

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

2007
Autumn
vol.1

しゅんくる

The おおいた

あなたの思いをカタチに…

<http://theoita.com>

大分のトマト

大分味一ねぎ

旬
曆
秋

おいしいの おいしさ まっさかり!

旬曆 秋

美味しいものをいただくには、〈旬〉の時期を知ることが大切。そして、どこでどうやって育てているのかも分かれば、安心して口にできますよね。さて、実りの季節です。大地の栄養をたっぷり吸収した野菜に脂ののった魚、それによく膨らんだ果物……おいしいの秋をどうぞ召し上がれ!

- ①主な産地 ②出荷規格 ③おおいの産の特徴
④どんな栄養がある? ⑤こんな食べ方がおすすめです!

PRESENT



綴じ込みハガキのアンケートに答えて送っていただいた方の中から、抽選で5名様に蒲江産養殖ブリの加工品をプレゼントします。ぜひ、「あなたの思い」をお聞かせください。

※写真はイメージです

応募方法 綴じ込みのアンケートハガキに記入して、ポストに投函してください(切手不要)。

応募締切 2007年12月25日(火)※当日消印有効
当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。

9...5月 イセエビ



①佐伯市 ②1kg ③リアス式海岸が続く県南の海など、潮の流れの速い磯で育つ ④高たんぱくで低カロリー。タウリンを含み、夏バテした体に最適 ⑤みそ汁やマヨネーズグラタンなど。でも新鮮なものは刺身がいちばん

11...2月 白ねぎ(秋・冬)



①豊後高田市、宇佐市、九重町、玖珠町 ②300g束/10束、3kg/段ボール箱 ③県北のミネラルたっぷりな干拓地や、高冷地で育まれる ④白い部分に多い硫化アリルがビタミンB1の吸収を補助 ⑤蕎麦の薬味。鍋の季節には欠かせない!

周年 生しいたけ



①玖珠町、九重町、日田市 ②100g/40パック、4kg/段ボール、発砲スチロール ③とっても肉厚!買うときはかさが開いていないもの、裏のひだがきれいなものを選ぶこと ④繊維とビタミン類が豊富 ⑤天ぷら、バター焼き、和風パスタ、炙ってかぼすを搾ったり……

9...10月 早生みかん



①杵築市、佐伯市 ②10kg/段ボール ③冬に先駆けて9月に出荷できる露地みかん。味も良好で産地拡大中 ④何といってもビタミンC。風邪予防に、そして美容に効果的 ⑤じょうのう(果肉を包む袋)や筋も栄養があるので取り除かずに食べるといい

8...2月 大分かぼす(露地)



①臼杵市、竹田市、豊後大野市、豊後高田市 ②3玉入他、各種/1、2、4、10kg箱/段ボール ③全国の生産量の98%が大分産 ④クエン酸、ビタミンCがレモンよりも多い ⑤何に搾っても美味しく料理を引き立てる。皮を下にして搾ると香りがよくなる

9...4月 ぎんなん



①玖珠町、日出町、臼杵市 ②1kg袋/10袋、10kg/段ボール ③生産量は全国2位! ④滋養強壮、強精、膀胱・肺をあたためる効果が。中国では昔からスタミナの素、それから薬用として重宝されている ⑤殻につやがあり大粒で実が詰まったものを茹でて

周年 米



①宇佐市、竹田市、豊後大野市、玖珠町他 ②30kg/袋 ③主力品種はヒノヒカリとひとめぼれ。平地から盆地、中山間地と変化に富んだ地形が一粒一粒美味しく育てる ④栄養バランス抜群 ⑤ゆっくりよく噛んで、ごはん本来の味を感じてください

周年 麦



①宇佐市、中津市、豊後大野市 ②20kg/袋 ③焼酎、味噌、醤油……大分の美味しい加工品の素になる ④カルシウムは米の4倍、鉄分は2倍、食物繊維は10倍とも言われています ⑤大分は麦焼酎王国。まずはこの香りとまろやかさを楽しみたいところ

9...12月 イボダイ



①杵築市、別府市、日出町、大分市 ②2~5kg/箱 ③おおいでは「アメタ」と呼ばれる大衆魚。小型底引き網や刺網で漁獲される ④脂質は青魚より少ないが、DHAを含む ⑤塩焼やから揚げ、煮つけ、開きなどにして

11月 サフラン



①竹田市 ②3.2g/ピン ③国内でまとまった生産をしているのは竹田市だけ。室内での栽培方法は世界でも希少 ④さまざまな有効成分が含まれており、それは海外産のものの数倍にもなると言われている ⑤ご飯と一緒に炊いてサフランライスに

11月 新興



①日田市 ②10kg/段ボール ③500gほどの大きな梨。昼と夜、夏と冬の温度差がある盆地の日田で甘い実が膨らむ ④水分と食物繊維が多く、便秘改善、高血圧予防などに効果があると言われている ⑤東洋医学では梨の搾り汁が咳止めに効くとされている

5...11月 マサバ



①佐伯市、津久見市、臼杵市、大分市 ②3~10kg/箱 ③瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかる早吸の瀬戸で泳ぐ身の締まった「関さば」はこの一種 ④EPAとDHAの含有量は青魚の中でもトップ ⑤刺身。酢でしめて棒寿司にしたものも

ちょっと寄りみち

味の店



甘酸っぱい味は、高原と太陽の恵み

荻トマトオムライス 荻の里温泉 レストランマト(竹田市)



↑オーナー 菅八郎さん

温泉、レストラン、宿泊、さまざまなシーンに利用できる「荻の里温泉」。ここでは、生まれも育ちも荻町という支配人の菅八郎さんが「このまちらしい特産品を使いたい」と考えたトマトメニューがあります。イチオシは、「荻トマトオムライス」。野菜と鶏肉がゴロゴロ入った混ぜごはんが半熟の卵で包まれ、その上からたっぷりトマトソースがかかっています。ほどよく果肉の残ったこのソースは、甘酸っぱくてトマトそのものを食べているよう。ほかに「荻トマスパゲッティ」や「荻トマトカレー(季節限定)」なども。ご家族やお友達とぜひ訪れてみてください。

荻の里温泉 | 竹田市荻町新藤1131 ☎0974-64-9595
http://www3.ocn.ne.jp/~ogionsen/

Theおおいた

ホームページで産地直送の
情報をお届けしています!

旬な情報をいち早く更新!!
お取り寄せショッピングもできます

<http://theoita.com/>



大分のトマト

高原育ちの真っ赤な栄養野菜

Theおおいた
あなたの思いをカタチに。

出荷時期

周年

主な産地

竹田市、九重町、玖珠町、由布市

出荷規格

入り数/4kg
外装荷姿/段ボール

どこまでも続く青い空。そこに輝く太陽が、はちきれんばかりに肥えたトマトを、艶々と照らしている——。ここは、大分県でも標高1700m級の山々が連なる九重連山の麓、玖珠郡九重町。朝晩の気温差が大きいので、糖度の高い、甘いトマトができる高原地帯です。

このあたりでは、「養液土耕」というシステムを導入したトマト栽培が行われています。これは、自動で水や肥料の量を設定して与えすぎを防ぐ方法。機械に頼れる分、これまで人の手が行き届きにくかった作業ができるようになりました。そう、生産者たちは、美味しい実が収穫できるよう、想像をはるかに超える手間をかけているのです。葉が広がってくれば陽当たりをよくするため根気よく手で余分な葉を摘み、茎が伸びれば垂れないよう吊る。せっかくだ吊っても、台風がくれば風雨で倒されないよう全部の茎を寝かせなければならなかったり……。それはとても気の遠くなる仕事です。

それでも、トマト栽培暦28年のベテラン、広田美好さんは笑顔でこう言います。「トマトは手をかければかけるほど大きな実になって応えてくれる。それを、消費者の人々が美味しいと言って食べてくれるとうれしい」と。

7月に収穫が始まったトマト。もう旬の味を口にした人も多いことでしょう。しかし、トマトがいちばん美味しい時期は、よく熟す10月頃なのだそう。そのまま食べても、トマトソースにして保存しても、どんな料理でも美味しくいただける大分のトマト。この秋に、ぜひ召し上がれ!



↑広田美好さんはトマトづくり28年のベテラン。それを支える妻の栄子さんは広報「トマトだより」の編集長

→畑では、手入れの行き届いた「桃太郎なつみ」がすくすくと成長していた



↑選果場では、機械で規格別になったものが手で箱に詰められていく

←自然にやさしい肥料を考えるのも今の時代では大切なこと。ペットボトルに唐辛子を入れた木酢で虫除け対策

Mio club 突撃レポート

磯崎佳子さん

毎朝5時から作業に取りかかったり、そんな生産者の苦労があって、私たちは安全で甘いトマトが食べられるんだと感謝の気持ちでいっぱいになりました。



足立佳代さん

広田さんと出会い、トマトが長い間、一生懸命に育てられていることがわかりました。だから、その命をいただくことに感謝したいと心から思いました。



↑「ネギをつくるのは土」というほど大切な土。1年間寝かせてガスを抜いた堆肥が栄養になる



→生産者の名前が記されていて安心!



←1日に薦で40枚分収穫する。その喜びは苦勞にもまさると言わんばかりに、岩武さんの顔には笑顔がこぼれる

↓芽が吹き始めた小ネギは、スプリンクラーからの水をたっぷり浴びる



鈴木貴子さんを

「味一ねぎ」の生産者、岩武さんにその美味しさ、こだわりを説明していただき、目からウロコ状態!岩武さんの顔は誇らしげで、キラキラと輝いていました。

三好万記子さんも

収穫したばかりの大分味一ねぎをいただき、さっそくその日の夕食はお勧めの「ネギだけのしゃぶしゃぶ」に。ネギはシャキッと美しく新鮮そのものでした。



い まから20年ほど前、海や山、川、野などの自然に恵まれた中津市・宇佐市で、小ネギの土耕栽培が始まりました。当時、毎晩のように生産者、農協などの人々が集まって、日本一の小ネギをつくるため熱心に話し合いをしたそう。まちを挙げた努力が実り、今では全国でも有数の小ネギ産地に成長。味はどこにも負けない「大分味一ねぎ」を育てています。

小ネギは、「薬味」として重宝される野菜。生のまま口にすることが多く、それだけに安全性がもっとも気になるところ。例えばよく、小ネギの表面に白い粉が付着しているのを見て「農薬では?」と不審がる人がいます。これはネギが自ら虫をよけるために付けるものでまったく害はないのですが、今の時代、このような些細なことにも消費者は敏感。

そこで生産者も、消費者に安心して食べてもらえる商品づくりを第一に考えています。例えば、良質な土を使い、化学肥料や農薬を最小限に控える「エコファーマー」の認定を取得したり、出荷時には、小ネギを束ねるシールに生産者の名前を記したりしているのです。

岩武俊幸さんも、エコファーマーを取得している生産者の1人。9月からは出荷もピークを迎え、時差をつけて順番に種を蒔いた14棟のハウスはフル稼働。息子の敬さんと2人で丁寧に世話をしています。いつの日か、今の倍くらいの小ネギ畑を持ちたいというのが岩武さんの夢。その強い気持ちが感じ取れるかのように、シャキッとした食感の小ネギ。薬味だけではなく、ぜひ焼きやねぎしゃぶにして食べてみてください!

大分味一ねぎ

ほれぼれとする味と香りが自慢



あなたの思いをカタチに。

出荷時期
周年

主な産地
宇佐市、中津市、国東市、豊後大野市

出荷規格
束・PC/100g束、入り数/30束3kg、外装荷姿/発砲スチロール箱



ちょっと寄りみち

味力の店



もう「薬味」とは言わせない、新感覚鍋

ねぎしゃぶ
菊水旅館(宇佐市)



↑女将 田口三十日さん

20年ほど前、宇佐市は特産品であるイチゴの生産を一部、小ネギに転換しようとした。その頃関係者が集まって話し合いをしていたのが、この菊水旅館。そして、彼らの情熱を間近で見ていたのが、女将の田口三十日さんでした。「わたしも何かお手伝いができればと思って……」。そんな思いから生まれたのがこの「ねぎしゃぶ」です。根を除いて三等分したネギに軽く湯を通し、カボスポン酢でいただく。シャキッとした食感が、ネギは薬味というイメージを覆したのです。菊水旅館では、ねぎしゃぶに、豊後牛、豊前の鱧など大分の幸を取り入れたコース料理が愉しめます。

菊水旅館 | 宇佐市法鏡寺95-4 ☎0978-32-0442



クチコミでThe・おおいだを広めよう
Mio club会員を募集中!

みんなで一緒に育てる
コミュニティクラブです

<http://mioclub.net/>





材 料

トマト…………… 2個
 タマネギ……… 1/2個
 ピザ用チーズ… 適量
 マヨネーズ…… 適量

トマトカップのグラタン

広田栄子さん(九重町・トマト生産者)

- 1 トマトはヘタの部分を除いて中身をくり抜く。
- 2 みじん切りにしたタマネギとトマトの中身を塩とこしょうで炒める。
- 3 カップになったトマトの1/3にマヨネーズを入れ、その上から炒めた②を詰める。
- 4 チーズをトッピングして、オーブントースターで焦げ目がつくまで7分ほど焼く。



材 料

キュウリ…………… 1本
 ナス…………… 1本
 塩、または浅漬けの素
 ……………… 適量
 カボス…………… 1個

浅漬けのカボス添え

河野里美さん(竹田市・カボス生産者)

- 1 キュウリやナスなど好みの野菜を食べやすい大きさにカットする。
- 2 塩揉みするか、市販の浅漬けの素で野菜を揉みこむ。
- 3 ②を冷蔵庫でしばらく置く。
- 4 食べる寸前、醤油がわりにカボス果汁をぎゅっと搾る。塩分ひかえめでビタミンはたっぷり。



材 料

小ネギ…………… 100g
 コーン…………… 1缶
 ツナ…………… 1缶
 マヨネーズ…… 適量

小ネギサラダ

岩武百合さん(宇佐市・こねぎ生産者)

- 1 ボールに刻んだ小ネギとコーン、ツナを入れる。
- 2 ①をマヨネーズで和える。
- 3 そのまま食べてもいいが、市販のクラッカーにのせ、ミニトマトなどをトッピングするのがおすすめ。
- 4 クラッカーは、細かく砕いてサラダに和えても美味しい!

生産者さん家の

いつもの おかず

vol.1

