



糸島通信

[いとしま つうしん]

NO. 10

2013 WINTER

特集 花の達人、販売のプロを訪ねました

# スプレーマム

糸島ピープル

取材で気付いた「食」の大切さ  
糸島移住で人生の再スタート

渡邊 美穂さん

糸島通信よかもんセレクト  
伊都菜彩の新商品

未 部屋の空間を明るく彩る

# スプレーマム

1本の茎に、何輪もの愛らしい花を  
放射状に揃って咲かせるスプレーマム。

もとは日本の菊がヨーロッパに  
渡って品種改良され  
多種多様になって、  
里帰りしてきたそうです。  
糸島の豊かな大地で  
丁寧に育てられる花は  
生き活きとしていて、  
丈夫で長持ち。  
気軽にとり入れて  
花のある生活を  
楽しんでみませんか？



句玉、物産などの糸島で愛され代表的な花も、豊かな自然とからめてシンボリックにデザインし、糸島の歴史的背景、豊かな自然をアピールしたものです。JA糸島のすべての花弁出荷者の統一デザインとして使用されています。



未 手軽なフラワーアレンジ

## スプレーマムのアレンジ

スプレーマム  
花田 隆雄・高橋 穂花  
中 名 スプレーマム  
別名 名 ヲクサ ヲクサ



縦のラインと合わせてすっきりと。  
これなら和室にも似合います。

【花材】  
お好みの色のスプレーマム、ニューサイラン

【いけ方】  
細長い食器や花瓶を用意。オアシス(吸水スポンジ・花器で購入)を軸めて水をしっかり吸わせる。  
スプレーマムは6~7cmに切りそろえる。  
ニューサイランを数本挿し、何本かは茎に裏側で丸め、ホチキスで留める。  
足元をスプレーマムで埋めていく。



ボンボンのように丸くしてオシャレに。

【花材】  
ピンク・白・黄色などのスプレーマム、レモンリーフなどの葉っぱ類

【いけ方】  
花瓶はシンプルな食器などでOK。オアシス(吸水スポンジ)を器に合わせて切り、上を半球状に整える。しっかり水を吸わせる。  
スプレーマムは茎を6~7cmに切りそろえ、隙間がないようにびっしりと挿していく。表面をなだらかに覆えるのがコツ。最後に、端にグリーン類でアクセントをつける。



「スプレーマム」の達人  
需要が高まる品種だから  
栽培にかける意欲も湧いてきます。

## プロに聞く！ 日持ちもよく、値段も手ごろなスプレーマムで家の中に彩りを

曇りがちな冬の町でも、花屋さんの店先はそこだけパッと明るく華やか。道行く人の心も温かくしてくれます。

糸島市加布星の「サニー」でも、入口横の店頭にはカラフルな苗鉢やみずみずしいグリーンがあふれていました。ここで開店以来、24年目という「フラワーショップ TSUKASA(ツカサ)」生花店です。

「花屋というのは、季節を先取りするもの。今はもうスイートピーやチューリップ、フリージア、マーガレット、ストックなど春の花が入っていますよ」と話すのは、オーナーの重富洋司さん。こちらでの販売以外に、JA糸島の野菜場「やすらぎ」などでも築地の花を長く扱ってきました。

「人生の最終章を、たくさんの美しい花で彩りながら見送りたいですからね。」



▲最近の花の色や形もバリエーションが増えて、選ぶのが楽しみです。

重富さんが週に3回、花を仕入れに行く先は福岡の花市場。そこでもやはり地元糸島産の花が目につくそうです。

「糸島は福岡県内でも有数の花産地ですよ。重富さんのスプレーマムも、よく仕入れます。近所でもあるし、ときにはハウスを訪ねて「こういうボリュームの花を作ってほしい」とお願いしたり、量的なことを相談したりもしています。」

花販売のプロ・重富さんから見ても、スプレーマムは他の菊に比べて日持ちがよく、値段も比較的手ごろ。お仏壇用の供花だけでなく、グリーンのおもてなしなどと合わせて卓上のアレンジにもぜひおすすめのことでした。また、冬の花を長持ちさせるコツもお聞きしました。

◎切花/乾燥が大敵なので、暖房器具の風が当たらないように注意。買ってきたら「水切り」してから花瓶にいけること。市販の保存剤もおすすめです。  
◎鉢物/シクラメンは直射日光を避ける。ペゴニアは窓辺に置いていてもOK。



▲「花でお客を幸せな気分にするのがうれしい」と話す重富さん。花の種類も増える事は、ますます忙しくなるそうです。



▲お客様の要望に合わせてアレンジメントも(左)。スタッフたちも花好きな人ばかり(右)。

フラワーショップ  
TSUKASA(ツカサ)

糸島市神在1380-1サニー館内 電話:092-322-4800  
営業時間:9:00~20:00  
定休日:1月1日~3日 ※サニー館内店舗に準ずる

## 「糸島産」贈り物プレゼント 「花とみどりのギフト券」 (3,000円分・500円×6枚) 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、ハガキまたはFAX・E-mailにてご応募ください。

【締切】ハガキ:1月31日(木)消印有効  
FAX・E-mail:1月31日(木)17:00必着

【宛先】JA糸島 総合企画課  
ハガキ:〒819-1193福岡県糸島市朝東2-7-1  
FAX:092-323-6137  
E-mail:present@ja-toshima.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、厳重に管理保護の上、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。

全国の取扱花店・園芸店で、お好きなお花をご購入・お引換えできます。

※ギフト券には有効期限がございますので、お早めにご利用ください。有効期限が過ぎたギフト券はご利用いただけません。



野菜や米、果物の産地・糸島は、花栽培でも県内トップクラス。バラやトルコギキョウなどと並んで、スプレーマムという菊の品種が花市場でも人気です。スプレーマムとは、一本が先端で枝分かれして十数輪も花がつく品種。もともとは日本からヨーロッパに輸出された菊が、オランダなどで品種改良され、30年ほど前に日本に戻ってきたそうです。

JA糸島の花弁(かき)販売委員長を務める重富英明さんも、22年前からこの品種を手がけてきました。

「スプレーマムは一本でも花数が多いので、ボリューム感と値段のお得感があって消費者の方にも喜ばれます。また、最大の需要先は「葬儀の祭壇用」ですね。冷蔵で日持ちがするので、急に必要となる葬儀向けの花として欠かせません。一本咲きの菊よりも最近では需要が伸びていますね。」

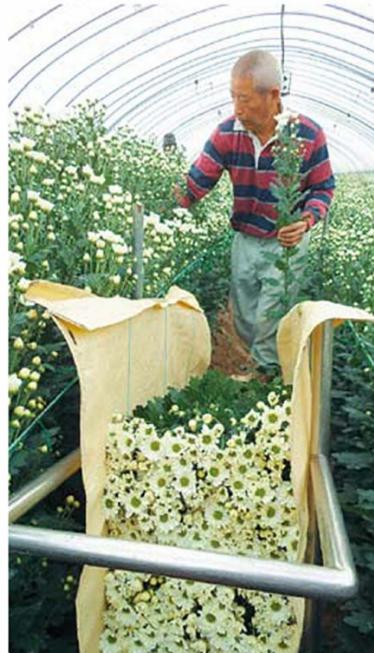
野菜づくりに土の良し悪しが重要なように、花栽培でも一番気を遣うのは土づくり。重富さんも、干草や発酵させた糞を工夫した堆肥を施し、いい花がたくさん咲くように努力を欠かしません。10数棟のハウスから毎日花を刈り取り、週に3日は福岡の花市場に出荷。



▲スプレーマム栽培歴22年の重富英明さん。父母と3人で取り組んでいます。「糸島は、土地豊穡も早くから進んだため、花栽培が盛ん。楽しんでくれる方のために頑張ります。」

ピーク時には1万本以上も出荷するそうです。

出荷作業には、頼もしい「助っ人」も活躍。自宅そばの作業場では、長さそろえから下葉の除去、10本ずつの結束まで一台でこなす全自動の選花機がありました。菊特有の、ほのかな香りに包まれて、重富さんも選花機もフル稼働の日が続きます。



▲重富さんのお父さんも一緒に、朝から花摘み作業。



▲刈り取ったスプレーマムを丁寧に出荷準備(左)。夜も電灯で照らして栽培する電照栽培。これで開花時期を前倒します(右)。



▲茎の長さそろえ、本数をまとめて結束までオートマチックにできる選花機が大活躍。

FOOD  
カレー

糸島の美味しさをレトルトに！  
これはオトナ優先で楽しみましょう。

こだわりの糸島牛をはじめ、玉ねぎ、人参、じゃがいも…と「糸島産」にこだわったカレー。大人から子どもまで大人気のメニューですが、ありそうでなかった糸島産カレーのレトルトです。気になるお味は、コクのある中辛。中に入っている糸島牛は、毎日体調の変化に細心の注意を払って育てられた牛です。こんなに本格派な味わいなら、お父さんや子どもたちの“お留守番メニュー”としても好評かも？



糸島牛カレー(1人前200g)500円

FOOD  
定食

ワンコインで大満足のボリューム感。  
女性にも嬉しいヘルシーメニューです。

伊都菜彩の横に併設されている軽食コーナー「**糸**うどん」といえば、ダシの効いた汁とツルンと美味しい麺が人気。新メニューは、サラダ牛丼にプラスして小うどんがセットになったお得な内容です。牛丼は、ご飯が隠れてしまうほどたっぷりの野菜をトッピング。うどんだけでなく、野菜も食べたいな…という女性にぴったりなメニューです。ワンコインでお腹いっぱいになりますよ。



サラダ牛丼&小うどんのセット 500円

FOOD  
新製品

深い味わいでスパイシーな大人の味！  
大地の恵と旨味たっぷりのトマトケチャップ。

昨年秋から登場し、話題を呼んでいるこちらのトマトケチャップ。実は、伊都菜彩でも人気の野菜である「糸島のトマト」を100%使った贅沢なケチャップなのです。トマトの甘味&酸味のバランスが良く、深い味わい。旨味がギュッと凝縮されているので、ソース的な使い方もできそうです。定番のオムレツも、ちょっぴり大人の味わいで美味。パスタやピザなどの他、いろんな応用が楽しめます。



トマトケチャップ(210g)400円



Recipe 1

青魚のクセも消しておいしく！  
「サバの紅あなかけ」

3枚におろしたサバを食べやすく切り、醤油と酒少々で下味をつけてから、片栗粉をまぶして油で揚げておきます。ケチャップ大さじ2、白ワイン大さじ1、みりん小さじ2、醤油大さじ1、一味唐辛子少々を合わせて煮立て、サバを入れてからめします。



Recipe 2

ジャガイモやチーズとも相性ピッタリ。  
「ポテトのトマトグラタン」

ジャガイモとピーマン、ベーコンを千切りし、レンジで3〜4分加熱します。ケチャップと塩コショウを入れてよく混ぜ、グラタン皿に入れて中央に卵を割り入れます。粉チーズをかけて、オーブンで焼いてください。

『食べてんしゃい広場』

糸島のうまいもん、自慢の一品が目白押し。週末は、家族みんなで「伊都菜彩」の広場にGO！伊都菜彩のイベント広場で開催される、人気催事「食べてんしゃい広場」。最大のポイントは、加工品出荷者が、直接、お客様に自慢の商品を販売すること！「作り手の顔を見てみたい」というお客様の声から始まったこのイベントには、漬けものや菓子、惣菜やドレッシングなど、糸島の美味が大集合します。お買物掘りにどうぞ。



開催予定は、2013年2月2日(土)・3日(日)です。



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

取材で気付いた「食」の大切さ。糸島移住で人生の再スタート

話題を呼んだ新聞連載  
取材者として意識も変わる

芥屋大門にほど近く、古い住宅や畑が連なる一角にある、渡邊さん親子のお宅を訪ねました。築40年経った地元漁師さんの住まいを借りて家族3人で暮らしています。

渡邊美穂さんが夫の精二さんと息子の三多君とともに糸島に移住してきたのは、一昨年の夏。福島原発事故で東京暮らしに不安を感じ、故郷の福岡に戻ってきました。

「もともと私も夫も新聞記者。私は西日本新聞の社会部で、『食卓の向こう側』という連載に携わっていたんです」。2003年に始まったこの連載は、現代の食の問題(家庭食の危機、加工・輸入品の問題、農業の課題、食べ物への影響など)を幅広く掘り下げ、多くの読者から支持されて今も続いています。渡邊さんもあちこちに取材に行き、それが「自分のこと」だと気付いて愕然としたといいます。

「当時の私は“朝食抜き、昼は軽食やパン、夜遅くにお酒とつまみ”みたいな食生活で、生理痛や肌荒れもひどく、体温が低くて年に一度は倒れていま

した。取材過程で、それが食生活の乱れからだ実感したんです」。

このままでは将来、子どもを産むときに大変だと、食生活を一新しました。朝ご飯に味噌汁を作って食べ、和食中心にし、お菓子やジュースを減らし、深夜の暴飲暴食をやめる…それだけで、日々の体調が良くなったそうです。

大好きな糸島PRのために  
カフェやイベント企画も

その後、結婚してフリーのライターとなり、大阪や東京で暮らした後、福岡に帰ってきた渡邊さん。精二さんも思うところがあって記者を辞め、フリーのカメラマンになりました。

今の渡邊さん親子は、「自然豊かな場所で育てたい」という三多君も元気いっぱいになり、家族がいつも一緒。友人やその知人がよく泊まりにくる“ときどき民宿状態”で、糸島の素晴らしさを精一杯PRしています。釣りが好きな精二さんは、歩いて5分の漁場に通り、技術もだいぶん上達中。その釣果はしばしば食卓にも上がります。

美穂さんも、近所の農家の方々に刺激を受けて、味噌や梅干、ラッキョ



糸島・芥屋在住 渡邊 美穂さん

ウ漬けもお手の物になりました。

「実は、近くに中古の家を買って、今せせせとリフォーム中。そこでカフェを開き、いろんな講座もしていきたい」とか。すでに去年から、養蜂家を招いてイベントを開き、福岡市内からも参加者が訪れるなど、新しい人生設計が着々と実を結んでいます。お二人とも記者時代に培ったセンスと人脈で、これからも糸島の広報人として、きっと活躍してくれるでしょう。



1 夫の精二さんと元気な三多君。毎日、自然の中で、のびのびと成長中です。2 老朽化していた室内も、自分たちでリフォームしました。3 養蜂について学ぶイベントなども開催。地元はもちろん、遠くからお客さんが来たそうです。4 友人たち家族が泊まりがけで遊びに来ます。5 庭も広く、花や野菜を育てたりするのも最適。6 梅酒や梅干作り、味噌作りなど、豊かな風土ならではの手作りの楽しさを満喫中。



糸島農業協同組合  
代表理事組合長 中村 俊介

## 「新たな50年の決意とともに」

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25年の新春を、ご家族お揃いで  
お健やかに迎えの心から心からお慶び申し上げます。

また、昨年の11月に当組合が設立50周年という大きな節目を  
迎えることが出来ましたことに改めて感謝を申し上げますととも  
に、旧年中に賜りました皆様のあたたかいご支援・ご協力に厚く  
お礼申し上げます。

さて、本年は当組合にとって、新たな50年への起点として、  
任務の重大さを改めて認識し、全役職員が初心に戻って職務

に邁進しようと決意を新たにしているところでございます。

これから迎える次の時代へ向けて、次代へ引き継ぐ新たな  
糸島農業を創造するために、次世代の農業の担い手育成を  
強化し、糸島農業のさらなる成長へ向けた取り組みを進めて参  
ります。また、組合員、地域住民の皆様との関係を益々強化し、  
地域に根ざす農業協同組合として、組合員・地域住民の皆様  
の暮らしへの更なる貢献に努めて参ります。

終わりに皆様のご健勝とご多幸を心から祈念いたしまして、  
新年のご挨拶とさせていただきます。

# JAマイカーローン

適用期間  
2012年10月1日(月)~2013年3月29日(金)

基準金利

固定金利

お借入期間(7年以内)保証料別 年**1.80%**

適用金利(保証料別)

年**1.50%**

右記①だけのご契約の方

基準金利より ▲0.3%

適用金利(保証料別)

年**1.30%**

右記②だけのご契約の方

基準金利より ▲0.5%

適用金利(保証料別)

年**1.00%**

右記①②どちらもご契約の方

基準金利より ▲0.8%

下記①②のご契約の方は基準金利より

最大割引 ▶ 年**0.80%**

- ①住宅ローンの既契約者又は給与振込  
(5万円以上)の方は ▲0.30%
- ②JAカード、カードローン、統一ローン、JA共済  
(自動車共済・医療共済に限る)  
のいづれかをご契約の方は ▲0.50%

※JA糸島でのご契約が対象となります

### ■JAマイカーローン申込概要

お 使 い み ち	●自動車購入資金(中古車・バイク含む) ●自動車購入時の税金・保険等 ●カー用品購入資金 ●車検・修理費用 ●運転免許証取得費用 ●車庫購入・建築費用 ●借換資金(現在他金融機関等からお借入中の自動車ローンの借換)
ご 融 資 金 額	●500万円以内(1万円単位、所要金額の範囲内)
ご 融 資 期 間	●6ヶ月以上7年以内 ※借換資金は、現在他金融機関等からお借入中の自動車ローンの残存期間の範囲内
ご 利 用 い た だ け る 方	●借入時の年齢が満18歳以上の方(上限がございますので窓口におたずねください。) ●前年度の税込年収が150万円以上の方 ●当JAが指定する保証機関の保証が受けられる方
保 証 人 ・ 担 保	●原則として不要です。ただし、保証機関の保証が必要です。
保 証 料	●保証機関の保証料が別途かかります。



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  
加布里支店 ☎092-322-2950 雷山支店 ☎092-322-3134

怡土支店 ☎092-323-8211 引津支店 ☎092-327-2800  
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

新鮮な食の宝庫として全国的にも有名な糸島。  
それぞれの生産者の方が愛情いっぱい育てた  
野菜・果実・畜産と並んで素晴らしいのが、色とり  
どりの「花」。糸島では盛んに栽培されており、県  
内でも有数の生産地なのです。今回取材させて

いただいたスプレーマムをはじめ、蘭やバラ、ト  
ルコギキョウ、オンシジュームなど、それぞれの専  
門家が丁寧に栽培しています。伊都菜彩にも沢  
山並んでおり、種類も豊富。おうちでも気軽に飾って、  
その美しさを楽しんでください。

