

おいしいの匂がくる。その恵みに感謝して…

しゅんくる

Theおいた

あなたの思いをカタチに。

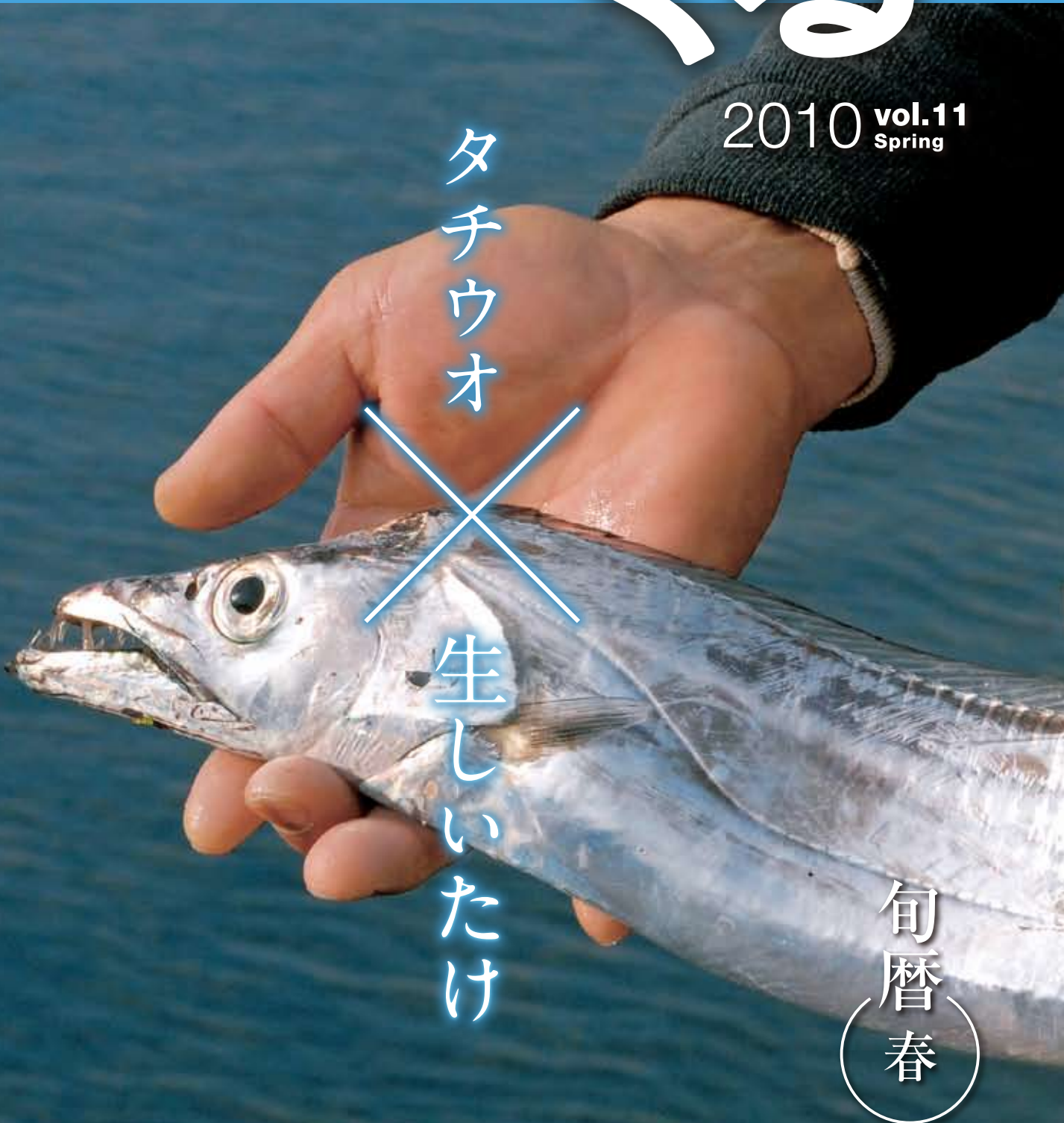
<http://theoita.com>

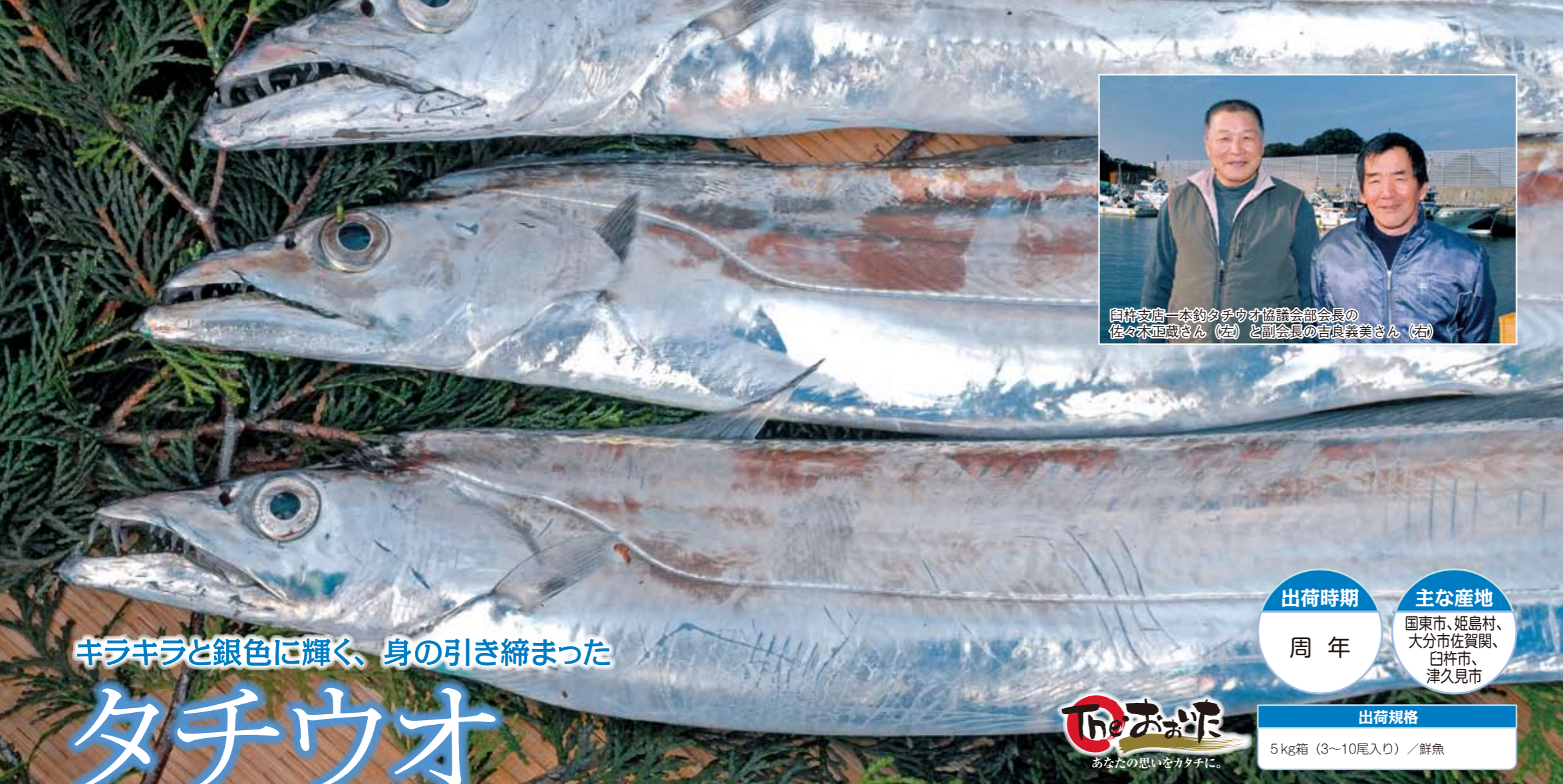
2010 vol.11
Spring

タチウオ

生しいたけ

旬曆春





キラキラと銀色に輝く、身の引き締まった

タチウオ



臼杵支店一本釣タチウオ協議会会長の佐々木正蔵さん(左)と副会長の吉良義美さん(右)

出荷時期
周年

主な産地
国東市、姫島村、大分市佐賀関、臼杵市、津久見市

出荷規格
5kg箱(3~10尾入り) / 鮮魚



瀬戸内海の潮流と太平洋からの黒潮がぶつかりあう豊後水道は、日本でも有数の好漁場。潮の流れが速く、餌が豊富なため、年間を通して様々な魚が獲れます。なかでも豊後水道で獲れる大分のタチウオは、全国トップの水揚げ量を誇り、身が美しく脂ののった厚みのあるタチウオのため、とても高い評価を得ています。国東の「くにさき銀たち」や、農林水産大臣賞を受賞した臼杵のタチウオを代表にブランド魚として、福岡をはじめ、関東などにも多く出荷されています。

臼杵市の中心部から臼杵湾沿いに車を走らせること約30分。半島の終点にある泊ヶ内地区では、全33世帯のうち約20世帯がタチウオ漁を営む、漁業がとても盛んな地域です。タチウオ漁を始めて36年目という佐々木正蔵さんは、朝5時には船を出し、夕方3~4時近くまで釣り続けます。いつも釣っている漁場では、大体水深

100m前後のところにはタチウオがいるそうですが、夏の間は4~5mほどの浅い所で泳ぐこともあり、釣りをするポイントも様々。餌は夏の間はイワシ、冬はイカナゴを使い、一本釣りで丁寧に1匹ずつ釣りあげていきます。

「臼杵の特徴は、なんといってもこのきれいな銀箔の身。一本釣りなのでキズがつくことなく出荷ができます」と佐々木さん。タチウオの見た目にもこだわりを持った丁寧な釣りを心がけています。

また、タチウオ漁は餌付けや魚の選別等に時間のかかる仕事なので、ほとんどの船には奥さんも同乗し、釣りを手伝います。箱に入れ出荷の状態のタチウオを港に帰ってきたら、そのまますぐに保冷車で運び福岡の市場へ直送。その日の夜には市場に着くよう、鮮度にも十分気をつけています。

「タチウオ漁で生活が豊かになって、みんな笑顔で話ができるようになった。気持ちのゆとりができたなあ」と話す佐々木さん。泊ヶ内地区に若い漁業後継者が多く残っているのは、漁業で豊かな生活ができることが理由なのかもしれません。

近年、漁獲量が減少し始めていることから、漁業者の皆さんは、21年度から、休漁日や禁漁区を設け、タチウオの資源の回復に取り組んでいます。また、泊ヶ内地区では、タチウオの産卵期である7~8月の間は、クロマグロ養殖用の稚魚「ヨコワ」の漁獲に力を入れていこうと今、動き始めています。

東京・築地市場では大々的に大分県産タチウオのPRが始まったところ。臼杵のタチウオはこれからまだまだ全国へ広がり、元気な泊ヶ内の漁村に、より一層笑顔をもたらしてくれることでしょう。



県漁協臼杵支店にはタチウオ漁船が49隻ある



タチウオ漁から戻ってきた船を待ち構える保冷車。商品を受け取るとすぐに福岡へ運びます



多い時には1日で5kg箱を50箱ほど釣る人もいます



身が引き締まって、弾力が違う！ 臼杵のタチウオ料理

新鮮で脂ののったタチウオは、刺身や塩焼き、フライなどどんな料理でもおいしくいただける魚です。特に、皮付きのまま切った刺身は、コリコリとした食感と身の甘さを感じる、最もポピュラーで贅沢な食べ方。また、タチウオのてんぷらと言えば、臼杵市泊ヶ内の名物料理で、材料はタチウオの身をすりつぶし味をつけて油で揚げるだけ。とてもシンプルで歯ごたえは柔らかく、魚のうま味がジューっと口に広がります。

大分県漁協女性部臼杵支部の支部長を務める広戸とよ子さんによると、タチウオの加工品を朝市などで販売するようになったのは約1年前。タチウオ漁の収入が激減してしまった時に、商品価値のなくなってしまったタチウオを使わないと「もったいない」という精神で始めたのだそうです。

「漁師は生きた新しいものを届けるのが使命で、消費者のみなさんには一番おいしいものを味わっていただきたいですね」と加工品の販路拡大も視野に入れていきます。年間200日はタチウオ漁に出るため、なかなか1歩が踏み出せないようですが、数々の料理のレパートリーを持ち、全国シーフードコンクールでも過去2回優勝するほどの実力を持つ広戸さん。これからもたくさんの消費者に愛されるタチウオ料理が楽しみです。



タチウオのてんぷら



大分県漁協女性部臼杵支部長の広戸とよ子さん(中)と、佐々木恵美子さん(左)、吉良光子さん(右)

The oita

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/>



平成19年に若い生産者を集めた新しい法人グループ「万葉しいたけ」を設立した坂本庸一郎さん（左）と矢野雅昭さん（中）、佐藤成幸さん（右）

ボリュームたっぷり!食卓のメインになるステーキ用

生しいたけ

出荷時期	主な産地
周年	九重町 玖珠町 日田市
出荷規格	
大きさ(枚数)/ステーキ(1枚)、 ジャンボ(2,4,6,8枚)、化粧箱、 100gパックなど 開き/秀優良(ABCなど)	

乾しいたけの生産量日本一を誇る大分県は、生しいたけの生産も盛んです。肉厚でうま味たっぷりの生しいたけは、煮ても焼いてもおいしく、シンプルな炭火焼きなどが人気です。栽培方法は、原木栽培が主流でしたが、近年は、原木に比べて重労働が少ない菌床栽培に取り組む人が増えています。菌床栽培とは、クヌギなどのチップで培地ブロックを作り、それにしいたけ菌を植え付けて培養し、培養した菌床ブロックからしいたけを発生させる方法。種を植え付けてから約5カ月でしいたけが発生することから、原木栽培よりも短期間で収穫できることが特徴です。

九重町で菌床栽培に取り組む坂本庸一郎さんは、現在37歳の若手のホープ。くじゅう山系から湧き出る湧水を使用し、直径12cm以上もある大きなしいたけを栽培しています。しいたけ作りのきっかけは、平成元年に父親が始めた菌床栽培ですが、当時は全国的に栽培技術が広

まっておらず、研究や実験を重ねながら、試行錯誤の日々が続いたそうです。

「培地ブロックのチップをシヤカシからクヌギに変えたり、栄養分の加え方や殺菌の方法、ハウス内の温度、湿度管理など、どうしたら大きくて質のよいしいたけができるのか、とにかく色々試しましたね」と坂本さん。

特に、菌床ブロックを作る際は、ブロックを覆う栽培袋に通常よりも2カ所多い通気口を確保し、通気口にスポンジをつけるという工夫をしています。このように手間をかけることで、蒸気による高圧殺菌がきちんとできたり、培養する時に通気がよいため菌が活発に活動し、より品質のよいしいたけができるそうです。ここで殺菌が十分でないとの過程で青カビなどが繁殖してしまい、しいたけ菌は全滅。栽培の出来が決まる最も重要な工程です。

その後、しいたけ菌を菌床ブロックに入れ、年間18℃

の部屋で初期培養すること1カ月。だんだんと真っ白く菌が繁殖し始め、次にしいたけ菌が一番伸びやすい温度の場所に移動させます。

「しいたけ菌はとても繊細なため、ちょっとした刺激にも敏感。部屋の温度が下がっただけで、性格がガラッと変わってしまうので、目が離せないですね」と教えてくれました。また、大きいしいたけを取るため、1つのブロックの芽数を減らし、上からだけしいたけを生やすよう上面栽培を行っています。

「おいしくて肉厚があり、大きいしいたけばかりが取れるようになるのが今後の夢」と語る坂本さん。現状に満足することなく、菌床栽培のさらなる進化を目指して、やる気と活気に満ち溢れています。



1分1秒を争う菌床ブロック作り。速さと正確さは日本一!



殺菌後の培地の糖度は10以上の甘さ。1万8千個ほどのブロックがゆっくりと培養されます



上の部分の袋を切って、上からのみ椎茸を生やす上面栽培。1つのブロックから収量1kg以上採れます

Mio club 突撃レポート

直野弘美さん(左)
初めて菌床しいたけの栽培風景を見ましたが、生産者さんの愛着をもった接し方が、美味しいしいたけになる大切な要素だと感じ、本当に良い体験ができました。

イ・ユンジョンさん(右)
菌床ブロックからあんな立派なしいたけができることにびっくりしました! 韓国でもしいたけを食べますが、あんなに肉厚で食べ応えのあるしいたけは初めてです。



ちょっと寄りみち 味力の店

素材に「力」があるから、シンプルに炭火焼きで

【九重 焼きしいたけ】 坐来大分

東京・銀座にある坐来大分を訪れたゲストは、カウンターにディスプレイされた「しいたけ」の大きく肉厚な姿に驚き、食した瞬間のジューシーでぷりっとした食感にまた驚く。「見た目のインパクトが強く、しかもその味を通じて感動を与えられる食材はそうない」と話すのは、坐来大分の梅原料理長。「銀座という場所柄、舌の肥えたお客様の来店が多い。そんなお客様に、素材の持つ力だけで驚きと感動を与えられる食材は魅力的」とも。お客様からは、「焼きしいたけは、香り高くおいしかった」、「肉厚なのがよく、とてもおいしかった」との声を多数いただくそうです。

「坐来大分」の名は太平記に由来し、「いながらにして億を馳せ、時を越えてめぐり会う」という思いが込められており、床材から食卓の素材まで大分県産にこだわった空間で、大分を想いながら豊かな時間を過ごしていただく、そんなコンセプトで運営されています。お客様には、経済界などのVIPが名を連ね、大分県の「フラッグショップ」として、ブランド力の向上に努めています。また、他県の物産館と異なり、食に情報を載せ大分の魅力を伝えるというスタイルがマスコミに注目され、メディアを通じたPRにも貢献しています。



↑人気料理「竹あかり」

夜景が美しい坐来大分の店内

坐来大分
中央区銀座2丁目2-2新西銀座ビル8F TEL/03-3563-0322
営業時間/17:30~23:00(L.O22:00) ※物販は11:30~
休業日/日曜日、祝日、第1土曜日、盆、年末年始
URL/http://www.zarai.jp/

Mio club

クチコミでThe・おおいを広めよう
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/>

旬曆春

「The・おおいたイチオシ」

爽やかな香りの「大葉」

都市近郊農業として大規模な雇用型農業を展開し、年間を通して出荷している大分市の大葉。安全・安心・おいしさにこだわった大葉作りと、世界基準を目指した栽培システムへの取り組みが行われています。



JAおおいた大分市大葉部会・部会長の二宮伊作さん



1枚1枚、丁寧に手作業で収穫します



ゴミやほこりの混入を防ぐため、徹底した衛生管理で調整作業を行います

おいしさと安全性を追求し より高いレベルを目指す、大分市の「大葉」

爽やかな香りと味わいの大葉は、日本を代表するハーブのひとつ。大分県で生産される大葉は、ほとんどが大分市内で育てられ、温室で年間を通じた大規模な生産が行われています。出荷先は主に九州。そのほか、大阪、京都の関西方面と東京に出荷され、薬味や天ぷら、料理の彩りとして様々な食べ方で親しまれています。

大分市大葉部会では、減農薬・減化学肥料でおいしさを求めたこだわりの栽培を行い、収穫後は食品としての安全性を追求。大分市明野に1万9千㎡ものハウス面積を持つ二宮さんの施設では、いかに農薬と化学肥料を抑えていくかという点に一番苦労しながら日々、工夫が続けられています。なかでも農薬を使わないようにするために、温室の周りに防虫ネットを張ったり、様々な対策を行ってきました。さらに、温室内の加湿を防ぐため、マルチ栽培で土からの蒸発を抑えたり、灌水も広い面積に均一にやれるよう点滴タイプのチューブを使うなど、水資源の節約と温室内の湿度の制御に努めています。

また、施設内にはパッケージを行う施設もあり、栽培から出荷まで一貫した生産体制が整っているのも特徴です。収穫し

てから市場に並ぶまでの期間が短く、収穫後も、常に品質を落とさないよう温度管理に気をつけているため、日持ちがいいという高評価を受けています。

近年は、生産履歴を追跡できるトレーサビリティのシステムが注目され、消費者の食品に対する安全・安心への関心は高まる一方。大分市大葉部会でも、携帯サイトで栽培方針やレシピを掲載し、どういった農薬や肥料が使われているのか、1人1人生産者の顔写真が見れるような情報の公開が行われています。

「これからの目標は、今までこだわってきたものを安全安心面から客観的に評価してもらい栽培することです。そのために、近々、GAP（安全な農産物を作るための生産管理と農場管理）を取得し、最終的には世界基準に耐えられるような栽培システムを作っていこうと思っています」と二宮さん。

新しい大葉の食べ方も検討中で、ぜひアイデアがあったらみなさんに教えていただきたいということです。オリジナルレシピで、世界に誇る大分の大葉と一緒に応援していきましょう。

みつば

ビタミンAと食物繊維を多く含み、糖尿病を予防する働きがあります。香りや歯ざわりを損なわないように、サッと火を通すことがポイントです。

産地 大分市、豊後大野市

おおいた産の特長 大分市では水耕栽培で年間を通して定期的に、低農薬で生産されています。



成長を促進したり、体の粘膜を保護してくれる

ビタミンB₂



カレイ

主に瀬戸内海域で漁獲され、白く透きとおった身が美しい。コラーゲンを含むため、肌をみずみずしく保ってくれます。

産地 宇佐市、国東市、中津市、日出町、姫島村

おおいた産の特長 日出町の陽谷城下の海底から真水が湧く海域に生息するマコガレイは「城下かれい」と呼ばれています。

日本人にもっとも不足している栄養素

カルシウム

Spring

春は活動の季節。 育ちざかりの子どもに 食べさせたい食材

芽生えの春。ぽかぽか陽気に誘われて、体も心も元気に動かしたい季節です。健康で丈夫な骨を維持するためには、ビタミンB₂やカルシウム、カロテンなどの栄養素は欠かせません。さまざまな食材を上手に組み合わせて、春ならではの味わいを楽しみましょう。

なばな

菜の花を食用に品種改良した野菜で、肩こりやイライラ、骨粗しょう症を予防します。ゆで過ぎたり、水にさらし過ぎるとビタミンCが流れ出すので注意しましょう。

産地 豊後高田市、宇佐市、杵築市

おおいた産の特長 九州最大規模の栽培面積があり、健康食材として消費者からの需要も増加しています。

生活習慣病の予防効果がある

カロテン

びわ

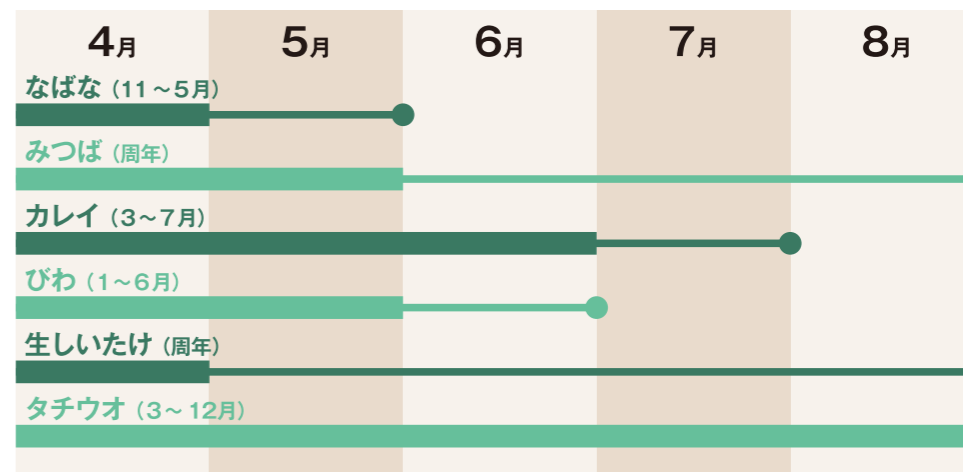
カロテンが豊富で、咳やのどの痛みに効果的。種も栄養豊富で、種を乾かして皮が少し焦げるまで深煎りするとナッツのように食べられます。

産地 大分市、佐伯市

おおいた産の特長 温暖な気候を利用し、ハウスと露地のリレー栽培で長い期間出荷されています。

「おおいた旬のカレンダー」

春満開♪ 旬を迎えた新鮮な春野菜をたっぷり食べて、体に活力を与えましょう。





旬の素材を使って生産者さんが作る「タチウオ」と「しいたけ」の簡単レシピを紹介합니다。ぜひみなさんも一度試してみ、食卓の一品に加えましょう。



あっさりとした地元ならではの味わい方 タチウオの天ぷら押し寿司

材料 (4人分)

タチウオ……………2尾
米……………3合
きゅうり……………1本
青じその葉……………4枚
カボス……………1個
(A) 酢 50ml、砂糖 60g
塩 8g、酒 大さじ1
(B) 砂糖……………大さじ2
醤油……………大さじ1と1/2
酒……………大さじ1

- ①米3合を炊き、(A)の合わせ酢を混ぜ、すし飯にする。
- ②タチウオは3枚におろして半身を半分切る。塩とこしょうをふって天ぷら粉をつけ、揚げる。
- ③キュウリは薄切りにする。
- ④押し寿司の型に①のすし飯を詰め、マヨネーズを絞って③を並べる。すし飯、青じその葉、タチウオの順にのせ、押す。
- ⑤④を7等分に切って器に盛り、(B)を混ぜた甘だれを塗る。カボスの輪切りを添えて出来上がり。



中はフワフワ、外はサクサク! タチウオのミンチカツ

材料 (4人分)

タチウオ ……正味350g
もめん豆腐 ……1/4丁
レタス 1/2個、きゅうり 1本
トマト 1個、レモン 1個
玉ねぎ ……1/2個
ニンジン ……1/2個
貝割菜 ……1/2パック
(A) 砂糖 10g、塩 5g
(B) 砂糖 40g、みそ 35g
酒……………少々

- ①タチウオは3枚におろして1cm大に切り、水洗いする。
- ②水1カップ、タチウオの骨、酒大さじ1を合わせてだしをとる。
- ③レタス、きゅうり、トマトは食べやすい大きさに、レモンは1/4切る。
- ④玉ねぎとニンジンはみじん切りにする。
- ⑤①と(A)、豆腐をフードプロセッサーにかける。
- ⑥④と⑤を混ぜ合わせ、小判型に整えてパン粉少々をつけ、揚げ油で揚げる。
- ⑦②のだしに(B)を入れて水ときかたくり粉でトロミをつけ、いり白ごま少々を加えてみそだれを作る。
- ⑧器に③と⑥を盛って⑦をかけ、根元を切り落とした貝割菜をのせる。



しいたけの傘をお皿に見立てたアイデア料理 マンサイ・グラタン

材料 (4人分)

しいたけ……………8枚
えび……………8匹
酒……………少々
栗……………4粒
銀杏……………8粒
粉チーズ……………20g
カボス……………1個
(A) マヨネーズ ……大さじ4
生クリーム ……大さじ2
白みそ……………大さじ1

- ①しいたけは石づきを除き、柄を取る。
- ②①をサッと塩水で洗う。
- ③えびは殻をむき、塩少々と酒をふる。
- ④(A)を合わせる
- ⑤しいたけの笠の部分に、栗、銀杏、しいたけの柄を(A)で和えたものを詰め、粉チーズをふる。180℃のオーブンで10分ほど焼き、カボス汁をかけていただく。



しいたけの食感を活かした、手軽でヘルシーサラダ マンサイ・サラダ

材料 (4人分)

しいたけ……………6枚
えび……………8匹
パプリカ……………1/2個
貝割菜……………1パック
塩、こしょう……………適量
(A) カボス……………1個
薄口醤油……………大さじ1
オリーブ油……………大さじ1
はちみつ……………大さじ1

- ①しいたけはサッと水洗いし、塩を加えた熱湯でポイルする。えびも同様。
- ②①のしいたけを粗せん切りにし、水気を切る。
- ③パプリカは細せん切り、貝割菜はサッと水洗いしすべて水気を切っておく。
- ④ボウルにオリーブ油を入れる。(A)の醤油、カボス酢、はちみつは別容器で合わせる。
- ⑤④のオリーブ油を泡立て器でまわしながら、②で合わせた調味料をたらし入れるようにして加え混ぜ、ドレッシングを作る。
- ⑥②、③の材料を合わせ、⑤のドレッシングをふりかけ、冷やしてどうぞ。

