

おおいたの匂がくる。その恵みに感謝して…

# しゅんくる

The おおいた

あなたの思いをカタチに。

<http://theoita.com>

2009 vol.8  
Summer



ハ

モ

ト

ル

コ

ギ

キ

ヨ

ウ

旬  
曆  
夏



きめ細やかな愛情で育つ、可憐な花姿

# トルコギキョウ



専業農家としてトルコギキョウの栽培を9年続けてきた黒岩さんご夫婦

<b>出荷時期</b>	<b>主な産地</b>
周年	杵築市 佐伯市 中津市
<b>出荷規格</b>	
草丈/40cm、50cm、60cm、70cm 10本1束/1箱に30本入り	

華やかさと上品さを併せ持つトルコギキョウは、花持ちがとてよく、毎年たくさんの品種が誕生しています。その中でも、大分県産のオリジナル品種は、関東・関西方面に出荷され、ブライダルからテーブルフラワーまで幅広い用途で楽しんでいます。

佐伯市では、沿岸部の温暖な気候を活かしたトルコギキョウの栽培が盛んです。黒岩留夫さん・真由美さん夫婦のハウスでは、他産地の出荷が少ない冬場から春までの出荷だけでなく、花の咲く時期が異なる品種を栽培することで、1年を通じたトルコギキョウの出荷を行っています。広さ3,500平方メートルのハウスでは、白、紫、ピンクなど花の色や形が違う7種類のトルコギキョウが栽培され、5ヵ月ほどで収穫されます。

「高品質のトルコギキョウを作るためには、苗作り

が一番大事」という黒岩さん。苗は生育中に暑さを感じると休眠状態になり、うまく育ちません。そのため、暑い時期には、種を植えたものをクーラーで冷やし、生育に適した状態で健全な苗に育ててから、約60日後に定植します。トルコギキョウは天候に影響を受けることが多いため、定植した後も、花の状態を常に観察・管理しなくてはなりません。

また、1本の花だけに必要な栄養を与えるように、花の生育にあわせて、余分な芽やつぼみを1つずつ手で摘む「芽摘み」という細やかな作業が行われます。「すべて手作業ですが、芽摘みをすると花が喜んで、成長の勢いがよくなるんです」と語る真由美さん。花の収穫は早朝6時から行われ、出荷最盛期の1ヵ月はなんと睡眠時間は2時間！ 出荷のタイミングを逃さずに、一番いい状態で消費者の手元

に届けるために、休む時間を惜しんで1日中ハウスの中で過ごすこともあるとか。「作業中は立ったり座ったりと身体にかかる負担は大きいですが、心の支えはやっぱり花。自分たちががんばった分だけ美しく咲くトルコギキョウが癒してくれます」と朗らかに笑う黒岩さんご夫婦。その笑顔からは、トルコギキョウに注ぐ確かな愛情が伝わってきます。

そんな生産者の思いが、大分ならではの多彩で美しいトルコギキョウをいっそう輝かせ、多くの人に今日も笑顔を運んでいます。



オレンジ系ピンクの品種「ニューリネーションアプリコット」がハウス一面に広がります



サイズ別に長さを揃えたり、小さな芽やいらぬ葉を落とし、出荷のための「調整」を行います



**Mio club** 突撃レポート

矢部加奈さん(左)  
最盛期には睡眠時間が2時間なのに、「花が待っている」と思うと起きられるという言葉聞いて、本当に愛情を注がれて美しく咲いた花なんだな、と感激しました。

深井寿子さん(右)  
子どもを育てるように花を愛しむ黒岩さんのお話に感激しました。こんな情熱を持った方が育てた花ならば間違いはない、こんな生産者から生まれた花を飾りたい、と素直に思えます。

## 大分のオリジナル品種

### トルコギキョウ

大分県では、トルコギキョウのオリジナル品種の開発に取り組んでいます。現在、その数は20種類。そのうち、現在出荷されている12種類の名前には、「メイド・イン・オオイタ」を意味する言葉「mio(ミオ)」がつけられています。一重、八重など花形が豊富なトルコギキョウ。その佇まいは、トルコギキョウの花言葉である「優美」そのもの。なにげない日常から特別なひとときまでを素敵に彩る花々を、大分県からお届けします。



ももこ mio  
そよか mio  
ミオベリーチュチュ  
ミオムーチュチュ  
こゆき mio  
ミオビーチュチュ

**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/>



最高の状態で釣り上げられる豊穡の海の恵み

# ハモ



大きな口を開け長い体をしならせて、ハモが海から姿を現す。下川さんの顔がほころぶ瞬間だ



<b>出荷時期</b>	<b>主な産地</b>
6～11月	佐伯市 中津市 杵築市
<b>出荷規格</b>	
7～8kg/ボックス (活魚)	

鋭い歯と獍猛な性格とはうらはらな、淡泊かつ上品な味わいが特徴の「ハモ」。季節が初夏から夏へと移り変わると、旬を迎えたその身はますます味わい深く、多くの人を魅了してやみません。

大分の海は全国有数のハモ漁場で、大分県産のハモは全国各地に出荷されています。なかでも佐伯湾でとれるハモは絶品で、関西市場で「佐伯のハモ」といえば昔から高い評価を得ている魚として知られています。

「そう、佐伯湾ではなんでもとれるんですよ」と話すのは、佐伯市大入島の漁師・下川明治さん。下川さんはこの道60年のベテラン漁師で、季節ごとにさまざまな魚をとっています。

この日、下川さんが漁場に着いたのは午前3時前。ハモは夜行性なので、漁が行われるのも夜間で。まだ辺りが暗いなか、長い幹繩に、のれんのように

うに一定間隔で釣り針を付けた枝繩を垂らしたはえ繩を手際よく準備していきます。幹繩の長さはなんと9,100メートル。下川さんはゆっくりと船を動かしながら、700本の枝繩に餌を付けて海へ投げ入れます。「そりゃあ他の漁に比べたら、はえ繩漁は手間も時間もかかる。けれど、手間がかかっても釣り物は魚に傷がつかず、良い状態でとれる。いいハモをとるには、はえ繩漁が一番だと思っているんです」と、下川さんは笑顔で話します。

午前5時、仕掛けたはえ繩を揚げる作業が始まりました。機械ではえ繩を巻き上げながら、真剣な眼差しで海面を見つめる下川さん。枝繩をつかんでグイッと引き上げると、大きなハモが体をくねらせて船に飛び込んできました。「これが佐伯のハモです。味も大きさも申し分なし。佐伯湾は魚の宝庫です」。

元気よく跳ねるハモの姿に、下川さんの声も弾みます。

豊かな恵みをもたらす豊穡の海と、誇り高い海の男の心意気。大分の自然と人の思いが一つになって、高品質のハモが全国の市場へと届けられるのです。



15歳の頃から、はえ繩漁を専門に行う下川さん。大入島でも屈指のベテラン漁師だ



ハモは海底にいるため、所々に重りをつけながら海中深くはえ繩を投げ入れる



はえ繩の仕掛けは夜中に行うが、引き上げには5時間ちかく時間がかかるため、終わる頃には朝日が登り、帰港の頃は昼近くになる



## ちょっと寄りみち 味力の店

旬の味覚 ハモの多彩なおもてなし料理

【鱧御膳】はも家 割烹 瑠璃京

ハモは、魚偏に「豊」という字のとおり、豊かで上品な味わいが特徴の魚です。豊前海に面した中津市では、昔からハモ漁が盛んで、新鮮で活きのいいハモを年中味わうことができます。特に夏場のハモは、脂肪分が少なくうま味成分であるアミノ酸がより多く含まれています。

中津市にある割烹「瑠璃京」では、その日競りにかけられたばかりの新鮮なハモを、「鱧御膳」で心ゆくまで楽しめます。お品書きは、刺身や揚げもの、しゃぶしゃぶに湯引きや肝、真子ののったお茶漬けなど、その多彩な味わいには驚くばかり。また、ハモの美味しさを包みこんだオリジナルのハモしゅうまいは、大分県産のカボスを使ったタレでいただく、とろけるような舌ざわりとまろやかな風味が口の中いっぱい広がります。

高級魚の印象が強いハモを“気軽に食べられる料理”として広めるための取り組みを実践している、代表の中島さん。「予約しなくてもすぐ食べられるハモ料理を、手頃な価格で味わっていただきたい。また、ハモならではの骨切り作業をパフォーマンスとして提供することで、お客様の驚きや感動が食事にプラスされればうれしいですね」と語ってくれました。

旬の夏こそぜひ、大分のハモ料理を味わってみませんか。



「大分ブランドとしてハモをたくさんの人に知ってもらいたい」と語る代表の中島秀夫さん

はも家 割烹 瑠璃京 中津市島田仲町363-16 TEL/0979-22-1470 営業時間/11:30~14:00, 17:00~22:00(L.O20:00) 定休日/不定休

**Mio club** 突撃レポート

池口靖子さん(左)  
厨房での骨切りライブ。しゃりしゃりっと気持ちのいい音色に感動しました。ハモしゅうまいのテイクアウトや地方発送で、大分ハモのおいしさがさらに全国へと広がることを期待しています。

下森敬子さん(右)  
初めてハモしゅうまいを食べた時の驚きは忘れられません。まさにこれは絶品!だと思いました。どの料理をとっても、ハモのプリプリ感が生きており、ハモの素材そのものの良さを実感しました。

**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/>

The・おおいたイチオシ/  
かんむり  
**おおいた冠地どり**

鶏肉の最高級品といわれる烏骨鶏とかけ合わせた全国初の特産地鶏が誕生しました！身が引き締って、うま味もたっぷり。1羽1羽、手間ひまかけて愛情をたっぷり注いだ冠地どりが元気に育っています。



平飼いで飼育する生後30日目のヒナ鶏



烏骨鶏の特徴である、立派な毛冠と胡桃冠がおおいた冠地どりの証



冠地どり生産者の田原敬司さん

うこっけい  
**烏骨鶏の肉質の良さを最大限に受け継いだ**  
かんむり  
**大分生まれの「おおいた冠地どり」**

全国でも有数の鶏肉消費量を誇る大分県で今、注目を集めている地鶏があります。その名も「おおいた冠地どり」。肉や卵が栄養学的に優れている烏骨鶏とロードアイランドレッド、白色ロック、九州ロードの4品種をかけ合わせ、鶏肉の味を吟味し、4年の歳月をかけて大分県が育成した新しい地鶏です。

そもそも地鶏とは、JAS規格で在来種由来血液百分率50%以上、飼育期間80日以上、28日齢以降平飼いで1㎡当たり10羽以下で飼育した鶏のこと。厳しい規格が定められています。別府市で平成19年の6月から「おおいた冠地どり」の開発に協力し、平成20年2月から本格的に飼育を始めている田原プロイラーの田原さんは、ご夫婦だけで鶏舎の管理を行い、年間で2万羽ちかくを育成・出荷しています。「ヒナのときは朝晩の室温管理が大事です。夜の10時くらいに鶏の寝方を見て、

カーテンの開閉で調整します。好奇心旺盛で何にでも興味を示し、よく運動しているので、肉の付き方がいいんです。ほどよい弾力のある肉質は水っぽさがないので、ぜひ水炊きなどの鍋でその味わいを堪能してください」と田原さん。

一般的に出荷日齢は80～100日とされています。田原さんは、冠地どりの育成をみながら、十分に成長してうま味が増した鶏を出荷しています。「十分に発育していない鶏は出さないと決めています」と、高品質を保持するために適宜な出荷時期にも配慮しています。また、できるだけ抗生物質などの添加物を与えず、安心・安全な鶏の飼育を行っています。田原さんの飼育への情熱とこだわりが、極上のうま味と肉質を誇る冠地どりファンを続々と増やしています。

●冠地どりのレシピを裏面で紹介しています●



**ハモ**

ビタミンA、B2、カルシウム、DHA、EPAなど豊富な栄養素がたっぷり含まれているハモ。カルシウムも非常に多く、骨や歯を丈夫にしてくれます。

**産地** 佐伯市、中津市、杵築市、宇佐市  
**おおいた産の特長** 大分産のハモは、車エビやカニなど高級なエサを食べています。

皮膚や目、口腔、消化管、気管などの粘膜維持する

**ビタミンA**

Summer

**夏バテに打ち勝つ  
栄養たっぷりの  
ヘルシー食材**

暑い季節には、体内の糖を燃焼させるビタミンB1が、他の季節の2～3倍消費され不足がちになります。そのため疲労がたまりやすく、夏バテがおこります。今回は、疲労回復に効果のある3種類の栄養素をご紹介します。たくさん食べて、夏を乗り切りましょう！



**クエン酸**

体内にたまった疲労物質を早く代謝させる

**カボス**

クエン酸やビタミンCがレモンより多く、何に搾ってもおいしく料理を引き立ててくれます。疲労がたまりやすい夏は、カボスジュースで乗り切りましょう。

**産地** 臼杵市、竹田市、豊後大野市、豊後高田市  
**おおいた産の特長** 全国の生産量の98%が大分産。日本一の生産量を誇ります。



**マアジ・マサバ**

アジやサバは実に栄養価の高い魚で、脂肪、IPA、DHAが豊富です。ビタミンB2、D、E、そしてタウリンも豊富に含まれます。

**産地** 佐伯市、津久見市、臼杵市、大分市  
**おおいた産の特長** 豊後水道の荒波に揉まれた「関あじ」「関さば」はこの一種。

ビタミンB1の吸収を良くし、効果を持続させる

**アリシン**

**にら**

疲労回復、肩こりなどに効果的なビタミンB1を多く含み、さらにビタミンB1の効力を持続させるアリシンを含んでいます。

**産地** 大分市、佐伯市、臼杵市、中津市  
**おおいた産の特長** 県下各地で栽培しているが、中でも大分市は西日本有数の産地。

「おおいた旬のカレンダー」

今年の夏は、たっぷりの水分とビタミンを含んだ大分産の新鮮な野菜や魚を食べて、上手に乗り切りましょう。



	6月	7月	8月	9月	10月
ゴーヤ (5～10月)	●	●	●	●	●
ハモ (6～11月)	●	●	●	●	●
にら (周年)	●	●	●	●	●
カボス (周年、8～10月は路地)	●	●	●	●	●
マアジ (周年)	●	●	●	●	●
マサバ (10～4月)				●	●



旬の素材を使って生産者さんが作る「おおい冠地どりのおかず」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。

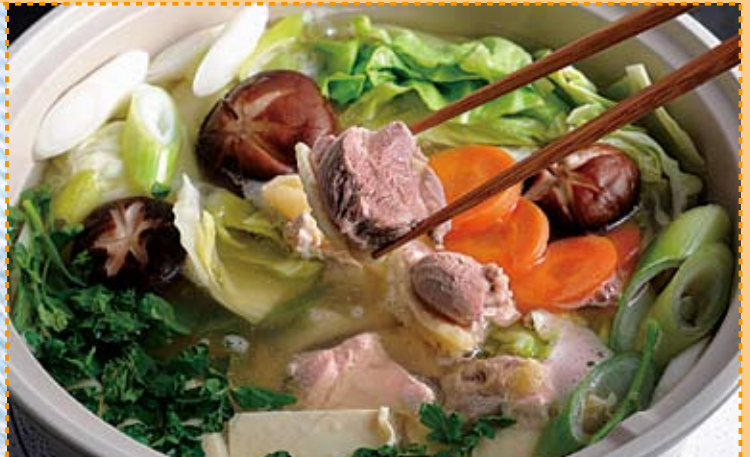


## 鶏の旨み凝縮! 絶妙なおかずとごはんのマッチング おかずたっぷりおにぎり

### 材料 (4人分)

おおい冠地どり…100g  
米……………2合  
ごぼう……………60g  
ニンジン……………40g  
(調味料)  
ゴマ油……………少々  
濃い口醤油……………80cc  
みりん……………80cc  
砂糖……………大さじ3

- ①米を洗い、炊く。
- ②地どりを食べやすい大きさに切り、ごぼうは笹がき、ニンジンはみじん切りにする。
- ③フライパンに地どり、ごぼう、ニンジンを入れ、ゴマ油で炒め、調味料を入れる。
- ④炊き上がったご飯に炒めた具を混ぜ、おにぎりにする。



## ぶりぶりの歯ごたえがたまらない、冠地どり最高の味わい方! 味わい水炊き

### 材料 (4人分)

おおい冠地どり…600g  
しいたけ・キャベツ・  
ニンジン・ネギ・豆腐・  
クレソン……………適量

(野菜などの具はお好み  
に合わせて追加・変更く  
ださい)

- ①土鍋に水1.5リットルを入れ、昆布を入れてだしを取り、沸騰させる。(土鍋の大きさによっては水の量や地どりの量も変わります)
- ②地どりや野菜は食べやすい大きさに切っておく。
- ③地どりを入れ、やわらかくなるまで、30分ほど煮る。
- ④野菜や豆腐を入れて、(火が通りにくいものから先に)やわらかくなったら、出来上がり。
- ⑤お好みでクレソンを入れたり、ポン酢にゆずこしょうなどの薬味を入れてどうぞ。



## 夏のビール、お酒のおつまみにオススメ ヘルシー焼きとり

### 材料 (4人分)

おおい冠地どり…適量  
キャベツ……………適量  
(調味料)  
塩・ブラックペッパー 適量

- ①地どりを食べやすい大きさに切る。
- ②塩、ブラックペッパーで下味をつけ、少しおく。
- ③トースターで10分ほど、こんがりキツネ色になるまで焼く。
- ④焼き上がったたら、キャベツと盛り合わせる。



## ニンニクの香りと鶏の旨味が絡みあい、食欲増進 和風ペペロンチーノ

### 材料 (4人分)

おおい冠地どり…120g  
しめじ……………60g  
パスタ……………200g  
きざみのり……………適量  
(調味料)  
オリーブオイル……………少々  
みじんざりしたニンニク 適量  
唐辛子……………ひとつまみ  
醤油……………小さじ2杯  
塩……………適量

- ①オリーブオイルでニンニクをいためる。
- ②ニンニクに色がつき始めたら、唐辛子、地どり、しめじを加えいためる。
- ③塩と醤油で味を調える。
- ④茹でたパスタをからめて盛り付け、きざみのりをちらし、クレソンを添える。

