

糸島通信

【いとしま つうしん】

NO. 38

2021
FEBURARY

糸



Photo/Seiji Watanabe
撮影場所/芥屋

特集 食べ比べが楽しい中晩柑

糸島の柑橘



糸島ピープル
110west.inc

伊都菜彩のイチオシ
「糸島の柑橘」

糸 食べ比べが楽しい中晩柑

糸島の柑橘



温暖な気候に恵まれた糸島は、
柑橘の産地としてもおなじみ。
冬から春にかけての、
今の時期は、不知火(デコボン)や
甘夏といった「中晩柑」が大集合!
食べ比べが楽しい旬の味覚を。

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

「柑橘」の達人 小さな産地だからできるこだわりの柑橘を届けます。

今回の主役は、静寂に包まれた山の中腹にある圃場の持ち主である吉留誠さんと、赤土の多い段々畑を圃場に持つ畠中大助さん。ともに20代前半で就農。柑橘の生産者として16~17年ほど従事しています。
お二人とも「温州みかん」と「中晩柑」を合わせ、年間10数種類の柑橘を栽培。「9月に収穫する『早味かん』」に始まり、『甘園坊』、『紅まる君』など、光センサーで糖度を測って出荷する甘い「ブランドみかん」に力を入れています。中晩柑では、今が旬の甘くて手でむきやすいデコボンが主力です」と吉留さん。柑橘はどの品種も5月に一斉に花を咲かせるそうですが、摘蕾と防除を行った後は収穫まで摘果作業が続きます。「家族少人数での作業なので、順々に収穫していく品種のリレー栽培、鳥獣害の対処、老木の改植など、何事も計画性が大事です」と畠中さんも話を続けます。
JA糸島青年部果樹専門部員は現在6名。30代後半までの若手のチームワークで品質の向上に努めています。「おかげ様で、市場ではどの柑橘も評判がいいんです。糸島は小さい産地ですが、市場の要求を聞いて



▲管理の行き届いた吉留さんの圃場。品種に応じてハウスや露地での栽培を行っています。

て対応できるのが強み。例えば、こちらでスタンドバックに詰めて市場へ納品する販売方法や、甘夏でいえば、京都の老舗和菓子店が果皮を器にして作るお菓子里に大玉サイズを使ってもらっていたりするんですよ」と笑顔のお二人。品質の良さに加え、単価を上げる細やかな取り組みが、糸島産柑橘の高評価につながっていると実感しました。



▲JA糸島青年部果樹専門部員の畠中大助さん(左)と吉留誠さん



▲大きさの揃ったデコボン。スプリンクラー設置や稲藁を敷いてしっかり灌水管理



▲「柑橘栽培は計画的に仕事ができるので、ぜひ若手に加わってほしいです!」

糸 印の旬レシピ

デコボンの爽やかな甘みを活かした春めくレシピ

レシピ/濱地佳世子

甘みと酸味が絶妙。
いくらでも食べられる!
かぶとデコボンの酢の物



[作り方]
①小かぶはきれいに洗って皮付きのまま5mm厚さのくし形に切る。葉は内側の柔らかい部分をみじん切りにする。分量の塩を加えて混ぜ、しんなりしたら水気を絞る。
②デコボンは薄皮もむいて、食べやすい大きさに切る。
③ボウルに★の調味料を入れて混ぜ、①と②を加えて和える。
[材料(4人分)]
●小かぶ…3個 ●デコボン…1個 ●塩…小さじ1/2
★酢…大さじ2 ★だし…大さじ3 ★砂糖…小さじ2



デコボンの甘みが意外なアクセント!
白身魚の
エスカベッシュ
デコボンとともに

[作り方]
①玉ねぎはみじん切りに、レモンは薄い半月切りにする。パセリはみじん切りにする。
②デコボンは薄皮もむいて食べやすい大きさに切る。(皮をむく時にでてくる果汁も使う)
③ボウルに★の調味料を合わせて、①と②を加えて混ぜ合わせる。
④魚は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうで下味をつける。ポリ袋に入れ、強力粉を加えてふくらまして振り、全体に薄くまぶす。170℃の油でカリッと揚げる。
⑤魚が熱いうちに③のボウルに漬け、味がなじむまでしばらく置く。サラダ野菜とともに器に盛り付ける。

[材料(4人分)]
●白身魚の切り身…4切れ (スズキ、鯛、サワラ、イサキなど)
●塩・こしょう…各少々 ●強力粉…大さじ1 ●揚げ油…適宜
●玉ねぎ…1/2個 ●レモン…1/2個 ●パセリ…適宜
●デコボン…1個 ●サラダ野菜…適宜
★酢…大さじ2 ★塩…小さじ1 ★砂糖…小さじ1/2
★こしょう…少々 ★サラダ油…大さじ3

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! 生産者の努力が美味しさとブランドの成果に。



▲株式会社トキオ福岡の永友雅也さん(左)と福岡大同青果株式会社の植崎芳光さん



▲国内で唯一、低温管理を行う福岡大同青果市場から糸島の柑橘は全国へ



▲「紅まる君」は、昨年12月にJA糸島から糸島市内16校の小学校へ寄贈されました



▲12~15度の糖度基準を保つ「紅まる君」(上部)は真っ赤な外観が特徴



▲12月の市場での「紅まる君」出荷風景

現在、全国で70種類以上が栽培される柑橘は、糸島でもポピュラーな果物。12月下旬に訪れた福岡大同青果市場(福岡市東区)では、糸島ブランドとして希少価値の高い温州みかん「紅まる君」の出荷が終わりを迎えていました。糸島産の柑橘について伺ったのは、同市場果実部の植崎芳光さんと創業45年以上の歴史を持つ仲卸業者「トキオ福岡」の永友雅也さんです。「うちでは『紅まる君』(山下紅)を唯一取り扱い、福岡市の百貨店・岩田屋と沖縄のスーパー株式会社サンエーへ冬の果実ギフトとして卸しています。20年ほど前から見守ってきた商品ですが、選果基準を変えず、生産者の努力で品質を保ってきた成果が今の評価につながったと思いますよ」と永友さんは目を細めます。

甘夏、天草、せとか、デコボン、清見…これから最盛期を迎え、長期間で旬を楽しめる中晩柑について、植崎さんはこう話します。「糸島の出荷量は他の柑橘産地に比べると少ないですが、甘夏は1月に降に収穫した後、コンテナ貯蔵して6月頃まで長期出荷が続く主力品種です。酸が取れて味がなめらかになるんですよ。また糖度13度をクリアしたデコボン、皮がむきやすくジューシーなせとかなど柑橘全般、味がいいですね。」
ミネラル分を含む潮風や霜が降りない温暖な気候など栽培条件が整った糸島の柑橘は、生産量以上に需要があり、柑橘のプロ達からの折り紙つきです。「酸味、甘み、ジューシーさなど異なる個性を楽しみながら、旬を感じてください!」

いろいろな味が楽しめる 糸島の柑橘をご紹介します

糸島では温暖な気候を活かし、いろいろな種類の柑橘が栽培されています。柑橘は大きく2種類に分けられます。「甘夏」や「不知火(デコボン)」といった冬から春にかけて旬を迎える「中晩柑」。「早味かん」や「甘園坊(宮川マルチ)」、「紅まる君(山下紅)」といった秋から冬にかけて旬を迎える「温州みかん」です。ここでは糸島で栽培されている柑橘を一部紹介します。

糸島の柑橘カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
天草												
甘夏												
中晩柑												
不知火(デコボン)												
せとか												
はるか												
清見												
アンコール												
早味かん												
温州みかん												
紅まる君(山下紅)												
甘園坊(宮川マルチ)												



1月・2月

天草

口に入れるとたっぷりの果汁がジュワーッ。柔らかい果肉、飽きのこない甘さに虜になります。



2月～6月

甘夏

皮をむいたとたんにフワッと広がる独特の香り。爽やかで酸っぱい果汁たっぷりの果肉は、ギュッと引き締まり食べ応え十分。



2月・3月

不知火(デコボン)

頭がポコッと膨らんだシルエットが特徴。糖度が高く果汁もたっぷりで、春柑橘の中でも人気のある品種です。



2月～4月

清見

温州みかんの味に爽やかなオレンジの香り。甘くて酸味は少なく、果汁たっぷりです。多くの柑橘の「生みの親」となっている優秀な品種です。



3月・4月

アンコール

「もう一度食べたい」甘～いみかんです。表皮は深紅に近いオレンジ色で、食べたら納得の濃厚な味が魅力です。



9月

早味かん

一足早い旬の恵み。表皮が青色から橙色へと徐々に色づきながら、爽やかな「早旬」の味を届けてくれます。糖度が高く酸味が少ないのが特徴です。



11月・12月

甘園坊(宮川マルチ)

シートマルチ栽培で水分管理し、濃厚な味に仕上げられます。さっぱりとした酸味にしっかりとした甘み。食味が一番良い状態でお届けするため、完熟で採集します。



11月・12月

紅まる君(山下紅)

艶やかな濃いオレンジ色がひととき目を引き、食べると甘みが驚くほど濃いのが特徴です。出荷のシーズンになると、贈答品として引っぱりどころです。

※「紅まる君」「甘園坊」「デコボン」等は、糖度の基準や酸味の条件など、一定の基準をクリアしたものがブランド名で出荷されています。



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。

※印刷の都合上、実際と色が異なる場合がございます。予めご了承ください。

イベント中止のお知らせ

日頃より、伊都菜彩をご愛顧いただき誠にありがとうございます。この度の新型コロナウイルスの流行に伴い、感染拡大防止のため、当面のイベントは引き続き中止とさせていただきます。楽しみにしていただいておりますお客様には申し訳ございませんが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

旬の恵みを凝縮して、糸島みやげに。

工房に入った途端、癒やされたのは、みかんと金柑の爽やかな香りと色鮮やかなビタミンカラー! 有田美和さんが営む『110west.inc』では、季節のフルーツと野菜をドライ加工して販売しています。今から6年前、会社勤めをしていた有田さんが「地元で何か始めてみたい」と思い立ったのが、立ち上げのきっかけ。

「最初はオリーブオイルを使って何かできないかと考えていたんです。ドライマトのオイル漬けを試作するうちに、いつしかドライフルーツのほうに関心が…」と顔をほころばせます。

1年ほど試行錯誤し完成させたのが、低温でじっくり乾燥させるドライフルーツ。砂糖や添加物を使わず、オイルコーティングなどは一切しない自然な味、食感の良さがこだわりで、有田さんはそれを「フレーバフル(風味豊かな)ドライ」と呼んでいます。イチゴ、キウイ、イチジク、レモン、マンゴーなど知人の農家や産直市場で旬の素材を見つけては、妹の麻依子さんと一緒に、ドライに合うアイテムを増やしてきました。「サラダに加えたり、白ワイン

に漬け込んでからクリームチーズと和えたり、スイーツとしてだけでなくお酒のアテにもいいんですよ」と、食通の姉妹はにっこり。

ご主人の太さんとは、なんと伊都菜彩の出荷仲間だったことが縁で知り合ったと言います。太さんが栽培する多品目野菜もレパートリーに加わり、料理に活かせるドライベジタブルもその都度、登場。カラフルな見た目の美しさ、素材へのこだわり、シンプルでおしゃれなパッケージが目を引き、今では福岡市のセレクトショップや百貨店から声がかかり、委託販売先も増えています。ウエディングギフトやノベルティの注文、依頼があれば加工委託の業務も行うなど、少しずつ販路や仕事の幅が広がってきて嬉しいと話すと有田さん。「これから春にかけては、いろんな種類の柑橘が出荷ラッシュ。甘みや酸味、苦味、素材の個性に合わせた楽しみ方、好みの味を見つけてほしいです」。

ドライフルーツと相性のいい、糸島のポン菓子を使った和風仕上げの「シリアル」もオリジナル商品として好

評。「今年は3人トリオで、糸島のおみやげになるものを商品化するの为目标です」と、夢を聞かせてくれた有田さん。今から完成が楽しみです。



有田 美和さん(写真:右)

「110west.inc(ワンテンウエスト・ドット・インク)」代表。糸島市芥屋出身。2015年から糸島産を主に使ったドライフルーツ・野菜の製造・販売を始める。屋号は福岡の西・糸島をイメージして付けた。商品は「糸島くらし×このき」などはじめ、オーガニックファームストア「AND THE SOIL」(福岡市中央区高砂)でも取り扱いスタート。<https://www.110westinc.com>



1「糸島どんたく農園」を営む夫の太さんと。太さんは農薬や除草剤を使わない循環型農業に基づいた野菜づくりや原木椎茸などを栽培しています。2天然の鮮やかな色がそのままドライになった商品は1袋500円～700円。賞味期限は3ヵ月が目安。3妹の麻依子さんが手作りする焼き菓子も販売。4イチジクやリンゴ、柿…皮付きのままか、カットする薄さも食感や香りなどを考慮して商品化。「これからの季節は甘夏やニューサマーオレンジもおすすです」5素材の買い付けから製造、パッケージングまで、麻依子さんのサポートを受けて美和さん自身で行っています。

JA糸島のホームページをリニューアル。 Instagramも始めました。



お探しの情報が探しやすくなりました。もちろん、スマホでもご覧になれます。これまで「糸島通信」に掲載されたレシピも網羅。食材などで検索しやすくなりました。Instagramでは、レシピや本紙に載せきれなかった話題もアップしてまいります。

サイトへのQRコード

糸島通信はJA糸島ホームページからもご覧いただけます。



「糸島通信」読者プレゼント

【応募締切:令和3年3月3日(水)】

JA糸島のInstagramからご意見・ご感想をくださった方の中から抽選で50名様には糸島自慢の食材や商品をプレゼントいたします。

<p>糸島牛サーロインステーキセット(3枚)</p>  <p>10名様</p>	<p>糸島豚セット</p>  <p>10名様</p>	<p>⑧ ラーメン</p>  <p>10名様</p>	<p>のむヨーグルト「伊都物語」150ml 14本セット</p>  <p>10名様</p>	<p>糸島産博多あまおうデラックス</p>  <p>10名様</p>
--	---	---	---	---

※頂戴しましたご意見・ご感想につきましては、原則回答いたしませんのでご了承ください。

応募方法

Instagramをフォローしていただいた上で、メッセージ機能を使って、お名前・年齢・糸島通信または伊都菜彩に関する感想をお送りください。当選者の方にはDMにてご連絡いたします。

編集後記

糸島の柑橘特集はいかがでしたか？ 柑橘はビタミンCやクエン酸が豊富で、気を巡らせる作用や疲労回復、免疫力を高める効果も期待できます。春に向けて心身のリフレッシュに、生産者の皆さんが手塩にかけて育てたバラ

エティ豊かな柑橘を楽しんでいただけたら嬉しく思います。110west.incさんのドライオレンジを紅茶に入れると果実の香りがフワッと…。ほっと一息、癒やしのお供にも最適です。(編集部)

