

おおいたの旬がくる。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>

2010 vol.12
Summer/Autumn

ニ
ユ
ー
ピ
オ
ー
ネ

津
ア
ジ

旬
曆
夏
秋





はじけそうなみずみずしい果実

ニューピオーネ



現在31歳の若手ぶどう生産者・園田直彦さん（右）と
JAおおい安心院町地域本部ぶどう部会・部会長の小野拓之さん（左）

出荷時期	主な産地
7～10月	宇佐市 日田市
出荷規格	
1kg、2kg箱／1房ごと	

宇佐市の山間部に位置する安心院盆地は、昼と夜の温度差が大きく、この風土を活かしたぶどう作りがとて盛んです。西日本では最大級のぶどう産地といわれ、ぶどう狩りができる観光園も多いことから、大分県のグリーンツーリズムの先駆けとして脚光を浴びています。

何十種類もあるぶどうの品種の中でも、「食べやすくておいしい」と近年、消費者に好まれているのが「ニューピオーネ」。大粒で種がなく、甘い果汁で健康に良いとされるポリフェノールがたっぷり含まれています。最近では、安心院でもニューピオーネの生産が主流となっており、平成21年は443tが出荷されました。

安心院の中でも県下最大の出荷量を誇る中山地区で、3代続くぶどう農家の「そのだ農園」では、50棟のハウスでニューピオーネをはじめ、小粒のデラウエアや皮まで食べられる青系のロザリオ・ピアンコなど7種類のぶどうを栽培しています。



標高150mほどの丘陵地帯に位置する安心院町中山地区には、ぶどうのハウスが一面に広がっています



収穫は1房1房ごとにぶどうの状態を見ながら、丁寧に摘み取っていきます



糖度は17～18%で酸味も少なく、ボリューム感たっぷり

11月から堆肥を入れて土づくりを行い、ハウスでは花が咲くのは4月初め。粒が大きくなり色づき始めたころに袋をかけて、病気や害虫からぶどうを守ります。

「1粒1粒を大きくするためには、葉が重ならないようにきれいに並べ、いかに日当たりを良くするか管理することですね」と生産者の園田直彦さん。また、品質の良いぶどうを作るためには、養分が分散して小粒にならないために粒を減らす花切りや、1房に35粒ほどのちょうどよい粒数にするための摘粒（てきりゅう）という作業も必要です。このような房の整形は、手間のかかる細かな作業で、ぶどうの高さに合わせてかがんだ姿勢で行われるため、一番大変な作業なんだそうです。

そして、おいしさの決め手は“土づくり”。元々は赤土ですが、園田さんの所では、牛フンやおがくずを混ぜた堆肥を入れ、その上に別府の天間（あま）高原のカヤを敷き詰めています。そうすることで水の蒸散を防ぎ、地

温が保て、土も軟らかくなります。ほとんどの生産者が大分県認定のエコファーマーであり、安心・安全なぶどうの生産に努めています。

今年7月1日にピオーネの初出荷式が行われました。出荷先は主に九州一円。そのうち約120tは、地元の三和酒類にワイン用として出荷しており、その質の良さから国内のワインコンクールでも数々の賞を受賞しています。

JAおおい安心院町地域本部では今後、ピオーネだけではなく、皮ごと食べられる新品種の「シャインマスカット」を売り出す計画も進行中。手軽においしいぶどうが食べたいという消費者のニーズの変化を敏感に捉えながら、常に先を意識したぶどう作りが行われています。

Mio club 突撃レポート

佐藤宣之さん・栄子さんご夫婦

肥沃に富んだ土壌での栽培とビニールハウスの中で愛情注がれたニューピオーネが収穫を前にたわわに実り、さぞかし美味しいだろうと思いました。（宣之さん）

今までのぶどう作りと全く異なった新しい栽培方法でぶどう棚があり、びっくりしました。美味しいぶどうが食べられることを楽しみにしています。（栄子さん）

Theおおい
大分県
ニューピオーネ品評会

大分県ぶどう研究会は、「美味しくて食べやすい」大粒のピオーネの生産者の技術向上と消費者へのPRを目的に、品評会を9月上旬にトキハわさだタウン（大分市）で実施しており、今年で14回目を迎えます。

品評会には県内各産地から30～40点が出品され、「糖度」「外観」「粒の大きさ」等の項目により審査を行い結果発表されます。表彰のあと、生産者も参加した展示販売や試食会が開催され、お客様にも大変喜ばれており毎年大盛況です。



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/>



黒潮が運び豊後水道が育む、至高の味

津アジ

東は上浦の蒲戸崎から、西は臼杵市の下ノ江、北が佐賀関の高島南側まで。この緩やかな三角形の海域が、臼津（臼杵・津久見）地区のまき網漁が操業するエリアです。この海域には四浦半島をはじめとするリアス式の海岸線が続き、海の恵み豊かな津久見湾・臼杵湾が広がっています。

津久見市四浦の山尾良行さんは、臼津地区に6つある「まき網船団」の1つを束ねるベテラン漁師。一年を通して、この海域でまき網漁を行っています。ここでとれたマアジは身の締まりが良く旨



まき網漁で獲れたマアジは、船から生簀へ。1週間前後、生簀で蓄養することで、マアジの体調を整えます。

味が濃いと評判で、「津（しん）アジ」の名で知られるブランド魚なのです。

まき網漁は、灯船（ひぶね）が海中に水中灯を入れて魚を集め、そこを網船が網で囲って漁を行います。「ウチの灯船は4隻ですが、どの船に魚が来るか分かりません。魚が来ても岩場だと網を張れないので、広い場所まで誘導することもあります。網も（波が穏やかになる）満潮から干潮への変り目に張るので、魚・地形・潮流などの条件を考えながら作業をしないとけない。けっこう難しいんですよ」。

漁で使う網は、長さ650m・深さ200mという大きさ。20代から60代までの6隻15人で行う共同作業は、的確な指示とチームワークがなによりも重要です。「大変だけど、やりがいがあるね。若い人に教える事も、まだたくさんあるし」。そう言って、山尾さんは顔をほころばせます。



出荷の時には、1尾ずつついでに引き揚げ。活力のあるマアジが出荷されます。



まき網漁歴44年の山尾良行さん。臼津地区のまき網船団をまとめる「臼津まき網連絡会」会長でもあります。

出荷時期	主な産地
周年	津久見市
出荷規格	
3kg/箱	

獲れたマアジはすぐには出荷せず、しばらく生簀で蓄養するのも津（しん）アジの特徴です。これは、獲られた時のストレスを回復させるとともに、胃の内容物を完全に消化させることで臭みをなくす効果があるといえます。こうした取組によって活力のあるマアジを出荷できるため、「網で獲った魚は傷んだ物が多い」という言葉は、津（しん）アジには当てはまりません。

ひと月に6日の休漁日を設けるなど、資源の管理にも積極的な、臼津地区の「まき網船団」。休漁日以外も悪天候が重なれば、月に数えるほどしか漁に出られないこともあるそうです。

「それも、しょうがない。私らは海と折合いを付けながら、魚を獲らせてもらってるんやから」。そうつぶやく山尾さんの言葉から、海とともに生きるまき網漁師の誇りが、チラリと顔を覗かせました。



鮮魚の場合は、口の上のすきまから針金を入れて神経を破壊することで、鮮度と味を損なう事なく出荷します。



ちょっと寄りみち 味力の店

鮮度抜群。
津久見の海の恵みを地元で味わう

【津アジ料理】新美賀久寿し

津久見市中央町にある「新美賀久寿し」は、「おいしい寿司が安く食べられる」と地元でも評判の寿司屋。津久見の市場に水揚げされた地魚を毎朝仕入れられているこの店では、鮮度抜群の津アジを使った料理が味わえます。

「津アジの特徴は、弾力があって身に甘味があることです。刺身や握り寿司など、生で食べるのが一番ですが、もちろん焼いてもおいしい。値段が手頃なところが魅力ですね」と話すのは、御主人の家田弥久一（いえだやくいち）さんです。アジは年間を通して獲れる魚。津アジのおいしさも、一年中楽しめると言います。店では姿造りや寿司・塩焼きのほか、ちょっと珍しい骨せんべいなども味わうことができます。「醤油だれに漬けて、津久見の郷土料理『りゅうきゅう』にしても旨いですよ。魚が良いから、生でも手を加えてもおいしく仕上がりますね」。

その言葉通り、刺身には適度な歯応えがあり、噛むほどに甘味がにじみ出てきます。塩焼きも身がほころび、生とは違う旨味が口の中に広がりました。今や各地に流通している人気の津アジですが、津久見湾を間近に感じながら食べる本場の味は、また格別です。



「津久見の魚は、おいしくて安い。津アジで、津久見の海の豊かさを実感してもらえれば」と話す、御主人の家田弥久一さん。

新美賀久寿し 津久見市中央町23-5 TEL / 0972-82-2411
営業時間 / 10:00~LO 21:00(ランチタイム11:30~13:30)
定休日 / 不定休(月3回)
※写真の姿造りや塩焼きは要予約

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/>

旬曆 夏秋

The・おおいたイチオシ/ 大分にんにく

平成16年より、国内にんにくの新しい産地として生産を始めた大分県。産地ごとの規格を統一し、「大分にんにく」として戦略的な販売を行う、今、最も勢いのある県産ブランドです。



品種は温暖な気候に適した「上海早生(しゃんはいわせ)」。香りが強く、辛みがあるのが特徴です。



大分にんにく生産者の二村(ふたむら) 真由美さん



1個1個、硬い根の部分をナイフで削り、形を整えます

丸々と太って香りのよい 新たな県産ブランド「大分にんにく」

稲刈りが終わり、冬支度を始める11月ごろ。畑から顔を出し始めるのは、にんにくの小さな芽です。にんにくは、水田の裏作として育てやすい作物で、収穫のピークは5月中旬。生にんにくや乾燥にんにく、加工品など、料理の名脇役、またスタミナ野菜として多くの人に親しまれています。

大分県では、臼杵市を中心に6年前から栽培が始まりました。これは当時、九州で大規模なにんにくの産地がなかったことや国産の需要が高まっていることから、「JA大分のぞみ地域本部」が一早く産地づくりに取り組んだことがきっかけです。

その後、県内で産地化が進み、平成18年9月に「大分にんにく出荷協議会」を設立。平成22年産の作付面積は昨年より倍以上の約36haと飛躍的に拡大しています。

臼杵市で兼業農家を営む二村真由美さんは、トウガラシとかんしょの「甘太(かんた)くん」を栽培しながら、25aの畑でにんにくを育てています。なかでも、にんにくは地道で手間ひまがかかる作物だという二村さん。にんにくの種は上下が決まっているので、全部手植えで、芽が出てくると、玉割れを

防ぐために成長に合わせて3回ほど土を盛る「土入れ」という作業を行わなければなりません。

また、「収穫してからが一番大変」と言うように、商品にするまでの調整作業が一苦労。生にんにく以外は日持ちをよくするため約2週間しっかりと乾燥させます。二村さんの場合は、乾燥後も除湿機を使い状態を維持しています。特に梅雨の時期はカビが生えないように注意するそうです。

乾燥後、硬い根の部分を削り、皮をむいて、形を整えて、袋詰めされたにんにくは、関西、関東、広島、九州各県の市場へ出荷されます。

各産地バラバラだった規格を統一し、共同販売することで品質のよさを全国へPRすることができた「大分にんにく」。市場や量販店のニーズに合わせて多様な商品アイテム作りを積極的に取り入れています。栽培の工夫と新しい販売戦略により、今後県産ブランドとしてどのように飛躍するのか、ますます期待が高まります。



皮膚、骨、筋肉、毛髪、血液などを構成する、人間に不可欠な栄養素

たんぱく質

豊後牛

霜降りの入った軟らかな肉質で、とろけるような味わいが特徴。牧草が豊富な大分県の恵まれた自然の中でのびのびと育っています。

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

おおいた産の特長

大分県内で生産された黒毛和種の肉質等級が3以上の牛肉を「The・おおいた豊後牛」と呼んでいます。

コレステロールや脂肪を減らすサポートをする

EPA (エイコサペンタエン酸)

豊後別府湾ちりめん

体長2cmほどの小さな魚には、カルシウムがたっぷり、魚介類に多い脂肪酸の一種のEPAやDHAなども含まれています。

産地

別府市、日出町、杵築市

おおいた産の特長

大分県で水揚げされるちりめんの約80%は、別府湾で獲れます。

体づくりに欠かせない 毎日の食事に 取り入れたい食材

最近では、丈夫で健康な体づくりのために、筋力トレーニングを行う人が増えています。筋力アップを目指し、スポーツも効果的ですが、必要な栄養の摂取や十分な休養も必要です。特にたんぱく質はエネルギーの源。1日3食、積極的に取り入れましょう。



米

平地、盆地、中山間地と、大分のさまざまな地形を活かした稲作を行っています。緑豊かな山々と澄んだ名水がおいしさの秘密です。

産地

県下一円

おおいた産の特長

主力品種はヒノヒカリで、日本で二番目の作付け面積を持っています。



車エビ

身がしまり甘味のある車えびは、高級魚の一つ。脂質は少なくたんぱく質とグリシンを多く含みます。

産地

姫島村、佐伯市、宇佐市、杵築市

おおいた産の特長

姫島周辺では天然に加え、養殖も盛ん。大分の生産量は天然が全国2位、養殖は全国4位を誇ります。

「おおいた旬のカレンダー」

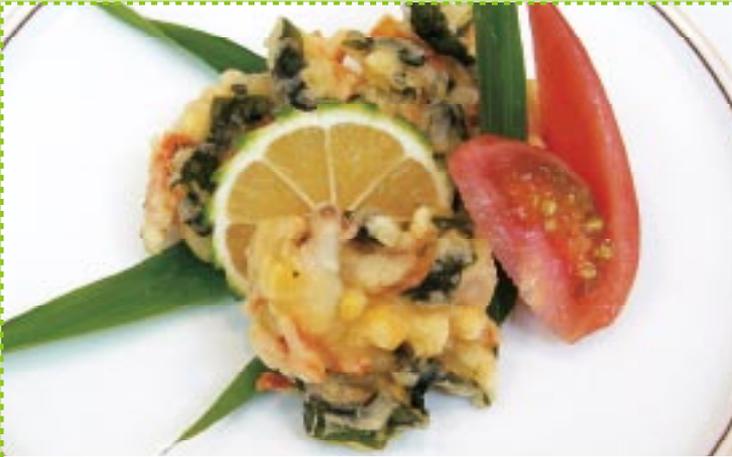
美味しいうえに栄養価もアップ！旬の食べ物をおいしくいただきましょう。



	8月	9月	10月	11月	12月
豊後牛(周年)	●				
米(周年)	●				
車エビ(7~12月)				●	
豊後別府湾ちりめん(6~11月)				●	
ピオーネ(7~10月)			●		
津あじ(周年)	●				



旬の素材を使って生産者さんが作る「アジ」
「大分にんにく」の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ください、食卓
の一品に加えましょう。



アジのうま味をカリッと揚げた アジのミックス揚げ

材料 (4人分)

アジ ……………2匹
トウモロコシ(茹でて) 60g
カットワカメ(戻して) 40g
ニンジン ……………30g
(A)卵1個+水 ……2/3カップ
酒、ゴマ油 ……各大さじ1
薄力粉 ……………100g
カタクリ粉 ……………30g
揚げ油 ……………適量
トマト、カボス ……………適量

- ①アジは三枚におろして細切りする。
- ②ワカメの水気をふく。
- ③ニンジンは細切りにする。
- ④トウモロコシは実をはずす。
- ⑤(A)で衣を作り①②③④を混ぜこみかき揚げにする。
- ⑥⑤にトマト、カボスを添える。



子どものお弁当にもぴったり! アジとピーマンのケチャップ炒め

材料 (4人分)

アジ切り身 ……………180g
(A)玉ネギ ……………100g
ピーマン ……………1個
さつまいも ……………100g
トマト ……………200g
(B)トマト ……………1/2個
乾しいたけ ……小1枚
(水で戻さない)
(C)ケチャップ ……大さじ2
しょうゆ・砂糖 ……各適量
米粉 ……………適量
揚げ油 ……………適量

- ①アジは1cm幅に切って塩・コショウをふり、米粉をまぶし、油で揚げる。
- ②(A)は①と同じくらいに切る。
- ③トマトは1cm角に切る(1/2個残す)。
- ④さつまいもは皮付きのまま素揚げする。
- ⑤(B)+水大さじ1をフードプロセッサーにかける+(C)。
- ⑥サラダ油で②④③①の順に炒め+⑤をからめる。

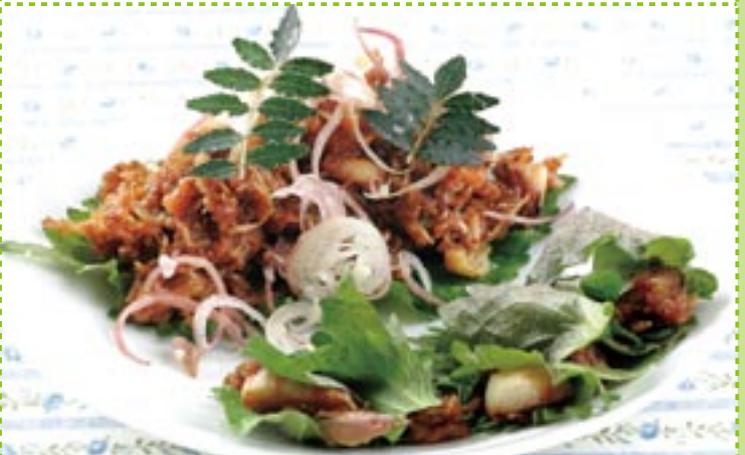


こんがりチーズとガーリックのハーモニー♪ カリカリ・ガーリック アンド チーズ

材料 (4人分)

にんにく ……………2~3玉
スライスチーズ ……20枚
(とろけるチーズ)
粗引きこしょう ……適宜
七味唐辛子 ……………適宜
サラダ油 ……………適宜
かぼす醤油、かぼす ……適宜

- ①にんにくは皮をむき2mm巾程度に切る。
- ②サラダ油でキツネ色になるまでカリカリに揚げる。
- ③半量のスライスチーズをあたためたフライパンに広げて置く。
- ④チーズの表面にタツプリ②を広げる。
- ⑤七味唐辛子・粗引きこしょうを好みでふる。
- ⑥残りのチーズを⑤の上に重ね、チーズにうっすらと焼き色がつけばひっくり返し、両面キツネ色に焼く。
- ⑦かぼす醤油、かぼすを添える。



ご飯との相性バツグン! じゃあじゃあ みそにんにく

材料 (4人分)

にんにく ……………1玉
ちりめんじゃこ ……50g
味噌 ……………100g
砂糖 ……………20g
オリーブオイル ……大さじ2
木の芽、山椒 ……少々
大葉 ……………適宜

- ①にんにくは皮をむき、2mm位にスライスする。
- ②オリーブオイルで①を、じっくりこげめがつくまで炒める。
- ③味噌、砂糖を入れて炒め、ちりめんじゃこを入れ仕上げる。
- ④器に大葉をしいて盛り、木の芽、山椒を添え、大葉にくるんで食べる。

