



糸島通信

【いとしま つうしん】

NO. 45

2024
SEPTEMBER

Photo/Seiji Watanabe
撮影場所/二丈福井の「佐波の棚田」

特集 遅く育った大地の実り

糸島米

糸島米
レシピ付き



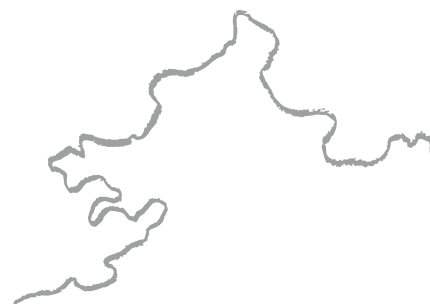
糸島ピープル

「株式会社やますえ」
馬場孝志さん

Let's enjoy 家庭菜園
ロケット

糸 遅く育った大地の実り

糸島米



太陽と水、生産者の技量によってぐんぐん生長し、
籾の中に栄養を蓄えた稲穂が黄金色に光る秋。
ヒノヒカリやにこまる…糸島の地で遅く育った主力米が
今年も美味しくできました。



Illustrated by Yoko Harusaki
<http://www.harusaki-suisai.com>

糸 印の旬レシピ

米を使ったお手軽レシピ

レシピ／前田美保恵

糸島牛のガーリックライス

【作り方】

- ①にんにくを薄くスライスし、中の芯は取り除く。
- ②牛肉を切り落とし、2～3cmに切る。
- ③フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくを入れ弱火で熱し、にんにくがきつね色になるまで加熱し取り出しておく。
- ④同じフライパンに牛肉を入れて熱し肉の色が変わるまで中火で炒める。
- ⑤ご飯と白すりごまを加えて全体がパラッとするまで炒め調味料を加える。



【材料（2人分）】調理時間30分

●ご飯…400g ●牛肉…200g ●にんにく…2かけ ●オリーブ油…大さじ1 ●白すりごま…大さじ2 ●細ねぎ…適量
★有塩バター…15g ★しょうゆ…大さじ1/2 ★塩…小さじ1/2

POINT

にんにくは、フライパンにオリーブ油とスライスしたにんにくを入れてから火をつけ弱火で炒める



おにぎりアラカルト

【作り方】

かしわおにぎり

お米は研いで30分間水に浸けて吸水させる。鶏肉、人参は小さめに切る。ごぼうはさがきにして水を切る。具材を調味料と合わせておく。米2合をざるにあけて、具材と一緒に炊飯器に入れて分量より少なめの水で炊き込む。（調味料の水分があるので）

しらすと小松菜のおにぎり

しらすは湯通ししておく。小松菜はみじん切り。フライパンで具材をオリーブ油で炒める。ご飯と一緒に混ぜて完成。

明太子のおにぎり

塩おにぎりを作って、焼き明太子をトッピング。

【材料（2合分）】調理時間60分

●米…2合 ●鶏肉…150g ●人参…5cm ●ごぼう…30g
具材調味料 ★しょうゆ…大さじ1 ★酒…大さじ1 ★ごま油…小さじ1
炊き込み調味料 ★こんぶ…5cm ★しょうゆ…大さじ1 ★みりん…大さじ1

POINT

炊飯器で炊き込むときは、水を分量より少なめで炊き込むとちょうど良い（調味料の分を減らす）

レシピの
ページあり

作り方のPOINTは
JA糸島ホームページで！

<https://www.ja-itoshima.or.jp>

※裏表紙にQRコード有り。



▲糸島稲作経営研究会、JA糸島青年部に所属する井田和良さん。

糸島の大地に根ざす三世代の米づくり

可也山が見える岩本の美しい田園では、井田家の三世代が米づくりに励んでいます。今回は、若手ファーマーとして次代を担う孫の和良さんにお話を伺いました。和良さんは幼少期から家族の働く姿を見て育ち、自然と後を継ぐ決意を固めていたといいます。糸島高校を卒業後、福岡県立農業大学校に進学し、土地利用型農業を専攻。ほ場面積を広げ、大型機械を使って効率的に生産する技術を学びました。「うちは家族経営で法人化していますが、大学に行って初めて、うちのほ場が大規模だと実感しました」と話す和良さんは、20歳で就農して6年目、これまでの学びをいかながら日々奮闘しています。

井田家のほ場は、総面積29.3ヘクタール、そのうち25ヘクタールが主食米用、3.3ヘクタールが飼料米用の「笑みたわわ」、残りは米粉用米やもち米を生産しています。主食米の栽培品種は「ヒノヒカリ」と「にこまる」。「にこまる」は、2年前から高温障害に強い品種に切り替えるなど、「香りや甘み、食感に違いを感じられる食味の良さ」にこだわった米づくりに専心しています。

田植は例年通り6月20日に行い、お盆から施肥を始め、病害虫対策を9月まで実施。「防除は収量や

品質に大きく影響するので、すごく重要な作業です。順調に進めば、収穫は10月10日頃から始める予定です」と、青々とした水田を見つめます。

川手に位置するほ場は、豊富で良質な水で稲を育てられることが強みですが、「台風による塩害で2年続いて収量が減少した経験もあります。天候で大きく左右されますから、こればかりは…」と苦笑いを浮かべながらも「今年は雨風や猛暑の影響もありますが、今のところ順調に育っています!」と笑顔を見せました。



▲祖父の磯弘さんと。「毎朝の“ご飯2杯”がじいちゃんの元気の源です」。

進化しながら、伝統を継いでいく。

取材に訪れた日、和良さんの祖父である磯弘さんも精力的に作業をしていました。磯弘さんは40年前、仲間の生産者に呼びかけて糸島稲作経営研究会を設立し、地域の農業に貢献してきました。「祖父がつくった“稲研”には今、40軒の生産者が所属しています。親世代と若い世代が共に活動して、長年のノウハウや研究成果を管理方法の改善にいかすことができています。JAの青年部でも情報交換しながら、それぞれが自分のほ場に合わせた米づくりに励んでいるので、刺激を受けます」と、和良さんは語ります。

去年からほぼ一人で作業をこなすようになったものの、



▲高性能の大型機械を導入し、作業効率をアップ。



▲日々の観察と管理はスマホアプリを利用し欠かさず記録。

課題もあります。「父の仕事を見ていると、1ヶ月先を考えて作業しているんです。それを見習って、防除や施肥もタイミングを逃さないよう意識しています」。

今後の目標は、自動運転の機械を活用して、さらに精度の高い作業を実現し、収量を拡大すること。「今、うちのお米は市内の活魚店やラーメン店、博多駅のおむすび店で扱ってもらっていますが、個人販売をもっと広げたいと考えています。経営面でも生産者がいろんな方法を試して、農業と食が発展すれば、糸島はもっといい町になると思います」と力強く話してくれました。



▲籾の乾燥・精米ができる大型機などが充実する農業倉庫。



▲販路拡大のため、オリジナルの米袋も作製。

「糸島通信」読者プレゼント

「やますえの明太子」と「伊都ひかり」セット10名様

すえっこ

ヒノヒカリ2kg

【応募方法】

お名前・年齢・ご住所・お電話番号・糸島通信No.45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。
※郵送の場合、10月1日以降は85円切手をお貼りください

【締切】2024年11月15日(金)当日消印有効

【宛先】JA糸島 総合企画課

ハガキ：〒819-1193福岡県糸島市前原東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。

※当選者の発表は商品の発送(別々)をもって代えさせていただきます。



※写真はイメージです



ロケットはアブラナ科の野菜で、胡麻の様な風味と少しピリッとする辛みがあるのが特徴です。サラダの他、肉料理やパスタの彩りになど、料理のさまざまなシーンで活躍し栽培も容易な方です。人気の品種は、香りの強い「ワイルドロケット」、若菜を食べる「ベビーロケット」、サラダ向けの「ロケットサラダ」、癖の少ない「オデッセイ」などがあります。

<畑の準備>

苦土石灰
300g/坪
堆肥
4kg/坪
有機化成肥料
250g/坪



【種まき】

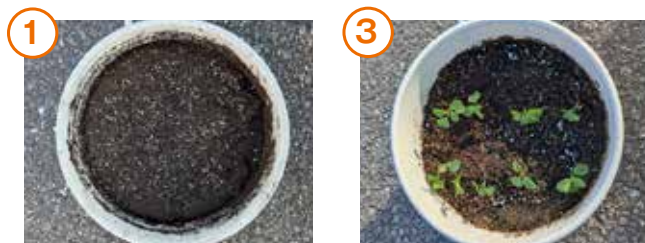
ロケットの種は筋まきして、苗の間引きながら育てるのがおすすめです。支柱などを使って深さ5mm程度のまき溝を作り、1cmの間隔で種をまいていきましょう。2列で種をまくときの条間(列の間隔)は10cm以上とします。

【管理】

ロケットの最初の間引きは発芽が揃う頃です。双葉が開いた頃に1回目の間引きをしましょう。2回目の間引きは本葉が4〜5枚前後になる頃です。この頃には株間が4〜5cmになるよう間引きして1本立てにします。

【収穫】

ロケットのは草丈が15cm以上になった頃から収穫を始められます。草丈が20〜25cmになった頃が葉も柔らかく美味しい収穫適期です。秋まきでも40日ほどあれば収穫ができるようになります。あくまで目安ですので、葉の固さと香りの好みで収穫時期を決めてください。若採りしても美味しいです。是非チャレンジしてみてください。



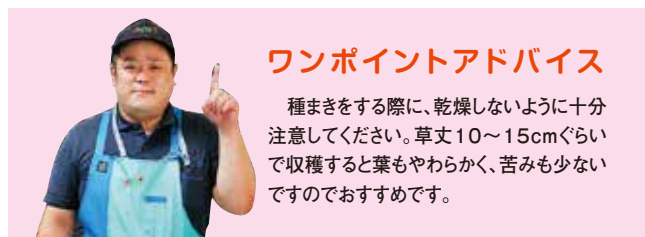
種は5mm程度のまき溝を作って1cm間隔で種蒔き。

株間が4〜5cmになるように2回目の間引き。



双葉が開いた頃が1回目の間引き。

草丈が15cm以上になれば収穫の目安です。



ワンポイントアドバイス

種まきをする際に、乾燥しないように十分注意してください。草丈10〜15cmぐらいで収穫すると葉もやわらかく、苦みも少ないです。おすすめです。



アグリ
JA糸島 Agri
糸島市志摩小富士14-34
TEL:092-327-2740
営業時間:夏期:8:30〜19:00
冬期:8:30〜18:00
定休日:年始のみ

営農総合センターの東側に隣接する「Agri」では、家庭菜園に最適な苗、肥料などを始め、農業生産に必要なあらゆる農業資材が揃っています。家庭菜園好きには、たまらない穴場スポットです。店内には、産直コーナーや生活用品、食品コーナーも設置しています。

※印刷の都合上、実際と色が異なる場合がございます。予めご了承ください。

明太子業から繋ぐ地域の未来

「糸島の最初と最後のお土産屋です」。ユニークな謳い文句を掲げるのは、前原ICからすぐのところにある、辛子明太子専門店「株式会社やますえ」。「可也山」「雷山」といった糸島の地名を付けた明太子商品で親しまれています。同社はもともと水産卸問屋として1996年に創業。2015年からは営業職だった馬場孝志さんが会社を引き継ぎました。「創業者は日本の魚卵文化を築いた先達の一人です。私は縁あって21歳の時に入社し、海外を飛び回って水産物の加工輸入を担当してきました。この経験が今に生きています」と馬場さんは振り返ります。

社長に就任して10年、問屋業からメーカーへの転身を目指し、「糸島めんたい」のブランドを確立しました。「まろやかな味わい」、「つぶつぶの食感から鮮度の良さを感じる」など、リピーターを引きつけるのは、原材料の質と鮮度、白糸酒造の日本酒やカノオ醤油の本醸造醤油を使用して出した深い味わいです。味での勝負はもちろん、直売店を開店した際には、1年間、馬場さん自ら店

頭に立ち、お客様との信頼関係を築いてきました。「例えば、10年前から通ってくださっているご家族がいるんですが、当時お腹の中にいたお子さんが今では10歳。『明太子はやますえのがいい!』と言ってくれるんですよ。こうした長いお付き合いが何より嬉しいですよ」と喜びを語ります。

さらに、馬場さんは地域食材バイヤーとしても活動し、糸島の食材や漁業の

現状を学び続け、地域との関係を深めてきました。2016年には「糸島市食品産業クラスター協議会」を設立し、一次産業と中小企業が力を合わせて地域経済の循環を促進する取り組みを行っています。「来年、やますえは30周年を迎えます。明太子業を柱に、しっかりと強い会社にしていくこと、そして将来的には、糸島の農水産物を広く流通させる市場をつくりたいんです」。食材の宝庫・糸島の魅力を全国に伝える活動に情熱を注ぎます。



代表取締役 馬場孝志さん

糸島市出身。21歳の頃、「株式会社やますえ」に入社。ロシア、アメリカ、ヨーロッパ、アジアなど、世界各地で水産物の仕入れを行い、会社の成長に貢献。2015年に同社を引き継ぎ、社長に就任する。YouTubeで、明太子づくりの様子や糸島の地域食材を紹介する「馬場ちゃんねる」を発信中。

(株)やますえ



住所:
糸島市多久523-1
電話:
0120(417)511



1 1階に直売店を構える本社。製造加工、販売など従業員64名が働いています。2 直売店には明太子商品に加え、目利きの馬場社長が仕入れる水産加工品や旬のアイテムなど糸島産のお土産がずらり。3 形が良く粒立ちのよい、やますえの明太子。4 工場で仕込まれる明太子の量は、毎日約1トン!原卵を塩漬けして塩たらこにした後、白糸酒造の日本酒「芳醇」、カノオ醤油の本醸造醤油「すみれ」、オリジナルブレンドの唐辛子などで仕込んだ辛子調味液にじっくり漬けます。5 地元の小学生などが訪れる工場見学の様子。予約すれば一般見学も可能。6 家庭用のおすすめは、切れ子を詰め合わせた「すえっこ」(280g 税込1500円)。出来たて明太子や、手土産に喜ばれる「可也山」(S-Mサイズの明太子)なども人気。

伊都菜彩公式Instagram始めました

7月より伊都菜彩公式Instagramを始めました。皆様のフォロー宜しくお願いします。



高品質
黒毛和牛
糸島牛



＼フォローしてね！／



糸島産
ミルクQueen



伊都菜彩限定
あま伊都



JA糸島感謝祭ドリームフェスティバル2024

期日:令和6年11月2日(土)・3日(日・祝) 開場:JA糸島営農総合センター敷地内(糸島市志摩小富士14-34)



ミカン詰め放題



杵つき餅



農機具コーナー



フィナーレの餅まき

※写真は昨年の様子

編集後記

今年も新米をいただく季節が巡ってきました。近年、大雨や強風といった異常気象の常態化、高温障害などで苦勞されている生産者の方々の声が聞こえてきます。お茶碗の中でピカピカに光るお米。その一粒一粒に、七人の神様が宿っているそうです。「水、土、風、虫、太陽、雲、人」…私たちの食を支える自然、生きもの、作り手の方々に感謝して、糸島の恵みをいただきます。(編集部)



JA糸島営農市場
糸 伊都菜彩

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

糸島通信バックナンバーはホームページからご覧いただけます。

発行 JA糸島

糸島通信 令和6年9月発行 通巻45号
〒819-1193 福岡県糸島市前原東2-7-1 TEL:092-322-2761
<https://www.ja-itoshima.or.jp>

