



糸島通信  
[いとしまつうしん]

no. **06**  
2012 WINTER

特集 冬の定番果実

# みかん

温暖な気候に恵まれた糸島半島。  
“みかんどころ” 糸島の今を紹介!

糸島ピープル  
「(株)アロハプラン」  
代表 林 憲治さん

「伊都菜彩」の  
よかもんセレクト



# 糸島の冬定番果実 みかん

玄界灘に面し、温暖な気候に恵まれた糸島半島は別名“みかんどころ”とも呼ばれます。

時代ニーズを受けとめ、生産者ひとり一人が日々努力を重ね、多様な品種のみかんの生産に取り組んでいます。



## プロに聞く！糸島のみかん農家が育んだ、絶品みかん「紅まる君」

艶やかな濃いオレンジ色が、果物売場の中でもひととき目を引く「紅まる君」。商品棚に陳列されているだけで、個性的なアピール力を持ち、あたりに甘い香りが漂うようです。

シーズン(11月下旬～12月中旬)間近になると、お客様から「まだ出ないの?」と問合せの声が上がりはじめの人気者。お歳暮などでいただいた方が、おいしさに感激して直接買い求めに来店される、というケースが多いとか。ハイクラスなお値段にも関わらず、冬のギフトの人気ナンバーワン、というも頷ける絶品みかんです。

発売当初から「紅まる君」の仕入れを

担当する(株)トキオ福岡の永友部長は、昨年の出来具合について「例年、糖度12度以上を基準としていますが、昨年はさらに上回り、糖度は14度以上です」とのこと。『糖度』と『酸味』のバランスが選果基準を大きく上回る点が、他とは別格と言われる「紅まる君」ですが、こちらの売場に出ているのは、さらに、色・大きさ・形などいずれも高い基準値をクリアした、まさに希少品です。

今や超人気者の「紅まる君」も、当初から順風満帆な歩みだったわけではありません。柑橘類には“表年”“裏年”というものが、良く出来た翌年は、収穫量が少なくなる、という自然の産物ならではの



▲多品種の旬の果物が並ぶ、TOKIO岩田屋本館果物売場にてお話を伺った、(右)株式会社トキオ福岡永友部長と(左)松本副店長のお二人。



◀「紅まる君」の陳列棚には、その品質を誇るように糸島の生産者の皆さんが写真入りで紹介されています。

のあらがえない状況があります。「紅まる君」も、当初は糖度が思うように上がらない年もあり、「品質が安定するまでは、糸島の農家さんはかなり苦労されたと思います」と永友さん。「ここ最近では糖度も生産量も安定して、私たちも、毎年お客様に喜んでもらえる品種としてお勧めできるのが、嬉しいですね」と、笑顔になって売場で対応されていました。



◀売場の中でも、ひととき鮮やかなオレンジ色が目を引く「紅まる君」コーナーは、お客さまが必ず足を止めるスポット。



“まるく実がしまって、小さめなものがおいしいですよ”と「紅まる君」をカットしてみせてくださった売場スタッフの篠田さん。輝くばかりの果実はとってもジューシー!

●TOKIO岩田屋本館果物売場  
福岡市中央区天神2-5-36 岩田屋本館B1F  
TEL.092-771-9977(直通)

### 糸印の旬レシピ

## みかんレシピで意外なおいしさ発見!



みかん果汁で炊いたご飯は、ほんのり香って色も鮮やか!

### 「みかんご飯」

#### 【作り方】

- ①米を研ぎ、ザルにあげる。
- ②みかんは果汁をしっかりと絞る。
- ③エビの殻をむいて2つくらいに切る。
- ④炊飯器に米とエビ、ミックスベジタブルを入れ、果汁を入れて足りない分は水を足し、炊飯の水加減に合わせる。白だしと塩も加えて味を調える。
- ⑤普通に炊き上げ、できあがったら全体にバターを混ぜる。

#### 【材料(4人分)】

- 米・・・2合 ●みかん・・・7～8個 ●エビ・・・10尾
- 白だし・・・大さじ1 ●ミックスベジタブル・・・適量
- 塩コショウ・・・少々 ●バター・・・大さじ1

甘酸っぱいソースがチキンを引き立てます。

### 「チキンソテーみかんソース」

#### 【材料(4人分)】

- 鶏ささみ・・・8本 ●みかん・・・4個 ●塩コショウ・・・少々
- 粉チーズ・・・大さじ2 ●小麦粉・・・適量
- バター・・・大さじ1 ●はちみつ・・・小さじ1.5
- 薄口醤油・・・少々 ●オリーブ油・・・適量
- レモン果汁・・・小さじ1.5



#### 【作り方】

- ①みかんの皮をむいて、ざく切りにする。
- ②鶏ささみを包丁で切り開いて平たくし、塩コショウを両面に振って粉チーズと小麦粉をまぶす。
- ③オリーブ油で両面をこんがり焼く。
- ④フライパンをさっとふいてバターを溶かし、みかんをつぶすように炒める。塩コショウ、はちみつ、レモン果汁、薄口醤油で味を調える。
- ⑤チキンソテーを盛り付け、ソースをたっぷりかける。

作り方のPOINTはJA糸島ホームページで!  
<http://www.ja-itoshima.or.jp>

レシピのページあり

### 「みかん」の達人

## 味濃く、おいしく、色もよく。糸島ならではの特選みかん。

風が冷たく、空も鉛色の冬景色の中で、山あいを目をやるもホッと心が温まるようなオレンジ色の点々が広がります。糸島のあちこちでもよく見かける、みかん畑の光景です。

JA糸島の柑橘部会長を務める友池廣秋さん(57)も、父の後を継いでみかん作りに取り組み、20年になるベテラン。父の代より種類を増やし、今では山下紅などの温州みかん、そして年明けには晩柑として甘夏や清見、天草、アンコール、ニューサマーオレンジなど10種類近くを手がけます。

中でもここ7～8年前から友池さんたちが力を入れるのが山下紅。普通の温州みかんよりも皮色が濃厚で、食べると甘さも酸味も驚くほど濃いのが特徴です。温州みかんの糖度が10度前後なのに比べて、12～15度もあり、一定基準に達したものを糸島では「紅まる君」とネーミング。贈答用などに、引っ張りだこだそうです。



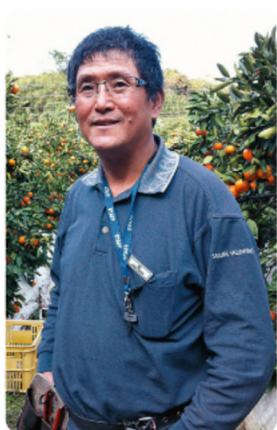
この山下紅の栽培は、木の根もとに特長が見えます。「高畝栽培」といって、土を盛り上げ、地中にはビニールを張って、根から水分を吸いすぎないようにしてあるのです。これで味は濃くなりますが、油断すると水分不足にもなりがち。友池さんも、栽培中はこまめに樹勢を見回って、手をかけています。

糸島は霜が降りにくいので、年明けからの中晩柑類も充実しています。ここでは「南津海」という新品種に着手しており、あと2～3年後には市場に出せる予定だそうです。若い後継者が増えていくためにも、こうした多品種、味の良さを目指して、友池さんたちベテランの頑張りがかみかみ続きます。



▲燃えるような濃いオレンジ色の「紅まる君」。見るからにおいしそう。

- ▶下の白いビニールは、陽光を反射して色づきをよくなる。
- ▶みかん作りには技と知恵を重ねてきた友池さん。
- ▶ビニールをめくと、盛り土の上に給水パイプも配置。



### 「糸島通信」読者プレゼント

## 糸島産 玄海ポーク(しゃぶしゃぶ用) しゃぶしゃぶ用ロース(約1kg 3,000円相当)5名様

【応募方法】お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「糸島通信 冬号」のご感想をお書きの上、はがきまたはFAX・E-mailにてご応募ください。

【締切】ハガキ:2月10日(金)消印有効  
FAX・E-mail:2月10日(金)17:00必着

【宛先】JA糸島 総合企画課  
ハガキ:〒819-1193 福岡県糸島市市原東2-7-1  
FAX: 092-323-6137  
E-mail: present@ja-itoshima.or.jp

※お寄せいただいた個人情報は、当プレゼントご当選の方へのご連絡のみに使用し、厳重に管理保管の上、使用後は速やかに破棄いたします。  
※当選者の方にはJA糸島よりご連絡いたします。

糸島の養豚グループが開発した安全・安心・美味!の「玄海ポーク」

品種や飼育方法を統一し、イオン活性水と麦類入り飼料で飼育された逸品です。柔らかく、甘みのある肉質は「しゃぶしゃぶ」にぴったり。



こうじ “こうじ”は、昔から愛されてきた最高の発酵食品。もっと、日々の食事に取入れてみませんか。

日本では昔から、“こうじ”の力を取入れた栄養価の高い食文化が育まれてきました。味噌、醤油、酢、味噌、酒、漬物など、見回せば、暮らしの中の基礎食品のほとんどが、こうじが生んだ賜物です。福岡県産大麦から作られた麦こうじは、味噌、もろみ味噌、金山寺味噌、こうじ納豆、こうじ漬けなどに。また、福岡県産一等米を厳選して使用した米こうじは、甘酒、味噌、べつたら漬け、甘酒饅頭などにと、幅広くお使いいただけます。

- ①麦こうじ(1kg) ¥630
- ②米こうじ(1kg) ¥1,050



塩麹加工品 いま、家庭で人気沸騰中の「塩麹」！天然の旨味、甘味がヘルシー料理にぴったり。

素材の味を生かしたヘルシー料理に最適な調味料として、近頃人気を集めている「塩麹」。漬物だけでなく、肉や魚介にも塩麹を塗ったり漬け込んだりしておくだけで、自然な甘味や旨味が食材に染みて、じわーっと豊かな旨味が出ます。糸島で作った米麹と「またいちの塩」を発酵させた、糸島の大地と海のエキスが詰まった逸品「またいちの塩で作った塩麹」、〈麹+生醤油+純米酒〉が素朴な香りや風味を醸し出す「ひしおもろみ」もおすすです！

- ①ひしおもろみ(70g) ¥450
- ②またいちの塩で作った塩麹(140g) ¥650
- ③塩麹(140g) ¥525



のり 今年も、磯の香あふれる「加布里のり」が届きました。

江戸時代から加布里港にて養殖されてきた「加布里のり」。今では大変貴重な糸島の特産品となりました。加布里港の豊富な栄養分と塩分を吸収し、ゆたかな自然の中で育った「筑前加布里のり」は磯の香もよく、栄養価も高いと評判です。「今年も新物のりの収穫が無事に終わりました」と、生産者の井田磯弘さん。思わず笑みがこぼれます。



- 右:筑前加布里焼きのり(10枚入り) ¥263
- (半切り10枚入り) ¥180
- 左:味付けのり(4切60枚入り) ¥420

いりこ 酸化防止剤を一切使用していない「恵美須丸のいりこ」は、漁師直送の逸品！

「このイリコを使うと、他のは使えない」という声も多い、このいりこは、まとも買われるファンの方も多い人気商品！JF糸島(糸島漁協)のカタクチイワシ漁船「恵美須丸」で捕獲され、酸化防止剤を一切使わず製造される安心・安全ないりこは、家庭用から贈答用まで幅広い人気を持つ、まさに漁師直送の逸品です。酸化防止剤を使用していないため、保存時には若干の変色が見られますが、品質には問題ありません。長期保存されたい場合は、冷凍か冷蔵をオススメします！



- 特選いりこ(100g) ¥350
  - 上物いりこ(200g) ¥480
  - お徳用(400g) ¥650
- その他、ギフトセットもございます。



手作りみそ 「手作りみそセット」で、ご家庭でも手軽に手前味噌が！

ご家庭で手軽に自家製味噌が作れる、便利な手づくりセット。糸島産の大豆、五島灘の塩、そして福岡県産大麦と一等米を使った麹と、素材も厳選されたものをセット。塩分控えめで、麹をたっぷり使った贅沢な味噌(3kg分)が出来上がります。どなたでもチャレンジできる「作り方」付きです！



- 「手作りみそセット」 ¥1,680(樽付き)
  - ¥1,260(樽なし)
- 内容:①カノオのこうじ 1.4kg(五島灘の塩入り)〈こうじの配合率 麦:米 5:1 塩分量9~10%〉、②福岡県糸島産大豆 フクユタカ 420g、③樽

産直市場 糸伊都菜彩

福岡県糸島市波多江567 TEL/092-324-3131  
営業時間/9:00~18:00 定休日/年始のみ  
※12月31日は午後5時まで

自然・食・人… その調和が心地いいから。

サーファーの聖地でレストラン 糸島の食材を活かす

糸島半島には、おいしいレストランやパン工房などがあちこちに点在して、遠方からも多くのお客さんを引き寄せています。競争も激しいこのエリアで、ビーチ一望の絶景と自家製パンや料理が人気の「カレント」を始め、西浦の「サンセット」、そして今年オープンした館店「空~ku~」という3つの飲食店を運営するのが、今回の主人公・林憲治さん。日焼けした長身の筋肉質体型は、想像通り“筋金入りのサーファー”でした。「小さい頃は今宿で育ち、その後父の仕事で全国を転々としてきましたが、20歳のときに九州へ。その頃はもうサーフィン漬けでしたから、いい波を求めて宮崎や熊本などに移り住み、波乗りの合間に飲食店で働いていたんです。

そして20年前に糸島に戻って、まず開いたのが「サンセット」でした。おいしいピザやパスタを求めて、サーファーたちにも人気の店に。さらに次は、糸島の野菜や魚、肉などを使い、パンも自家製という「カレント」を開いて、こちら

も週末には行列ができるほどの人気店に。第三弾の館店「空~ku~」も、海が見えるカウンターと新鮮なネタがすでに評判を呼んでいます。

「お客さんで自家菜園をしている人が野菜を持ち込んでくれたり、お礼にうちのスタッフが草刈や収穫を手伝ったり。そんな温かい“人の交流”が、糸島の魅力ですね」

ラブ&ユニティを合言葉に 今年20年目の野外サマーライブ

その林さんが、飲食業のかたわら本腰を入れているのが、20年前から続く9月第一週の野外イベント「サンセット・ライブ」です。

「夏には大勢が糸島に遊びに来るけど、大量のゴミを出して騒いで帰っていく。それだけじゃつまらないし、自然も汚れる。何か僕らにできないかと、最初は仲間とささやかに始めたんです」

当初こそ出演のミュージシャンも少数でしたが、回を重ねるごとに人気を呼び、場所も茶屋ビーチに移って国内外の大物アーティストも出演するようになり、今では来場者1万5千人とい

- 1 若いスタッフの元気なよさも「カレント」の人気のヒミツ。
- 2 バリエーション豊富なパンは店内でいつも焼きたて。
- 3 パンにのせる具なども、地元の野菜などを中心に。
- 4 冬は暖炉に火も入って温かく。
- 5 カレント隣のサウキビ畑で採れる黒糖も使われる。



●(株)アロハブラン 代表 林 憲治さん  
福岡県出身。「ビーチカフェ・サンセット」「ベーカーレストラン・カレント」「館・和 空~ku~」を経営し、毎年9月に開催される「サンセットライブ」を20年前から主催。

う福岡最大の野外ライブになりました。それでも、「大いなる自然と人間の調和~ラブ&ユニティ」という林さんたちの目的は変わりません。ボランティアたちと会場内のゴミ拾いや後始末などを徹底的に行い、地域の人たちにも喜ばれています。「今年はこのライブも20年の節目。今からもう準備が始まっていますよ」という林さん。今年もどうぞ、私たちを楽しませてください。



毎年9月最初の週に行なわれる「サンセットライブ」。今年の内容もすでに準備中。



## 「50周年を迎え、さらなる地域貢献へ」

新年あけましておめでとうございます。

希望に満ちた輝かしい平成24年の新春を、ご家族揃いでお健やかに迎えることと心からお喜び申し上げます。

また、昨年3月11日に発生した東日本大震災において被災された皆様に心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興をお祈り申し上げます。

さて、昭和37年11月に当組合が設立し、本年でちょうど50年を迎えることになりました。これもひとえに地域住民の皆様方の

糸島農業協同組合  
代表理事組合長 中村 俊介



あたたかいご理解とご支援・ご協力の賜とあらためて厚くお礼申し上げます。

JA糸島は、これからも農業を支え、地域を支える協同組合として、今後さらに創意工夫を重ね、地域社会の発展と皆様の暮らしへ貢献できるように決意を新たにしております。

終わりに、皆様の御健勝と御繁栄を心からお祈りいたしまして新年のあいさつといたします。



## JA糸島設立50周年記念キャンペーン

募集総額50億円

### 特別金利定期貯金

■期間/1年もの

■利率/年利**0.50%**(税抜後0.40%)

※1.特別金利は初回満期までとし、自動継続以降は継続日における店頭表示金利を適用します。  
※2.貯金申込と同時に組合員加入の場合も対象となります。

- 取扱期間/平成24年1月4日(水)~3月30日(金)まで
- 対象商品/1年もの「スーパー定期貯金」・「大口定期貯金」
- 預入金額/10万円以上(1円単位)
- ご利用いただける方/JA糸島に出資頂いている組合員ご本人の新たな資金(ニューマネー)に限ります。

※募集金額に達した時点で終了します。



### みなさんをつくるJA、みなさんをつくる暮らし

#### 「組合員」とは

#### 加入条件

JAの組合員は、正組合員と准組合員に分けられ、正組合員は農業者でなければなりません。准組合員は、糸島市内にお住まいの方(個人)で、JA糸島の各事業を継続して利用いただける方であれば、一般の方でもご加入できます。

#### 組合員加入手続き

- 1.お近くのJA糸島支店窓口へお問い合わせください。
  - 2.申込書に必要記載事項を記入のうえ、出資金(1,000円以上)を添えてお申し込みください。
- ※必要書類等 ①加入申込書 ②本人確認書類等  
③JA糸島の普通貯金通帳 ④ご印鑑

- 詳しくは、最寄りのJA糸島各支店、本店金融推進課まで。
- |                     |                     |                    |                     |
|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| 前原支店 ☎092-322-2266  | 波多江支店 ☎092-322-2601 | 怡土支店 ☎092-323-8211 | 引津支店 ☎092-327-2800  |
| 加布里支店 ☎092-322-2950 | 雷山支店 ☎092-322-3134  | 福吉支店 ☎092-326-5311 | 志摩支店 ☎092-327-0215  |
|                     |                     | 西部支店 ☎092-325-0231 | 金融推進課 ☎092-322-2766 |

## 編集後記

その昔、糸島半島の多くの農家がみかん栽培に従事していたと言われる「みかんどころ・糸島」。輝くオレンジ色の「紅まる君」は、当地のみかん栽培の新時代を拓き、「火燧に似合うみかん」を、「とっておきの果物」

に変えました。さらに今回、目からウロコの新発見! だったのは、みかん果汁で炊いた「みかんご飯」。想像以上の美味しさに思わず、みかんバンザイ! と嬉しくなりました。取材でした。(編集部)

