

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

2009  
Winter  
vol.6

# しゅんぐる

The おおいた

あなたの思いをカタチに。

<http://theoita.com>

旬  
曆  
冬

マ  
ダ  
イ

輪

ギ

ク





おおいたのおいしさまっさかり！

# 旬曆 冬

四季折々、とれたての新鮮なものを口にするこ  
こそ、最高の贅沢かもしれませんね。それを叶  
えてくれるおおいたの恵みに感謝して……。こ  
れからも、どうぞよろしく。



↑ 担当になって半年、「まだまだ勉強中！」という工藤修司さん（JAおおいたぶんご大野地域本部）と、生産者の波多野省三さん

豊後大野市では、水田で  
さといもが育てられています。  
粘りある土の栄養がたっぷり、美味しいんです！


清らかな水で  
ねばり強く  
育った水田さといも



農協さんのおすすめ

“大分のナイアガラ”と呼ばれ、水量と落差が大きくダイナミックな原尻の滝。この滝を中心に水田が広がっています。水田といっても、そこで稲だけを育てているわけではありません。減反の話があったので、緒方町では昭和55年頃に、さといもの栽培を始めたのです。  
「育て方は稲とそう変わりません。春に耕して植えつけ、夏には水をやる。緒方川の清らかな水を引いた田んぼの、土が持つ粘りのおかげで、粘りの強いさといもが育つんですよ」

どうやら粘りが「水田さといも」の特長のよう。茹でると糸をひくほどの粘りがあり、そのまま酢味噌をかけた、煮物や鍋などの汁物にしたりするとその美味しさが引き立つそうです。また、こぶりのさといもは、皮ごと茹でて指で軽く押すだけでツルッとむけて、包丁を使う手間をかけずに食べられます。  
これから、さといもが美味しい季節。その水田を見やりながら、笑顔の波多野さんが願うこと——「安全・安心を心がけてつくったから、みんなに食べてほしいなあ」



**11…5月 なばな**

①豊後高田市、宇佐市、杵築市 ②230g束/20入り/段ボール箱、発泡スチロール箱 ③菜の花を食用に品種改良した野菜。豊後高田市は、九州最大規模の栽培面積 ④繊維質、カルシウム、ビタミン類、鉄など体に必要な栄養素がたっぷり ⑤あさりと一緒に酒蒸しにして




**11…6月 いちご**

①杵築市、佐伯市、国東市 ②300g/4pc入り/1.2kg ③果実が大きく、形が良く、酸味が少なく甘い ④ビタミンCを多く含む ⑤ジャムや、冷凍してジュースにするなど加工も楽しめる



**1月 七草**

①豊後高田市、日田市、由布市 ②100gpc/30入り、3kg/段ボール箱 ③大規模農園で栽培、年末年始にかけて出荷される ④どれもビタミン、ミネラルが豊富 ⑤1月7日は無病息災を願ってあさりと仕上げた七草粥に。疲れ気味の胃の調子を落ち着かせる



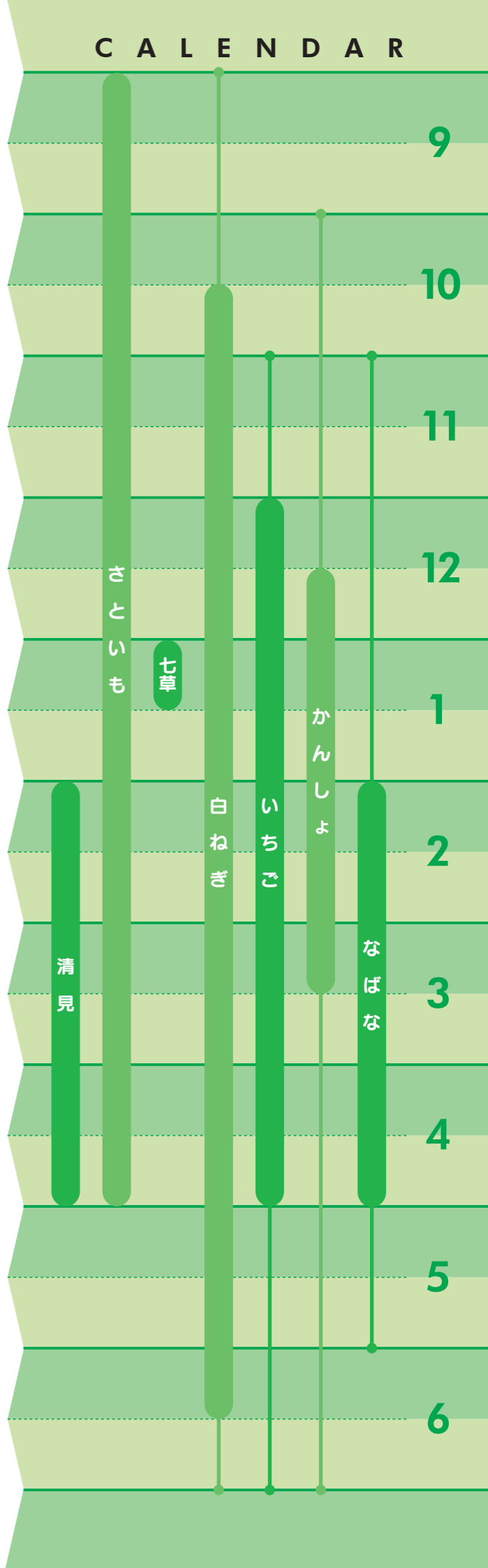
**9…4月 さといも**

①豊後大野市 ②10kg/段ボール箱 ③豊後大野市緒方町の水田さといも、同市犬飼町の赤芽芋など、地域の気候・風土に合わせた品種が関西市場などで高い評価を得ている ④ぬめりの成分であるムチンがたんぱく質の消化吸収を高める ⑤そのまま茹でるか蒸して、味噌や塩をつけて



**2…4月 清見**

①津久見市、佐伯市、大分市 ②3kg/化粧箱、10kg/段ボール箱 ③みかんのみずみずしさ、オレンジの香りを持つ ④美容や健康に役立つビタミンCが豊富 ⑤種が少なく、ジューシーな果実は、縦に6つか、8つにカットして食べるのがコツ







↑スイートピー ↑トルコギキョウ ↑バラ ↑ヤマジノギク ↑きく ↑シクラメン

大分の

## 「月の花」のおはなし

大分県では、県内で生産されている花を「月の花」に定めています。消費や生産が多い時期にあわせて選ばれたもので、12月は「シクラメン」になっています。“旬の花”を家庭や職場で飾ったり、贈り物にしたりと、大分で育った花を生活の一部にできたなら、素敵だと思いませんか？ いいことがあった日には花を買って、その気持ちをみんなにおすそ分けするのもおすすめです。

|     |         |
|-----|---------|
| 1月  | 胡蝶蘭     |
| 2月  | ストック    |
| 3月  | スイートピー  |
| 4月  | トルコギキョウ |
| 5月  | カーネーション |
| 6月  | バラ      |
| 7月  | てっぼうゆり  |
| 8月  | ほおずき    |
| 9月  | きく      |
| 10月 | アストロメリア |
| 11月 | ヤマジノギク  |
| 12月 | シクラメン   |

# 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/>



## 美しく、気品あふれる純白の大輪 輪ギク

日本人に最も親しまれている花のひとつである菊の花。温暖な気候の杵築市は、佐伯市や玖珠町と並び、大分県を代表する輪ギクの生産地です。

2700坪の広大な施設で、白い輪ギク「見花の富士」を栽培している(株)花畑。関東や関西などの市場に年間100万本も出荷していますが、従業員は、わずか4名。機械による自動化を推進し、生産性の向上と合理化にこだわった「新しい菊づくり」のスタイルを徹底的に追求しています。

ハウスには温度センサーがあり、気温が下がれば自動的に室温を調整。天窓の開閉やスプリンクラーによる水撒きなども、スイッチひとつで行うことができます。さらに花畑では、電照栽培にも取り組んでいます。菊は、日照時間が短くなると花を咲かせる性質がありますが、電球を利用して、日照時間を人工的に長くすることで、開花時期を調整するのです。「機械は確かに便利ですが、完璧ではないんです。昼夜を問わず、スタッフの厳しい「まなざし」がハウスに注がれていることが重要です」と、藤原博文取締役社長。9棟のハウスに時期をずらして定植した後、防除、電照の調整時期などは、すべてスケジュール通りに行われ、夏は90日、冬は100日で収穫。これまでの栽培記録をもとに計画生産を行うため、収穫時期が早くなったり、遅くなったりすることはありません。

「災害や気候の影響を受けることなく、周年を通じて市場へ安定供給できるしくみを確立したい」と語る藤原さん。輪ギクを栽培して30年以上になる藤原さんは、まだハウスで栽培していない頃、大切に育てていた輪ギクが、台風などの気象災害により、出荷できなくなった苦い経験があります。その悔しさをバネに、充実した設備と栽培マニュアルを定着させたからこそ、1年を通して杵築から全国へと、気品あふれる輪ギクが届けられるようになりました。

「新しい菊づくり」への取り組みは、今後もより進化を遂げながら、未来を担う若い生産者へしっかりと受け継がれていくでしょう。



↑一つひとつの畝に数えきれないほどの輪ギクが育つ。収穫はすべて手作業！



←花畑のスタッフのみなさん。若手も育ち、戦力に。右端が社長の藤原さん



↑「花畑」では、ハウスごとに時期をずらして周年出荷に対応している



Theoita  
あなたの思いをカタチに。

出荷時期

周年

主な産地

佐伯市、杵築市、玖珠町

出荷規格

100~200本/段ボール箱

Mioclub

突撃レポート

利光雅子さん 宅

室温や採光を機械で集中管理し、大規模にハウス栽培されているのは圧巻でした。しかし、選別などは傷つけないよう人の手でしていました。機械化で作業時間が短縮された分、繊細な作業にも集中できるから、ますますきれいな菊が育つんだなと感じました。

川本直美さん 宅

今までの「農業」というイメージが覆されました。お花にしろ、お野菜にしろ、「朝早くから手作業で」というイメージでしたが、ここはひとつの組織、会社でした。社長の楽しい説明のなかで、菊への愛情も感じました。家には絶やさずお花を飾っていますが、菊の凛とした美しさを見て、やはりお花っていいな…。







↑人口約250人の小さな大島。多くが漁に携わる

↓一本釣り協議会の会長も務める吉岡さん。よく仕事をした手がキャリアを物語る



↑船につけた生簀で出荷寸前まで魚を泳がせておく

↓生簀からあげるやいなや、慎重に「しめ」。これで鮮度と色を保つ



**佐**伯市の東約15km、豊後水道に浮かぶ大島。大島周辺は、県内でも屈指の好漁場と言われ、イサキやブリといった高級魚の宝庫となっています。なかでも、鮮やかな赤色のマダイは、大島漁場の看板スター。身がぎゅっと引き締まり、大物になると5kg以上にもなるマダイは「祝魚」として全国的に有名です。

大島周辺のマダイは、ほとんどが「一本釣り」で水揚げされています。「一本釣り」とは、大島の漁師たちに古くから伝わる伝統漁法。竿や網を使わずに、水深90mにまで釣り糸を垂らし、素手でたぐり寄せるため、魚に傷が付きにくく、釣り上げられた魚のストレスが少ないのが特長です。

吉岡宣明さんは、50年以上のキャリアを誇る一本釣りの大ベテラン。仕掛け、釣り、引き上げ、船の舵取りまでを手際良くこなしますが、針が何本もついた糸を垂らす一本釣りは、まさにマダイと漁師との真剣勝負。たとえば、船底にマダイが入り込めば引き上げるのに船を移動しなければならず、それでいて傷をつけないよう、かつ素早く引き上げなくてはなりません。「潮の流れ、見えない魚の動きを、長年の勘と経験をもとに読む。指先に伝わる感触で、だいたいどのくらいの大ききなのか想像がつかますよ」と吉岡さんは笑顔をみせます。

大島のマダイの活きの良さは、一本釣りだけでなく、「しめ」と「血抜き」の技術の高さにあるといわれています。「素早く、ていねいに捌くのがコツ。大島の漁師がしめたマダイは、不思議と鮮度が落ちない。市場に並んだとき、ほのかに赤く、美しい艶があることが何よりの証です」と吉岡さん。

道具が進化し、最新の機械が登場しても、小さな島の漁師たちが変わることなく受け継がれてきた漁法と信念。新鮮で旨いマダイには、時代に流されない大島の漁師たちの熱き想いが込められています。



**The おおいた**  
あなたの思いをカタチに。

# マダイ

伝統漁法で釣りあげられる祝魚

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>出荷時期</b>             | <b>主な産地</b>      |
| 天然 / 5 ~ 12月<br>養殖 / 周年 | 津久見市、臼杵市、国東市、佐伯市 |
|                         | <b>出荷規格</b>      |
|                         | 1~5kg/箱          |

**Mio club** 投稿レポート

あの「鯛めし」をもっと食べてもらいたくて!

かまえ直活き粋船団の「鯛めし」をご存じですか? この商品をもっと美味しくしたいという船団さんの気持ちを、Mio clubがお手伝い。WEB井戸端会議の一部始終をご覧ください!

Mio clubトップ → コミケ会活動レポート → WEB版井戸端会議 → 第6回「がんご漁師の鯛めし」

ちよつと寄りみち  
**味の店**



## 佐伯マダイを寿司でどうぞ!

|              |               |
|--------------|---------------|
| <b>にぎり寿司</b> | <b>寿司 竹寿し</b> |
|              |               |
|              | ↑大将の丸山通さん     |

「自分で選ばないと気が済まない」と、毎朝市場へ足を運び魚を選ぶ、佐伯「竹寿し」の大将・丸山通さん。佐伯という良好な漁場で揚がる魚介は、鮮度・味ともに抜群ですが、それだけに魚の良さに溺れることなく吟味しなければなりません。いつの時期にどこを泳いでいたかによって身も違えば味も違うことを熟知し、その味を活かす職人の「仕事」が信頼の証なのです。特に寿司のネタであるタイは、淡泊であるがゆえに弾力や旨みを感じとれるものでなければ美味とは言えません。豊後水道のマダイは身がギュッと締まり、あとから甘みが口の中に広がる、「タイの真骨頂」を味わうことができます。そしてその良さを存分に味わえるよう、天然塩や米酢を使った酢飯は、控え目ながらもしっかりとその弾力や旨みを受け止めてくれます。もう1つこの店のおすすめが味噌汁。マダイの揚がった日にはそのアラでだしをとってくれたり、あますとろなくそのおいしさが楽しめます。これでこそ佐伯の魚介を堪能したと言えるでしょう。

**竹寿し**  
佐伯市中の島東町1-11 ☎0972-24-2488  
営業時間 / 11:00~14:00/18:00~22:00  
定休日 / 水曜

**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/>





材 料 (5人分)

さといも(小)・・・15個  
しし肉・・・500g  
こんにやく・・・1丁  
しいたけ・・・5枚  
緒方味噌・・・適量  
水・・・700cc

さぶろう鍋

波多野省三さん(豊後大野市・さといも生産者)

- 1 しし肉は茹でて灰汁をとる。さといもは皮をむいて食べやすい大きさにし、しいたけ、こんにやくはひと口大に下準備。
- 2 水を沸騰させて①を入れ、さといもに火が通るまで弱火で煮る。こまめに灰汁をとる。
- 3 ②に味噌を溶き、好みの濃さに仕上げて。

※豊後の英雄「緒方三郎これよし惟栄」にちなんでつけられたあったかい汁です。



材 料 (5個分)

さといも・・・300g  
鶏ひき肉・・・100g  
砂糖・・・大さじ1/2  
しょうゆ・・・大さじ1  
酒・・・大さじ2  
片栗粉(衣用)・・・適量  
揚げ油・・・適量  
ゆず・・・1個  
【かけ汁】みりん・・・大さじ1・1/2、しょうゆ・・・大さじ1・1/2、だし汁・・・2/3カップ

さといも揚げまんじゅう

首藤美江子さん(豊後大野市・さといも生産者)

- 1 さといもを煮て、やわらかくなったら布巾に乗せてつぶし、広げて平らにする。
- 2 鶏ひき肉に砂糖、しょうゆ、酒を加えて混ぜ、火にかけて炒り、そぼろ餡をつくる。
- 3 ①のさといもの中央に②の餡をかけて四方から包み、茶巾にする。
- 4 ③に片栗粉をまぶし、熱した油で揚げる。
- 5 器に盛りつけ、かけ汁(材料をあわせておく)を注ぎ、刻んだゆずの皮を添える。



材 料 (4人分)

みそ・・・100g  
砂糖・・・10g  
みりん・・・10g  
酒・・・適宜  
鯛切り身・・・4切

鯛の西京焼き風

山本福枝さん(佐伯市・漁師)

- 1 みそ、砂糖、みりんをよく混ぜ、固いようであれば、酒を入れてのばす。
- 2 鯛切り身に①をぬり、ひと晩漬けておく。
- 3 ②のみそを洗い流し、こんがり色がつくまで焼く。

※①が足りないときには、材料を同じ割合でつくり足してください。  
※みそに漬けた状態で冷凍保存しておくとも便利です。



材 料

マダイ・・・1尾

マダイの刺身

吉岡宣明さん(佐伯市・漁師)

- 1 マダイは新鮮なうちに三枚におろし、薄く切って皿に美しく盛りつける。
- 2 しょうゆ、塩、わさびなどお好みの薬味をつけていただく。

※誰が何といっても、やはり刺身がいちばん! 新鮮であればこそその味をどうぞ。

※切り身は、しょうゆ、みりん、酒を合わせたタレにつけてあつめしにするのもおすすめ。

