

糸島通信

[いとしま つうしん] NO. 34

2019 WINTER

糸

Photo/Seiji Watanabe
撮影場所/白糸の滝

特集 冬場の名脇役

糸島の白ネギ



白ネギ
レシビ付き

糸島ピープル

陶芸家

鎌田恒之さん

伊都菜彩のイチオン
「糸島牛」

糸島の白ネギ

白く長い葉鞘部が特徴の

白ネギは、土づくりから土寄せまで

作り手の技術が生育の鍵。

風邪予防にも有効な

冬場の名脇役です。



「白ネギ」の達人

じっくり甘みを蓄えた旬の味覚を。

脊振山系の山脈を望む糸島地区の山あいに、溝口竹治さんの圃場があります。農家の5代目として就農して45年。現在、息子の健太さん夫婦と家族4人経営で、白ネギを生産して23年になるそうです。

3月と5月に種蒔きを行った白ネギは、夏場に定植、翌5月まで収穫期をずらしながら、出荷されます。「白ネギは連作できないので、圃場を順繰りに回しているんですよ。基本は土づくりにあります。白ネギは砂質系の圃場が適しているの、うちでは排水工事を行うなどして土壌を改良してきました」と話します。

栽培過程で大切なのは、土寄せ作業。生育の様子を見ながら、収穫までの間に5回ほど土を寄せて、白い部分を成長させていきます。台風や豪雨の時は、白ネギが倒れないように予め葉をカットして風の影響を軽減して被害を食い止めるそうです。



▲葉鞘と呼ばれる白い部分が25cm以上成長すると、待ちに待った収穫です。



▲高台の一面に広がる美しい濃緑のネギ畑。寒暖差と良質な土壌、丁寧な作業が甘みの強い白ネギを育てます。



▲収穫後、機械を使って根と葉を切り、皮剥きを行います。

「その分、また生育に時間を取られますが、仕方がないですよ。害獣被害でいえば、イノシシはネギは好かんとかけど、土を掘り返してミミズを食べるんです」と困り顔も。

さまざまな対策を講じながら夏を乗り越え、ようやく迎える収穫期。「今年は暑かったので1カ月ほど収穫が遅れて12月初旬の出荷予定ですが、甘みが違いますよ。あとは収穫を待つだけ」と、健太さんも笑顔を見せます。生育を見守るという仕事の難しさ、奥深さに触れることができ、あらためて作物をいただくことへの感謝が湧いた取材でした。



▲溝口竹治さん・健太さん。親子で協力し合い白ネギの栽培に取り組まれています。

白ネギをたっぷり使ったお手軽レシピ

レシピ/濱地佳世子

甘みのある白ネギはグラタンにぴったり！
白ネギと牡蠣の和風グラタン



【作り方】

- ①白ネギは3cm長さに切り、サラダ油をひいたフライパンに入れて、中火で焼いて焼き目をつける。
- ②牡蠣は塩を加えた氷水で振り洗いして水を捨て、さらに2回ほど水で洗ってざるにあげる。ペーパータオルの上に乗せて水分を取る。
- ③フライパンにバターを入れて熱し、バターが完全に溶けたら小麦粉を一気に加え混ぜ合わせる。中火で炒め、ふわあつと盛り上がるようになったら火を止め、豆乳を少しずつ加えてのぼす。豆乳を全部入れたら再び火にかけ、味噌と塩で味をととのえてとろみが出るまで煮る。
- ④耐熱皿に白ネギと牡蠣を入れて、その上から③のソースを流し込み、パン粉をふって180℃のオーブンで15分焼く。

【材料 (2人分)】 調理時間30分

- 白ネギ …………… 2本
- 牡蠣 …………… 200g
- サラダ油 …………… 少々
- バター …………… 20g
- 小麦粉 …………… 20g
- 豆乳 …………… 1カップ
- 味噌(お好みのもの) …… 小さじ1
- 塩 …………… 少々
- パン粉 …………… 少々



彩りも抜群！
やわらかく煮た白ネギが主役の
白ネギとベーコンの
スープ煮

【作り方】

- ①白ネギは7cm長さに切る。ベーコンは2cm幅に切る。トマトはざく切りにする。
- ②鍋に①と水、コンソメスープの素、ローリエを入れて火にかける。煮立ったらふたをして中火で15分煮る。
- ③白ネギがやわらかくなったら、塩・こしょうで味をととのえ、器に盛り付ける。粉チーズとパセリのみじん切りを散らす。

【材料 (4人分)】 調理時間25分

- 白ネギ …………… 4本
- トマト …………… 1個
- ベーコン …………… 4枚
- 水 …………… 4カップ
- コンソメスープの素 …… 1/2個
- ローリエ …………… 1枚
- 塩・こしょう …………… 少々
- 粉チーズ …………… 大さじ1
- パセリ …………… 適宜

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！

地場産を求める人の中で評価されています。



▲「福岡大同青果株式会社」野菜第一部担当の武田将輝さん(左)とJA糸島営農部の鬼木一成さん(右)。ともに生産者のサポーター。

今回は、JA糸島の担当者とともに、2016年2月に東区に移転した福岡市中央卸売市場「福岡大同青果」へ。野菜担当の武田将輝さんに市場をご案内いただき、糸島の白ネギについて出荷や流通のお話を伺いました。ヤフオクドーム2.2個分と、以前より広がったベジフルスタジアム。「大型トラック20台以上が収容でき、室内で荷卸しが可能になって、冷蔵庫への保管もスムーズです。仲卸業者の店舗も併設していますから、鮮度や品質を保ったまま消費者の元へ届けられます」と効率性も格段にアップ。市場では現在、糸島の白ネギ部会4戸の生産者による出荷が行われており、仲卸業者では、契約業者や飲食店の指定する形態に沿って、カットや個数分けが行われ、引き渡されます。



①生産者によってしっかり目合わせされた品質の良い白ネギが出荷されます。②せりは午前7時にスタート。予め予約してある契約業者の元へ出荷される相対売(売たいうり)のシステムも。③市場は流通の現場を視察できる見学コースがあり、一般の見学も可能(無料)。毎月第3土曜日に「ベジフル感謝祭」を開催！

「糸島産はブランド化して、確かな目を持った青果店や水炊き専門店など、地場産や品質にこだわるところからスポットでニーズがあるのも強みですね」と武田さん。少量生産であるもののロスが出ないこと、また、葉鞘の長さや葉先の美しさなどの評価が直に生産者に伝わることで、品質の向上に繋がる点もメリットと話します。生産者の高齢化や産量が厳しいなどの課題はありますが、生産者や関係者による長年の努力が「糸島産であること」の評価へ繋がっていることを実感しました。出荷のピークは3月まで。「ご家庭ではキャベツの代わりに好み焼きに使ったり、葉の部分は葉味に用いたり、余すところなく味わってほしい」と、最後に話してくれました。

「糸島通信」読者プレゼント

糸「糸島牛サーロインステーキ」(2500円相当1枚) 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。

【締切】ハガキ:平成31年2月22日(金)消印有効
FAX・E-mail:平成31年2月22日(金)17:00必着

【宛先】JA糸島 総合企画課

ハガキ:〒819-1193福岡県糸島市市原東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。



糸島が誇る
ブランド和牛

糸島牛

県の共励会や共進会で受賞歴多数の「糸島牛」!

優れた賞を何度も受賞している「糸島牛」。伊都菜彩ではその中でも肉質ランク4等級以上のものだけを厳選しています。「霜降りは甘みがあって、赤身は旨味がたっぷり。部位によって持ち味が全く違うので最適な調理法で味わってほしいですね」と精肉部門の筒井さんは話します。旨味が濃いロースや肩ロースはすき焼きに、霜降りたっぷりのカルビは焼肉に、ジューシーなサーロインはステーキにして塩胡椒だけでシンプルに味わうのがおすすめです。足を運ぶならぜひ毎月29日の「肉の日」に! お買い得商品が多数並び、ポイント(※)も5倍になります!

※伊都菜彩では、オリジナルポイントカードを発行しています。



毎月29日は
お得な
「肉の日」



- 1 「サーロインステーキセット」
(200g×3枚) 7500円
 - 2 「牛ロースすき焼きセット」
(牛ローススライス400g/
牛肩ローススライス300g)
6000円
 - 3 「牛焼肉セット」
(牛カルビ300g/牛モモ300g)
5000円
- ※金額は全て税込み価格です。

あっさりした脂身の
「糸島豚」も人気!

「豚しゃぶしゃぶセット」(豚ロース
800g/肩ロース500g) 3000円



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、糸島産の旬野菜を使った鍋料理のレシピを教わりました。

糸島の生産量は福岡県でトップクラス!
冬が旬の「ブロッコリー」を使った鍋料理をご紹介します。

クリームチーズ鍋

- 材料A/鶏肉・えび・ブロッコリー・里いも・白菜・ねぎ・玉ねぎ
- 作り方/鍋にダシ(4カップ)、白味噌(150g)、クリームチーズ(70g)、うすくち醤油、塩と材料Aを入れて煮立たせれば完成。



『食べてんしゃい広場』

漬物、惣菜、お菓子、ドレッシングなど糸島の美味が大集合します!

1月12日(土)・13日(日)・14日(月・祝)
2月9日(土)・10日(日)・11日(月・祝)

1月下旬に「あまおういちご祭り」を開催!

※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。



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。



時間に追われない糸島の緩やかさを作陶に活かして。

野北の中でも山側の静かなエリアに今から37年前の1982年に開窯した「恵水窯」。ギャラリーには鎌田さんと奥さんの作品をメインに、娘さんの作品も並びます。

「デザインや彫刻の勉強をして、一度社会に出た後、唐津焼と信楽焼の窯元で修業を積みました。焼き物の基礎から釉薬の調合、焼成までひと通り覚えて、信楽で出会った妻と糸島へ帰ってきたんです」。

鎌田さんの作品は、主にろくろを使った土味のあるシンプルな作風。釣りが趣味という鎌田さんらしい、アラカブやメバルを象った魚をはじめ、糸島の自然物をモチーフにしながら、素材にも地元の貝殻や木灰を利用。風土に根づいたものづくりで、焼き物ファンを魅了しています。

作品は和洋の料理に合う食器類や酒器がメイン。「普段使いしてほしいですから、段々と使い勝手のよいもの、丈夫なものを意識して作るようになりました。妻の作品は、淡い絵の具を調合して色付けした手びねりの器が

多いですね。粘土に海の砂を加えることでポツポツと黒点が入って、温もりが出るんです。意外と男性ファンも多いんですよ」。

信楽焼をベースにした作風から、いつしか夫婦それぞれ多彩な味わいが出て、買い手にとってはそれが選ぶ楽しさに繋がっています。

「恵水窯」の作品は、糸島のクラフト作家を紹介する「糸島応援プラザ」でも常時紹介されているほか、年に一度11月の文化の日から3日間、窯開きも楽しめます。

「『糸島クラフトフェス』も定着し、今ではものづくりする人も増えて糸島という名も広く知られるようになりましたね。うちへ訪ねてきた女性客も移住に関心を持った方がいましたし、時間に追われることのない糸島に魅力を感じるんでしょうね」と静かに微笑む鎌田さん。

食卓や気持ちを和ませてくれる、糸島の魅力が詰まった用の美。ギャラリーに足を運んで、ぜひ、その手触りを楽しんでみてください。



陶芸家 鎌田恒之さん

糸島出身の陶芸家。ろくろを使った焼き物づくりに興味を抱き、高校卒業後、九州造形短期大学クラフトコースを専攻。デザイナーとして働いた後、作陶への思いが再燃し陶芸の道へ。唐津焼、信楽焼の窯元で修業を重ね、30歳の時に糸島に戻り、夫婦で開窯。

糸島市志摩野北4146-2 TEL:092-327-2711
ギャラリー営業時間:10:00~17:00
(電話で確認が無難)
<http://www.keisuigama.com>



1 工房への道しるべは、県道85号線沿いに立つ看板が目印。2 奥さんの名前と水や自然の恵みを願って名付けた「恵水窯」。信楽焼のシンボル・タヌキの置物が迎えてくれます。3 ギャラリーは洋と和の雰囲気に分かれ、選びやすいようにコーナー展開。良心的な価格帯は、窯入れする際に計算して付けているそうです。4 鎌田さんの工房。予約をすれば、陶芸体験も行っています。5 鎌田さんの作品。見込みの部分の美しいエメラルドグリーンは糸島の木灰を釉薬として利用したもの。6 花をモチーフに描いた作品も多い奥さんの作品は、色彩や彫りが特徴。中には鎌田さんとの合作も。7 娘さんの作品は、チャームリングで画的な持ち味が魅力。猫をモチーフにしたアイテムも多数。

貯めて嬉しい! 食べて美味しい!



糸定期貯金

取扱期間：平成31年1月15日(火)～
平成31年3月15日(金)まで

期間中対象の定期貯金をご契約頂いた方の特典として



糸島牛カレーを プレゼント!

先着
300名様



Wチャンス!!

抽選で20名様に

糸島牛セット プレゼント!!

*写真はイメージです。

5,000円
相当

対象となる方 個人の方(含む事業性個人)

対象商品 スーパー定期・大口定期

*新規の自動継続定期貯金(普通貯金振替も含む。)

*全国統一年金定期貯金「結いの恵み」および、「ゆとり、つなぐ・夢プラン」は対象外です。

適用金利 店頭表示金利

預入期間 1年 預入金額 30万円以上

*平成49年12月31日までの無、お利息には復興支援特別税が課税されていますので、

20.315%(国税15.315%-地方税5%)の税金がかかります。

*満期前に中途解約された場合には、解約時の当JA所定の中途解約利率を適用します。

詳しくは最寄りのJA糸島各支店窓口までおたずねください。
JA糸島 金融推進課 TEL.092-322-2766

編集後記

明けましておめでとうございます。清々しい一年の始まりですが、まだまだ鍋料理が恋しい季節ですね。今回訪ねた「恵水窯」さんでは編集部3人ともが素敵な陶器に一目惚れ。体を温め、胃腸の働きを助けてくれる白ネギ

をたっぷり煮込んだ熱々鍋のお供に、写真の酒器で日本酒をちびちび味わい、至福の時を過ごしました。本年も皆様が健やかに過ごせますように。編集部一同、宜しくお願いたします。(編集部)



発行 JA糸島

糸島通信 平成31年1月発行 通巻34号/平成31年1月1日[火]～平成31年3月31日[日]
〒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

