

おいしいの匂がくる。その恵みに感謝して…

2008
Spring
vol.3

しゅんくる



あなたの思いをカタチに。

<http://theoita.com>

豊後牛

大分いちご

旬曆春





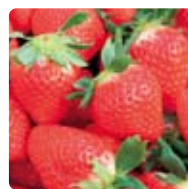
おおいたの おいしさ まっさかり!

旬曆春

「春が来る」……なんて胸躍る響きでしょう! 山も海も色を吹き返しおおいたの大地が目覚めるとき。芽が膨らみ、花が咲き、実が生る。1年でもっともエネルギーに満ちたこの季節、緑色したたくさんの野菜が勢揃いします。土からの栄養をたっぷりと蓄えたその恵みを、さっそくいただきます。

- ①主な産地 ②出荷規格 ③おおいた産の特徴
- ④どんな栄養がある? ⑤こんな食べ方がおすすめ!

PRESENT



※写真はイメージです

縦じ込みのアンケートハガキを送っていただいた方の中から、抽選で3名様に大分いちごをプレゼントします。ぜひ、「あなたの思い」をお聞かせください。

応募方法 縦じ込みのアンケートハガキに記入して、切手を貼り、ポストに投函してください。

おおいたのおいしさまっさかり!

周年 茶



①杵築市、中津市、豊後大野市、佐伯市 ②100g~2kg/袋 ③煎茶、かま茶、蒸し製玉緑茶など、県内各地で多様な茶種の生産が行われる ④風邪予防・美肌効果が期待できるビタミンCが含まれている ⑤様々な種類があるので好みの一品を探してみてください

5...6月 梅



①日田市、杵築市 ②2kg/段ボール箱 ③別名「梅の郷」とも呼ばれる日田市大山町を中心に、九州有数の産地として有名 ④エネルギーや乳酸の代謝を向上させ、疲労回復に効果的なクエン酸が含まれる。梅干しには抗菌・防腐作用も ⑤蜂蜜で漬けて、お手軽栄養ドリンクに

3...7月 マコガレイ



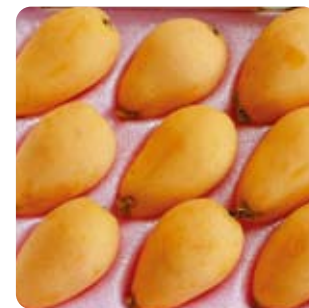
①宇佐市、国東市、中津市、姫島村、日出町 ②1kg弱~5kg/箱、鮮魚 ③日出町で獲れる「城下かれい」は、この種類 ④良質のたんぱく質で低脂肪。血中コレステロール量を抑制するタウリン、縁側にはコラーゲンが多く含まれる⑤うす造りをかぼすポン酢で

11...5月 なばな



①豊後高田市、杵築市、国東市 ②230g・20束/段ボール箱、発砲スチロール箱 ③栽培面積は九州最大の規模 ④各種ビタミン、βカロチン、ミネラル、食物繊維などが豊富で、栄養価の高い緑黄色野菜として注目されている ⑤さと茹でておひたしや、炒め物に

1...6月 びわ



①大分市、佐伯市 ②400gpc 250g、500g/化粧箱 ③ハウス栽培と露地栽培を行うことで、長い期間の出荷に対応できる ④皮膚や粘膜、消化器官を正常に保つβカロチンを多く含む ⑤冷蔵庫は2~3時間が限度。冷やし続けると変色して味が落ちるので注意

周年 ほうれん草



①由布市、竹田市、豊後大野市 ②200g束、25束、5kg/段ボール箱 ③県内各地で年間を通して栽培されている。冬季には糖度の高いちぢみほうれん草も出荷される ④βカロチン、ビタミンC、鉄が多く含まれる ⑤栄養素と食感を生かすには、加熱を控えめに

周年 バラ



①九重町、玖珠町、杵築市 ②30~100本/段ボール箱 ③土の代わりにロックウールや杉皮で200を超える多彩な品種が栽培されている。中には大分県だけのオリジナル品種や香りの高い品種など、珍しい物も多く、全国から注目を集めています

周年 みつば



①大分市、豊後大野市 ②80g束、30束 2.4kg/段ボール箱 ③大分市では水耕栽培により年間を通じて安定的に、また低農薬で生産されている ④糖尿病を予防する働きがあるビタミンAと食物繊維を多く含む ⑤生のまま2~3cmに切り、スライスしたタマネギ、トマトと和えてサラダで

周年 なら



①大分市、佐伯市、臼杵市、中津市 ②100g束、50束・5kg/段ボール箱 ③県下各地で生産されるが、特に大分市は西日本有数の産地である ④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硫化アリルも含まれている ⑤かき揚げに加えると美味

3...11月 タチウオ



①国東市、臼杵市、姫島村 ②釣り、はえ縄/5kg/箱 ③銀箔がはがれないよう一匹一匹丁寧に釣りに上げている ④脂質には魚ならではのEPA、DHAが豊富。また、リン等のミネラルやビタミンDも多く含まれている ⑤塩焼きや刺身など、シンプルな料理法で

11...6月 ブロccoli



①中津市、日出町 ②3kg/段ボール箱 ③土づくりの重視や輪作を組み入れ、安全安心なブロッコリーの生産に努めている ④美肌効果が期待できるカロチン、ビタミンCを含む ⑤下ゆで時に塩少々を加えると色鮮やかに仕上がる。軸も捨てずにキンピラなどに

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ジューシーで甘く、オレンジのような爽やかな香りが特徴 ④果汁にはビタミンCが豊富。薄皮に含まれるペクチンには脂肪の吸収を抑制する効果がある ⑤新鮮なうちに、薄皮ごといただきたい



ちょっと寄りみち

味方の店



牧場直営の豊後牛レストラン

特選コース(バーベキュー)

町田バーネット牧場



↑店長 江藤光廣さん

ドライブに最適な九重町の、「町田バーネット牧場」。ここに豊後牛が食べられる牧場直営のレストランがあり、贅沢にステーキ、家族でバーベキュー、豊後牛100%ハンバーグやカレーなど、豊後牛を使ったメニューが目白押しです。肉は柔らかくて、県内外からのレジャー客に大人気。オープンからずっと値段の変わらない〈特選コース〉は、「豊後牛の特長である極めの細かい霜降りも、甘味もあり、口の中でとろける柔らかさ」と、店長の江藤光廣さんおすすめのもの。しかも牧場直営だから、安心して食べられます。春のドライブがてら、お立ち寄りを!

町田バーネット牧場

玖珠郡九重町大字町田3314-1 ☎0973-78-9446
営業時間/定休日:[4~11月]10:00~18:00/なし
[12~3月]10:30~17:00/第2・4火曜
<http://www.ba-net.com/>

Theおおい

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/>



Theおおい

あなたの思いをカタチに。

主な産地

竹田市、豊後大野市、玖珠町、九重町、豊後高田市、杵築市、由布市、中津市、宇佐市

出荷時期

周年

豊後牛

見とれるほどの霜降り肉

極め細やかな霜降りとまろやかな味が特長の黒毛和種。中でも県内で生まれ肥育された、肉質等級3以上のものをThe・おおい「豊後牛」と呼んでいます。肉質が良いのはまず、種雄牛が優秀なため。現在は「寿恵福」※1の血統を脈々と受け継いでいます。そして、その血統を支えてきたのは、生産者にほかなりません。

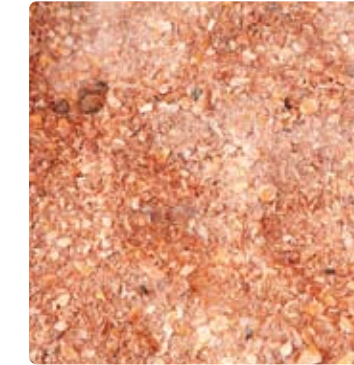
豊後牛の生産者は、大きく二つに分けられます。子牛を生まれ、10か月になるまで育てる〈繁殖〉生産者と、それから19~20か月まで育てる〈肥育〉生産者——と、市場に出るまでに様々な人の手に委ねられる豊後牛。途中で偽装が起らないのは大前提のこと。そこで、生産者は生まれた牛すべてに10桁の〈個体識別番号〉を付し、生まれた場所、育てられた場所がわかる〈牛トレーサビリティ制度〉をしっかりと守っています。それは、BSEを経験した生産者たちにとって、生産者間の信頼と、消費者に預ける信頼の証。

「BSEがあった年、ある日突然牛が売れなくなりました。肥育を辞めることさえ考えた。でも絶対にまたいい時代がくることを信じ、私は立派な豊後牛を育てることで攻め続けたんです」

〈肥育〉生産者の尾道一太さんは、肉が売れない時にも出生の確かな子牛を購入し続け、配合を研究した飼料を与えながら立派に牛を育てたのです。やがて牛トレーサビリティ制度が導入され、時代は「上質で安全な」牛肉を求めるように。尾道さんの豊後牛は、遠く北海道からも買い手が着くようになっています。

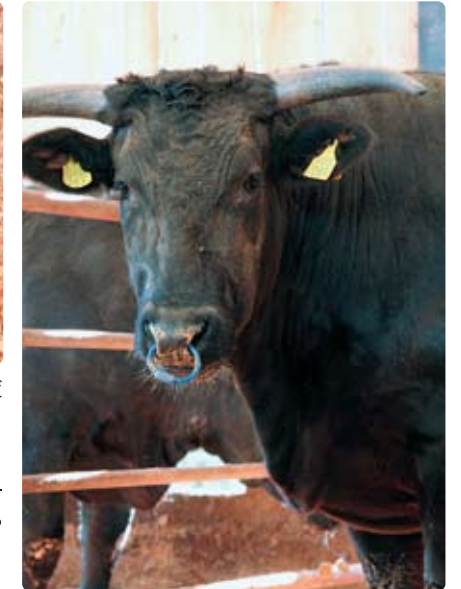
「豊後牛のまろやかさを堪能するにはすき焼きで」と生産者たちは言います。香り良い春の葉野菜とともに、味わってみてください。

※1 霜降り牛肉ができやすい目安となる「BMSナンバー」が日本歴代2位を記録した種雄牛



↑トウモロコシや大豆、ビタミンなどを混ぜた飼料

↓〈肥育〉生産者の尾道一太さん。一時はアメリカにも飼育の勉強に行った



↑大きくなれば体重は750kgほど。その体調管理に生産者はいちばん気を遣う

↓検索すれば生産者がわかるよう、必ず個体識別番号が記されている



Mioclub 投稿レポート

豊後牛でお弁当つくっちゃいました

会員さんからの投稿で、「産地消費当」の紹介がありました。それに入っている「豊後牛と大分産ほうれん草のオイスター炒め」がなんともおいしそう……! レシピが知りたい人は、WEBでご確認を!!





↑ミツバチは役目を終えると養蜂場に返される

←人の腰の高さで作業ができる〈高設栽培〉は大規模経営に対応

↓e-naおおいのマークは安全・安心のしるし



→高野さんの息子・壮さんは頼もしい後継者。今年から自分のハウスを持ち栽培にチャレンジ!

真っ赤なかわいらしい姿に、甘くてほのかに酸っぱい味、ふんわりと届く香り。いちごから、春を連想する人も多いのではないのでしょうか? いつの頃からか、クリスマスシーズンにも登場するようになっていますが、いちこの旬はやっぱり、春です。

「理想どおりのいちごができたときは、しばらく腰かけてじーっと眺めとるんよ!」という言葉にうなずけるほど、高野真典さんのハウスで育ったいちごは、艶々と輝く宝石のよう。その輝きは、自然の力が放つものにほかならないのです。というのも、ハウスの中はごく自然に近い環境につくられている上、ほとんど化学肥料や農薬に頼っていません。そういえば、ハウスの中にいるのに、ミツバチが飛び回っています! 自然界と同じ方法で〈受粉〉させるために養蜂場からミツバチを借りているのだとか。それに、勢いよく茂った葉の間ときおり小さなクモが見かけられるのも化学合成農薬を使っていない証拠。また、必要なだけ水をやることで川に排水が流れないように工夫するなど、高野さんは、減農薬に努め安心な作物を育てる「e-naおおい」の認証を受け、環境にやさしい農業を行っているのです。

また、現在いちごの栽培法として主流になっている〈高設栽培〉は、長時間かがんで作業をしなければならない〈土耕〉に代わる、生産者にもやさしい栽培法となっています。

「おかげで高齢になっても続けられる。いちごづくりは私のいきがい!」

そう話す高野さんの笑顔は、いちごの輝きにもましまぶしく感じられました。

真っ赤に輝く果実の宝石

大分いちご

The おおい

あなたの思いをカタチに。

出荷時期

11～6月

主な産地

大分市、杵築市、佐伯市、国東市

出荷規格

300g・4/バック入り/段ボール箱

Mio club 投稿レポート

手づくり苺ケーキ

いちごのケーキって、みんな大好きなのになかなか手づくりしませんよね? そんな人たちに朗報! 簡単いちごケーキの作り方を教えてくれた会員さんが……。

<http://mioclub.net/>

大分の食彩レシピ

苺ケーキ

ちょっと寄りみち

味の店



いちごの摘み取りを楽しもう!

いちご狩り観光農園

(株)アクトいちごファーム



↑代表 小野聖一朗さん

とても明るくて駆け回れるほど広いひろ～い、いちご狩り農園があるのでご紹介しましょう。生産者直営の観光農園「アクトいちごファーム」があるのは、宇佐神宮から車で10分ほどのところ。たわわに生ったさがほのかに摘み取りできます。「春先、徐々に暖かくなってくる気候とともに、じっくりと甘みを宿したいちごがおいしいんです!」というのは、この農園を管理する小野聖一朗さん。飽きずにたくさん食べられるように、練乳とチョコのサービスがあるので子どもに喜ばれているのだとか。農園は5月末まで営業しているので、ご家族で出かけてみてください。

(株)アクトいちごファーム

宇佐市大字南宇佐1376-2 ☎090-6639-6272
営業時間 / 10:00～16:00(制限時間60分) ※要予約
料金 / 3月5日～4月10日:大人1200円・子ども600円、4月11日～5月10日:大人1000円・子ども500円、5月11日～31日:大人800円・子ども400円 ※2歳以下無料。持ち帰り:1g=1円

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/>





材 料 (2人分)

いちご…………… 5粒
生クリーム… 200cc
砂糖…………… 大さじ1

香りいちごアイス

高野秀子さん(大分市・いちご生産者)

- 1 いちごをミキサーにかけて液状にする。
- 2 生クリームを泡立てホイップ状にする。
- 3 ①を②に入れ、砂糖も入れて滑らかになるまで混ぜる。
- 4 冷凍庫で固まらせる。半分凍った頃に、一度全体をかきまぜるとクリーミーなアイスになる。



材 料 (2人分)

乾しいたけ… 6~8枚
卵…………… 1個
小麦粉、水… 適量

大分しいたけの天ぷら

小野今朝則さん(豊後大野市・しいたけ生産者)

- 1 乾しいたけは長時間水につけて戻す(できれば一晩)。急ぐときはぬるま湯やレンジを利用して。
 - 2 小麦粉、水、卵を混ぜて衣を用意する。
 - 3 戻したいたけの石づちをとり、衣にくぐらせて油で揚げる。
- ※生しいたけより旨味成分グアニル酸が増えて、おいしさがグンとアップした天ぷら。お好みで天つゆなどをつけて、熱いうちにどうぞ。



材 料 (2人分)

豊後牛…………… 200g
好みの野菜……………
白菜、春菊、水菜、大根、
なばな、しいたけなど
だし汁…………… 400cc
砂糖…………… 大さじ3
しょう油…………… 大さじ3

豊後牛のすき焼き

尾道一太さん(中津市・豊後牛生産者)

- 1 脂身を入れて脂を溶かし、豊後牛を入れる。
 - 2 鍋に野菜を入れて焼き、水分を出す。
 - 3 だし汁と砂糖、しょう油を入れて煮込む。
- ※まろやかな豊後牛と春の野菜の香りを楽しんで。



材 料 (2人分)

いちご…………… 5粒
レタス、キャベツ、タマネギ…………… 適量
マヨネーズ…………… 適量

いちごサラダ

高野秀子さん(大分市・いちご生産者)

- 1 レタスをちぎり、キャベツは千切りに、タマネギは薄くスライスする。
- 2 いちごを1/2~1/4に切り、野菜の上のにのせる。
- 3 マヨネーズやドレッシングをかけてどうぞ。

