでこのボリューム!季節やその時々素材によって内容は変更されます。5 記念日にオーダーできるホールケーキは12cm〜。コースのデザートで誕生日ケーキに変更も可能です。6 萩原さん自信作のロールケーキ。伊都菜彩や木の葉モールにも定期的な出品中。ほかにも店内にはチーズケーキなども揃えています。(1個120円〜)7 廻りごたつ式のテーブルが並び落ち着いた雰囲気店内は30名まで利用できます。個室も1室あり。

「親子3B体操体験会」参加者募集!

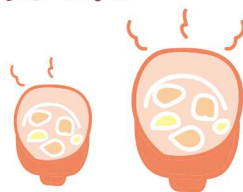
3B体操とは、ボール・ベル・ベルターを使って
体を柔軟に動かす体操のこと。

幼児とお母さんが一緒に楽しめる体験教室にぜひご参加ください。

- ☆日時/2019年5月30日(木) 10時～概ね2時間
- ☆会場/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)
- ☆内容/親子でできる3B体操
- ☆講師/田吹 妙子先生、龍頭 千尋先生
- ☆体験料/無料
- ☆参加資格/糸島市内在住の女性、お子様の年齢は概ね2歳以上
- ☆持ってくるもの/お子さんに必要な飲み物等はご持参ください
- ☆その他/動きやすい服装でおいでください
- ☆定員/親子10組

「みそづくり体験会」参加者募集!

みんなで一緒に楽しめる「みそづくり」を
体験し食育について考えてみましょう。
ぜひ、ご家族みんなで参加してみませんか。



- ☆日時/2019年5月30日(木)13時30分～
- ☆会場/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)
- ☆体験料/1200円(1回3kgの仕込み)
- ☆持ってくるもの/エプロン・三角巾、みそを入れる容器
- ☆その他/みそはご自宅で熟成させてください(約3ヶ月)
- ☆定員/20組限定(お一人でもご家族でもOK)

上記の
お申込

JA糸島食育研修センター「いきいき」
Tel.092-321-5080 Fax.092-327-3960

- 受付時間/9時～17時(土日除く)
- 受付期間/5月20日(月)まで
※定員になり次第締め切り

お知らせ

次回の糸島通信(No.36)は10月発行予定です。
(糸島通信は年2回の発行に変わります。)

編集後記

卒入学や転職など何かと気忙しいシーズンですが、新生活が始まる方もそうでない方も、心機一転リフレッシュしたくなる季節の到来ですね。癒やし効果抜群のデルフィニウムを飾って、花言葉にあるように、幸せをキャッ

ちして素敵なお春を迎えられますように。さて、写真は取材班のお昼の様子です。取材の合間はさっと美味しく食べられる「牧のうどん」さん、よくお世話になっています(笑)。(編集部)



発行 JA糸島

糸島通信 平成31年4月発行 通巻35号/平成31年4月1日[月]～平成31年10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

