

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

しゅんぐる

The おおいた

あなたの思いをカタチに。

<http://theoita.com>

2009 vol.9
Autumn

大分味
一ねぎ

大分高原白ねぎ

旬曆
秋



シャキツとした食感で、味も香りも一番！

大分味一ねぎ



「大分味一ねぎ」の大規模経営をする一方、消費拡大にも積極的に取り組む大窪勉さん

出荷時期	主な産地
周年	宇佐市 中津市 国東市
出荷規格	
草丈/S=40~50cm、M=50~60cm、 L=60~70cm 1束100g/1箱に30束入り	

肥沃な土で育ち、ビタミンやミネラルをたくさん含んだ香り高い「大分味一ねぎ」は、大分県を代表する小ねぎです。宇佐市、中津市、国東市で生産され、「味が一番！」という意味のネーミングで、東京を中心に大阪、広島、そして県内へ年間約900t出荷されています。

大分県の北部に位置し、広大な穀倉地帯が広がる宇佐平野で「大分味一ねぎ」を生産している大窪勉さんは、良質なねぎを作るために、いつも気を配りながら作業をしています。

「朝か夕方たっぷり水をあげます。水やり次第で、品質や出荷量も変わってきますね。また、特に土づくりは大切です。堆肥やもみ殻などの有機物がたくさん入った土で、大きくなるまでじっくりと育てると甘くて食感のよいねぎができるんです。」

味一ねぎは栽培後半からあえて灌水を控えて乾燥させ、まっすぐな香りの強いねぎに仕上げます。ねぎの

生長に合わせて栽培方法を工夫し、ねぎ自体を鍛えることで、店舗でいつまでも新鮮な状態を保つことができます。

「大分味一ねぎ」は、夏場は種を撒いてから60～70日、冬場は120日ほどで収穫。大窪さんは、毎朝5時から収穫し、新鮮なねぎを届けるためその日のうちに出荷します。今年、宇佐市に皮むきやサイズ分けをする共同調製場と、計量、結束、包装、箱詰めを行うパッケージセンターを備えた広域集出荷施設が完成しました。この施設ができたことにより、ねぎの品質が均一化され、衛生管理もしっかりできるようになりました。また、生産者は作業負担が軽減し、さらにねぎの栽培に集中できるようになったそうです。

大窪さんは大学を卒業後、平成2年から「大分味一ねぎ」の生産を始めました。開始早々1年目に台風の影響でハウスが倒壊したためねぎが全滅してしまい、

「自然には勝てない」と苦い経験をしたこともあったそうです。今では、台風強い頑丈なハウスで規模を拡大し、ビニールハウス85棟(2.4ha)を管理しています。

また、消費者に安心して食べてもらうためハウスの周囲に防虫ネットを張り、農薬の削減に心がけています。そのため、大分味一ねぎ生産部会員のみなさんは全員エコファーマーの認定を取得。良質な土づくりや栽培方法にこだわり、きちんと消費者のことを考えた生産が出来ているからこそ、自信をもって「大分味一ねぎ」を全国へお届けしています。

※エコファーマー…良質な土づくり、減化学肥料、減化学農薬の技術を導入し、環境に優しい農業に取り組む生産者のこと



収穫したねぎは、1本1本手作業で出荷規格にあった長さに揃えていきます。現在は中国の研修生が作業中です



生産された「大分味一ねぎ」の約7割は東京へ出荷されます



ちょっと寄りみち 味力の店

大分味一ねぎがふんだんに入ったアレンジ鉄板料理

【ねぎ焼き】葱屋本舗 ねぎ屋さんのねぎ焼き

普段は料理の引き立て役として使われることが多いねぎ。そのおいしさをそのまま生地にとじ込めて、薬味とは違った食べ方で味わえるのが「ねぎ焼き」です。薄く敷いた生地の上に、押し込みした大分味一ねぎと天かす、豚肉などをのせて、甘辛いソースをたっぷりかけた、食べごたえのある逸品。食べた瞬間、ねぎの香りが口いっぱいにパツと広がり、程よいねぎの食感が楽しめます。「ねぎは火を通すと、とても甘くなります。そしてアリシンの成分を含むねぎとビタミンB2を含む豚肉と一緒に食べると、吸収を助ける効果があり、疲労回復にいいんです」と教えてくれた店長の大窪勉さん。大窪さんは大分味一ねぎの生産者でもあり、野菜ソムリエの資格も持つ、大分味一ねぎの第一人者。ねぎを栽培しながら「もっとたくさんの人に味一ねぎのおいしさを知ってもらいたい」という思いから、関西のねぎ焼きをヒントに作り出したそうです。シャキツとしたねぎの食感を楽しんでもらうために長さを変えたり、大分味一ねぎに合うよう生地作りこだわったり、日々改良を重ねています。「一番うれしいのは、子どもたちがたくさん食べてくれることです。ねぎの匂いが苦手な子ども、ねぎ焼きなら匂いが隠れて甘くなるから何枚でも食べるよ、と聞くとヨッシャーとねぎ焼き作りにも気合が入ります」

現在、全国八幡社の総本山である宇佐神宮の参道に出店中。一所懸命育てた大分味一ねぎの魅力が、県内をはじめ、全国から来る観光客の方にもどんどん広がっていています。



鉄板の上でジュージュー音を立てながら、ねぎが甘味を増していきます

葱屋本舗 ねぎ屋さんの ねぎ焼き	宇佐市大字南宇佐(宇佐神宮仲見世通り) TEL/080-1539-2686 営業時間/11:00(土日は10:00)~18:00(OS17:20) 定休日/不定休
---------------------------------	--

Mio club 突撃レポート

渡部恵美子さん(左)
味一ねぎは思ってた以上に甘味があって、「ねぎ焼き」でねぎが主役になれることを初めて知りました。これからも味一ねぎパワーで親子元気に過ごしたいと思います。

清原洋子さん(右)
出荷するまでに多くの方が携わっていることを知りました。1本1本丁寧に選別され、衛生面にも十分配慮された施設での袋詰めは、消費者として安心です。

The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/>



清竹敏明さんは、高原白ねぎを作って11年目

つやのある白さと、新鮮なみずみずしさが信条

大分高原白ねぎ



出荷時期 8月中旬 ～12月	主な産地 九重町 玖珠町 竹田市 日田市
出荷規格 全長/60cm、軟白/9月まで25cm、9月以降30cm 1束300g/1箱に10束入り	

玖珠・九重などの高原地帯で、夏の冷涼な気候を活かして作られる白ねぎは「大分高原白ねぎ」と呼ばれています。九重の標高800mの高原で白ねぎを生産しているJA玖珠九重白ねぎ部会部会長の清竹敏明さんによると、高原を吹き抜ける風のおかげで、夏でもクーラーがいらぬほど涼しく、生育に適した環境で白ねぎを育てることができるそうです。

高原の肥沃な黒ぼくの土と、朝と夜の日較差（1日の最高気温と最低気温の差）が大きい気候で育った大分高原白ねぎは、みずみずしく口当たりもなめらかで、普通の白ねぎと比べ甘く感じられます。

高原白ねぎの旬は9月から11月で、出荷先は、県内をはじめ、福岡や長崎、山口、広島などです。高原で栽培することにより、冬場に比べて出荷量の落ちる夏場の白ねぎの出荷量をカバーすることができます、消費者に大分の白ねぎを周年届けることができ

るようになりました。

清竹さんの場合、4月に定植して、収穫できるのは8月の後半から。収穫前になると雑草に弱いねぎのために、草刈りをしたり、虫がつかないようにしたり、毎日ねぎの生長を注意深く見守ります。また、白ねぎの栽培が終わるとライ麦やソルゴーなど緑肥になるものを植え、白ねぎは別の畑で作るという輪作を行い、肥沃な土を維持しています。

土づくりのほかに、白ねぎを栽培する上で欠かすことのできない作業が「土寄せ」です。これは、日光を当てないように緑の部分に土をかぶせ軟白の部分をつくる作業で、4～5回繰り返し、20日間ほど経つと真っ白で柔らかいねぎに仕上がります。土寄せは機械でしますが、収穫は全部手作業。

「収穫機もありますが、鍬のほうが自由が利いて、作業の効率がいいんです」と清竹さんの経験から語っ

てくれました。

最近では、平坦な砂地で白ねぎを作っている豊後高田市の生産者が、夏の間の涼しい環境を求め、飯田高原での栽培を取り入れ始めています。

「各地区でお互いの技術を揃えて、市場の取引が安定すれば、もっと高原白ねぎを作れると思います。また、玖珠、九重だけじゃなく、ほかの地域の白ねぎ生産者とも連携を取りながら、高原白ねぎを出荷していけたらいいですね」と清竹さん。高原白ねぎの生産はまだまだ始まったばかりですが、生産者が一丸となって生産に取り組み、お互いに切磋琢磨する姿は、The・おおいたブランドとして明るい盛り上がりを見せています。



収穫期を迎え、大きく生長した白ねぎ。清竹さんは土まみれになりながら、土寄せした土を鍬で掘り起こし、1本1本収穫します



必要のない葉を落とし、長さを揃える調整作業



3本にまとめた白ねぎをシールで止め、出荷に向けて箱詰めします



ブランドPR キャンペーン in 福岡

平成21年8月19～20日の2日間、福岡県福岡市において「The・おおいた」ブランドPRキャンペーンin福岡が実施されました。

今回のキャンペーンは、「The・おおいた」ブランド園芸戦略品目の中から同時期から旬を迎える「かぼす」、「高原白ねぎ」、「なし」の3品目について、最大の消費地である福岡地域での宣伝PR・消費拡大を目的に、それぞれの生産者団体が共同で主催しJAや県等の関係機関の支援で実施されました。

キャンペーンでは、19日に「かぼす」においてマスコミ各社へのキャラバン宣伝隊によるPR活動を実施しました（20日には街頭宣伝活動も実施）。

20日には、福岡市中央卸売市場内で、平野副知事を先頭としたトップセールを実施し、市場関係者へ「かぼす」、「白ねぎ」、「なし」の売り込みを行いました。

日田竜神太鼓の実演や3品目の試食宣伝を行い、かぼたんも参加したPR活動は流通関係者から好評を博し、本キャンペーンは大盛況のうちに終わることができました。



Mio club

クチコミでThe・おおいたを広めよう
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/>

旬曆秋

＼The・おいしいイチオシ／

走るトマトの大玉トマト

瀬戸内海特有の温暖な気候に恵まれた杵築市で、10月中旬から5月にかけて収穫される大玉トマト。「株式会社走るトマト」では、施設園芸先進国であるオランダの最新技術を取り入れた新しいトマトづくりが行われています。



黒いドリッパーから養液が流れ、トマトの成長を促します



コンビニや書店などの新しい流通ルートでの販売により、注目を浴びています



施設長の安藤啓一さん

最新システムと清潔で安全な栽培環境で育つ高品質の大玉トマト

大分県の高原地域で夏秋トマトの収穫が終盤を迎える10月中旬から、収穫がスタートするトマトが杵築市にあります。「株式会社 走るトマト」では、土の代わりに有機培地「ココピート」を使い、植物の成長に必要な栄養や水分を液肥として与える雨水利用の循環型の養液栽培という方法で、「富丸ムーチョ」という品種のトマトを育てています。この品種は、糖度、酸味、コクのバランスに優れた大玉トマトの1つ。日持ちがよく、カットしてもゼリーの部分がこぼれないという特徴から、生食用はもちろん、サンドイッチやハンバーガーなどを扱う業務用にも使われています。

「走るトマト」は平成19年7月に他業種からの農業分野参入企業として設立されたトマト専門の株式会社。秋冬を越してもトマトの旬が続き、良質で安定した生産を図るため、オランダ製の最新システムを導入しています。

新しい施設の中には、オランダから輸入した養液栽培温室（フェンロー型被覆エアハウス）があり、温室にずらりと並んだレーンには、自然環境に優しい有機培地「ココピート」で育ったトマトが、天井から伸びた誘引線に巻きつけてありました。誘引線は、育ったトマトが倒れないようにするためのものです。施設長の安藤さんによると、トマトの木は1年で15mも伸びるので、トマトが成長するに従って誘引線を移動させ、常にトマトの実が下の方に実り続けるように工夫をしているそうです。

また、社長の益田健一さんは「ハウス内への病気や害虫の流入を防ぐよう一番注意しています」と説明してくれました。施設に入る前はエアシャワーで消毒し、温室では防塵・防虫服を着て、さらに手足の消毒を行うという徹底した管理体制。日々の細かな管理によって育った安心・安全のトマトが、全国へと元気に走っています。



コレステロールや有害物質を吸収して排泄させる

食物繊維



梨

水分を多く含み、のどを潤す働きがあります。また、果肉に含まれる食物繊維が腸に効くので、便秘がちな人におすすめです。食後のデザートにどうぞ。

産地 日田市、中津市、由布市、九重町

おいした産の特長 幸水、豊水、新高、新興、晩三吉など種類が豊富で、地域の特性を活かした栽培が行われています。

巨峰

他のブドウと比べ糖分やミネラルなどの栄養価が高く、健康食品としても注目を浴びています。色が濃く大粒で、歯ごたえのある巨峰が、おいしさのポイントです。

産地 宇佐市、日田市、中津市

おいした産の特長 県内で最も多い品種。糖度が高く濃厚な味で、種なし巨峰も開発されています。

大分しいたけ

食物繊維とビタミンの含有量が高く、乾すことにより、栄養分・旨味成分が凝縮されます。より美味しく食べるためには低温で時間をかけ、じっくり戻しましょう。

産地 玖珠町、九重町、豊後大野市、竹田市

おいした産の特長 香りが高く肉厚で、風味豊か。全国の品評会で数々受賞しています。

くり

古来より漢方で体によい食材として重要視されてきたくり。ビタミン、ミネラル成分をバランスよく含んでおり、ご飯や豚肉と食べ合わせぴったり。

産地 豊後大野市、佐伯市、日田市

おいした産の特長 栽培面積が全国上位で、主に山間部を中心に栽培されています。

Autumn
味覚の秋。ついつい
食べ過ぎてしまった体を
スッキリさせる食材

秋が旬の野菜やきのこ類は、食物繊維が豊富で低カロリーなものがたくさん！食物繊維には、整腸作用で便秘を防いだり、生活習慣病の予防に役立つ効果があり、お腹をきれいに掃除してくれます。秋の食材を上手に取り入れながら、メタボ対策はいかがですか？



血圧を下げ、便秘解消に働きかける

カリウム



「おいした旬のカレンダー」

秋は実りの季節。収穫を迎えた大分産の野菜や果物を食べて、自然の恵みに感謝しましょう。



	9月	10月	11月	12月	1月
巨峰 (7~10月)	●	●	●	●	●
梨 (8~1月)	●	●	●	●	●
くり (8~11月)	●	●	●	●	●
かんしょ (10~6月)	●	●	●	●	●
白ねぎ (周年)	●	●	●	●	●
大分しいたけ (周年)	●	●	●	●	●



旬の素材を使って生産者さんが作る「大分高原白ねぎのおかず」簡単レシピを紹介します。ぜひみなさんも一度試してみて、食卓の一品に加えましょう。



彩りがきれいで、お弁当にもぴったり
ピリ辛ベーコン巻き

材料 (4人分)

大分高原白ねぎ ……4~5本
ベーコン ……6枚
ほうれん草 ……200g
サラダ油 ……大さじ1
(調味料)
醤油 ……大さじ3
みりん ……大さじ1
一味唐辛子 ……少々
(酢じょうゆ)
かぼす汁 ……大さじ2
醤油 ……大さじ3
砂糖 ……大さじ1/2

- ①白ねぎをベーコンの幅に切り、調味料に2~3分浸す。ほうれん草は塩ゆでして3~4cmに切る。
- ②白ねぎをベーコンで巻き、ようじなどで止める。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、中火で②をころがしながら色よく焼き上げる。
- ④器にほうれん草を敷き、③を盛り付け、仕上げに酢じょうゆをかける。



シャキシャキ感を味わいたいならコレ!
白ねぎのサラダ

材料 (4人分)

大分高原白ねぎ ……3本
ツナ(缶詰) ……40g
ザーサイ ……25g
ゴマ油 ……少々

- ①白ねぎを長さ5cmほどに切り、細く千切りにする。
- ②①を氷水で30分程度さらしてから、ザルで水をきる。(食べる30分ほど前に作るのがポイント。また、手でしぼると白ねぎがベタベタしてしまいます)
- ③水きりした白ねぎにツナやザーサイ、ゴマ油を入れ、軽く混ぜ合わせる。



白ねぎの香ばしさが食欲をそそる
ねぎぎょうざ

材料 (4人分)

大分高原白ねぎ ……3本
ツナ(缶詰) ……80g
コチュジャン ……大さじ2
ぎょうざの皮 ……20~22枚

- ①白ねぎは小口切りにし、ツナは汁を軽くきっておく。
- ②ボウルに白ねぎとツナ、コチュジャンを入れ、混ぜ合わせる。
- ③①をぎょうざの皮で包み、カラッときつね色に揚げれば出来上がり。



かぼすを添えて召し上がれ♪
白ねぎと干しあみのかき揚げ

材料 (4人分)

大分高原白ねぎ ……6本
干しあみ ……適量
(えびでもよい)
天ぷら粉 ……1/2カップ
冷水 ……1/3カップ
かぼす ……1個
ポン酢 ……適量

- ①白ねぎの白い部分を斜めに切る。
- ②天ぷら粉に冷水を入れ、衣をつくる。
- ③白ねぎを衣の中に入れ、干しあみが均等になるように、衣はゆるめにならないようにさっくりと混ぜる。
- ④油をやや高めに熱し、衣が離れないように箸で押さえながらパリッと揚げる。

