

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

2008  
Autumn  
vol.5



# しゅんくる

<http://theoita.com>

大分  
かぼす

梨

旬  
曆  
秋





おおいたのおいしさまっさかり！

# 旬曆 秋

秋はあっという間に過ぎ去ってしまうはかない季節です。暑さが影を潜めたら、すぐ北風が吹いてくる。けれど秋は、大地に、樹々にたくさんの命が実るシアワセに満ちた季節。黄金色に輝く稲穂、膨らんだ芋、そして澄み切った空気に揺れる花——おおいたの秋、いくつ見つけましたか？

大分県オリジナル品種の「パステルアスター」。

淡い色が秋の雰囲気にとったりなんです。

大分にしか  
咲かない、  
優しい秋の花

農協さんのおすすめ



↑ JAおおいたくにさき地域本部の上田大祐さん(左)と生産者の郷司和子さん(右)

10月中旬から12月までの短い間、命いっぱい咲き誇る花。それが「パステルアスター」です。小さくて健気で、かわいらしいこの花には、薄紫色の「アーリーブルー」、濃い紫色の「東洋(TOYO)」、そして「ピンク」の3種類の品種があります。その栽培現場を訪ねてみると、上田大祐さん(JAおおいたくにさき地域本部)に生産者さんをご紹介いただきました。

県内の代表的な生産地である国東市の郷司和子さんは、パステルアスターを栽培し始めて約10年になるそうです。

「フラワーアレンジメントなんかにはちょうどいい大きさで、東京でも重宝されています。優しい色だし、わたしも、開花時期にはいつも家に飾っているんです」

花がいっせいに咲くと、一面が淡い紫色のじゅうたんのようになり、「それはきれいよ!」と目を輝かせて話す郷司さんを見て、上田さんもひとこと。

「生産者さんたちは丹精込めてこの花を育てています。もっと多くの人にこの花を覚えてほしいと思います」



## 11...4月 キウイフルーツ

①国東市、杵築市 ②3.6kg/段ボール箱 ③全国7位の栽培面積を持つくにさきキウイフルーツは、有袋による減農薬栽培をしている ④ビタミンCがたっぷり含まれており、美容と健康に最適 ⑤そのままのほか、サラダに入れても



## 10...6月 かんしょ

①豊後大野市、臼杵市 ②5kg/段ボール箱 ③食味が良く、貯蔵性が高い ④ビタミンC、カロテン、食物繊維が豊富 ⑤栄養豊富な皮ごと食べるのがおすすめ。時間をかけて蒸したり、焼いたりすることで甘みが増す



## 11...6月 いちご

①杵築市、佐伯市、国東市 ②300g4pc入り1.2kg/段ボール箱 ③果実が大きく、形が良く、酸味が少なく甘い ④レモンを上回る量のビタミンCを含む ⑤ジャムや、冷凍してジュースにするなど加工品も楽しめる



## 11...3月 デコポン

①佐伯市、杵築市 ②5kg/段ボール箱 ③ポンカンと清見オレンジの良さを受け継いだ、みずみずしさと甘い香り ④風邪の予防や肌にいいビタミンC、食物繊維を多く含む ⑤種もほとんどないので、袋ごとそのまま食べて



## 周年 養殖ブリ

①佐伯市、臼杵市、津久見市 ②3kg~ ③エサを管理するため脂が適度で身の食べ応えも抜群 ④生活習慣病の予防、脳の発育に効果的なDHA、EPAが含まれる ⑤刺身のほか、しゃぶしゃぶにすると格別の味わいが楽しめる

## CALENDAR

イチゴ

10

かんしょ

11

キウイフルーツ

さといも

12

養殖ブリ

ぼんかん

1

白ねぎ

2

いちご

デコポン

3

スイートピー

4



ちよつと  
寄りみち

**味力  
の  
店**



## 地のものを、地の方法で食すこだわり

かぼすづくしのコース

寿楽庵



↑店長 山本さん

料理の脇役という印象があるカボスを主役にしてしまった画期的なコースがあるんです。それが「寿楽庵」の「かぼすづくしコース」。大分市の城址公園の東にあり、純和風の趣を醸すこの料亭は、臼杵の郷土料理をベースにしています。「料理の基本は、その土地でとれた産物をその土地の料理法で食べるという“土産土法”にある。その味を継いできたし、これからも残したいんです」と話すのは料理長の山本英二さん。カボスと刺身などを混ぜ合わせた鰯つまさき、魚にかけるカボス出汁など、カボス料理の数々には、そんな料理長のこだわりがぎゅー。カボスの奥深い味わいをぜひ堪能してください。

寿楽庵

大分市城崎2-1-5 ☎097-537-2611  
営業時間/10:00~22:00  
定休日/日曜・祝日(予約時は営業)

**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/>



# 大分 かぼす

緑輝き、風味豊かな大分の「顔」

**Theおいた**  
あなたの思いをカタチに。

出荷時期

8~10月(露地)  
11~2月(貯蔵)  
3~7月(ハウス)

主な産地

竹田市、臼杵市、豊後大野市、豊後高田市

出荷規格

各種/1、2、4、10kg箱/  
段ボール、2玉・3玉入り  
個包装、ネット入り他

**全**国の生産量の9割以上を占める大分県産カボス。なかでも竹田市は、臼杵市と並んで歴史・出荷量ともに県内を代表する主要産地です。竹田市飛田川のカボス団地で、カボスづくりに励む後藤俊行さん、京子さん夫妻は、20年以上にわたり、700本ものカボスの樹を大切に育ててきました。

寒暖の差が大きい竹田のカボスは、ほどよい酸味で、果実が引き締まっているのが特長です。他の柑橘類に比べて、天候の変化や害虫に強いといわれるカボスですが、その反面、表面に傷が入りやすく、葉や枝が重なって日光が遮られると鮮やかな緑色にならないといったデリケートな面も持ち合わせています。気候・風土やカボスの特性を十分に理解した、高い栽培技術を持つ生産者の絶え間ない努力なくして、全国に誇れる高品質のカボスは育たないのです。日陰になっているカボスの果実を一つひとつ見つけては、丁寧にまわりの葉を摘んでいく「葉摘<sup>はつみ</sup>」や、大きさや色つやの良いものだけを見極め、果実を間引く「摘果」など、豊富な経験に基づいた地道な職人的作業が出荷まで繰り返されます。

数多い作業のなかでも、いちばんに気を配るのが「防除」のタイミングと回数。害虫や病気に強いカボスですが、やはり「防除」は欠かせません。しかし、「食」の安全が求められている今、安易に農薬の量や回数を増やすことは、消費者が望んでいることとかけ離れています。そこで、後藤さん夫妻は、出来るかぎり農薬の散布回数を少なく抑える「減農薬」に積極的に取り組んでいます。「やるべきことを、やるべきときに行えば、必要最小限の農薬使用でも、高品質のカボスを生産できるんです」。成功も失敗もすべてを糧として栽培を続ける二人の努力の結晶が、この美しく輝く緑の果実、カボスなのでしょう。



↑後藤さん夫妻は、カボスのさらなる普及と新しい加工品も考えているところ



↑日当たりがよく、周囲の木が風を防いでくれる場所にカボス団地がある

↑1週間防除が遅れると害虫にやられて全滅するおそれもあるので、「やるべきとき」を逃さないのは絶対条件

↓葉、枝、実。一つひとつ手作業で摘みながら丁寧に育てていく



**Mioclub** 突撃レポート

伊藤淳子さん 石

後藤さんご夫婦が、仲睦まじく生き生きと作業に取り組まれている様子が印象的でした。カボスが活きるお料理やお菓子のレシピを考えたいなあと思いました。



掘米千恵さん 石

身近に接してきたのに、葉っぱがハート型で、枝にはトゲがあつたりと、新しい発見がたくさんあり、驚きました。





↑台湾に輸出される梨(新高)を、害虫が混入しないようにエアークリーンしているところ



↑台風対策の支柱用パイプを揺らす小埜さん



↑箱詰め作業も丁寧にされる

↓太陽の光が行き届くよう、横に広げて成長させた梨の樹



**大**分県西部に位置する日田市。昼と夜、夏と冬の気温差が大きい盆地は、果実の栽培に適しており、日田の梨は、生産量、品質ともに大分を代表するブランドとなっています。栽培が始まってから間もなく100年目を迎える日田の梨は、とにかく甘くてジューシー。「幸水」「豊水」「新高」「豊里」など数多くの品種があり、収穫も7月から11月まで長期にわたります。「JAおおいた大分ひた地域本部梨部会」では、「四季を通して日田の梨」を合言葉に、さらなる発展のため情報交換・勉強会などの取り組みを続けています。「日田の梨がこれからも脚光を浴びるためには、地域全体で生産技術のレベルアップを図ることが大切です」と小埜照明副部会長。

梨は「収穫」のタイミングが重要です。表面に光沢が出てくる頃が適期ですが、梨は、ほんの数日で甘みや、みずみずしさが変化するだけに、豊富な経験と確かな判断力が必要になります。そこで生産者が集まり「目均会」や「収穫色合せ」という確認作業を行います。各生産者がそれぞれに収穫した梨の味や硬さにバラツキがないよう、収穫するにふさわしい適期の共通認識を図るので、さらに長年、悩まされ続けていた台風対策も、みんなで知恵を絞りました。梨の棚の下に鋼管パイプを設置し補強。さらに、支柱用のパイプも設置することで、強風による果実の落下を最小限に抑えることに成功したのです。

日田の梨は今、海外へと輸出され、大きな注目を集めています。とくに「新高」が、台湾の中秋節の時期に大ヒット。「私たちが大切に育てた800gを超える大玉の新高が、海を渡り、高級品として受け入れられたのは大きな喜びであり、自信につながりました」。韓国産が輸入される梨の9割を占める台湾で、韓国産の倍の値段で取り引きされる理由は、確かな品質と甘さゆえ。「日田の梨を多くの人に届けたい」という、生産者全員の想いがひとつになり、日本はもちろん、海外でも通用する「メジャー」級ブランドが生まれたのです。



**The おおいた**  
あなたの思いをカタチに。

**梨** 世界に羽ばたく  
メジャー級果実

出荷時期  
新高  
9月下旬～10月下旬  
新興  
10月下旬～  
11月中旬

主な産地  
日田市、由布市、中津市、  
九重町、日出町、国東市  
出荷規格  
段ボール箱(5kg、10kg)

**Mio club** 突撃レポート

**中尾佐與子さん**

日田の梨は、甘くてみずみずしく絶品です。盆地の気候は、寒暖の差が大きく、厳しい環境にあります。それを利用しながら梨を育てていることがわかりました。

**内屋すみ子さん**

梨園に入ったのは初めてでした。梨選果場、そして日田の梨を使ったお酒をつくった老松酒造にも行きましたが、ものづくりにかける思いは皆さん同じだと感じました。



ちよっと寄りみち

**味の店**



安全、安心な日田を味わって!

梨カレー

かあちゃんの味 ひいな



↑つくり手の「かあちゃん」たち

日田は豆田町、天領の面影を色濃く残す賑やかな通りにあるのが、食事処「かあちゃん」の味ひいなです。通りの賑やかさに負けないくらい元気な「かあちゃん」たちが切り盛りするこの店では、日田の農産物を使った「かあちゃんの味」を提供しています。なかでも人気のメニューが、梨を使った「梨カレー」。ひいなでは、その日に収穫された農産物を、生産者から直接仕入れていますが、そのひとつである天皇賞受賞の自慢の梨を、どうにかして料理に使えないかと考えた末に、誕生したのがこの一品なのです。日田の大ぶりな梨を一鍋に2、3個。「あまり煮込むと梨のシャリシャリ感がなくなるから、加減が難しいわね」とは、つくり手である「かあちゃん」こと後藤さん。たっぷり入った梨の食感、さっぱりとした甘みは、カレーのピリッとした辛さに意外とよく合います。「これからも安全、安心な地元の食材、旬の食材を使ったものを皆さんに提供していきたい」と、笑顔で話してくれたかあちゃんたち。その優しさが伝わってくるような味わいを、ぜひお試しください。

かあちゃんの味  
ひいな

日田市豆田町1-4 ☎0973-23-5884  
営業時間/9:30～15:00※食事は11:00～15:00  
定休日/第1・2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)

カボスの皮… 30個分  
カボス果汁… 3個分  
砂糖… 200g  
水… 適量  
食パン(サンドイッチ用)  
… 10枚

カボスジャムサンド

後藤京子さん(竹田市・カボス生産者)

- 1 カボスの皮の緑色の部分だけを剥き(りんごの皮を剥くのとじょうずに)、鍋の水に浸して一晩おく。
- 2 ①の水を捨て、皮がひたひたになるくらいまで水を入れたら沸騰させて火をとめる。これを6回程度、きれいな緑色になるまで繰り返す。
- 3 ②をミキサーでかけて細かくし、カボス果汁、砂糖を加えて鍋で練っていく。
- 4 まとまったらできあがり。パンやクラッカーにはさんで召し上がれ!



材 料 (10個分)

カボス果汁… 適量  
抹茶… 小さじ1  
砂糖… 200g  
パールアガー… 60g  
水… 適量

カボスゼリー

後藤京子さん(竹田市・カボス生産者)

- 1 パールアガー、砂糖、抹茶を混ぜ合わせる。
- 2 ①を湯で溶き、そこにカボス果汁を加える。
- 3 カップなどに2の液を流し入れ、冷蔵庫で固まらせる。
- 4 仕上げにミントの葉などを散らしてできあがり。



材 料 (1本分)

梨(すりおろしたもの)  
… 500g  
白あん(砂糖入り)  
… 400g  
砂糖… 50g  
かんてん… 1本

梨ようかん

小笠喜美子さん(日田市・梨生産者)

- 1 梨をすりおろした搾り汁にかんてんを溶かす。
- 2 ①に白あんと砂糖を入れ、煮詰めていく。
- 3 ②にすりおろした梨の果肉を混ぜる。
- 4 よく混ぜたら冷蔵庫で冷やす。固まったら完成。



材 料 (5人分)

梨… 1玉  
白菜… 500g  
きゅうり… 適量  
にんじん… 適量  
しょうが… 1片(みじん切り)  
A しょうゆ… 大1、塩… 大1、ごま油… 大1、酢… 大6、砂糖… 大6

野菜と梨の和え物

福澤好子さん(日田市・梨生産者)

- 1 材料はすべて千切りにする。
- 2 Aの調味料をすべて混ぜる。
- 3 ①に②を混ぜて和えてできあがり。
- 4 お好みで唐辛子を入れるとさらにおいしくなります。

