

農の恵

土作りがおいしい野菜作りの要です

二丈福井
加茂 正彦さん

現在、キュウリとキャベツ、トマトを栽培しています。作物はJAに出荷したり、契約栽培や「福ふくの里」などの産直に出しています。

主に有機肥料を使った栽培をしていますが、最もこだわっているのが土作り。もみ殻や米ぬかなどの土壌改良材を配合し、野菜が元気に育つ土をめざしています。良い土で素直に育った野菜は病気になるにくく、本来の味がします。土作りは野菜作りの要。土が野菜を育てます。

土作りは熊本で学びました。品質にこだわり、中身を追求する仲間も増え、ネットワークも広がりました。互いに刺激し合い、農業者としての自分も育てられました。

経営としては、化学肥料や農薬をふんだんに使えば、単なる製品として野菜は作れます。経営的にはそちらの方が楽だと思います。

しかし、みなさんの口に入る農業生産物として、安全でおいしい物を作ることを選びました。また、産直でお客様の声を直接聞くことができるようになり、「おいしい」という言葉が、良い物を作り続けることへの励みにもなります。

一定以上の規模の農業で、安全でおいしい野菜を作り続けていくことはプレッシャーです。経営のことを考えつつ、日々、葛藤しながら、みなさんに喜んでもらえるものを提供する戦いを工夫しながら続けていくつもりです。



命の恵

ストレスのない飼育が肉質を上げる

荻浦
竹原 弘貴さん

現在、父の後継者として、美豚(ビトン)ブランドで、養豚と食肉の販売を行っています。美豚の肉は、臭みがなく脂が甘くておいしいとたくさんのお客様に喜ばれています。

美豚は、イギリス王室御用達のウエストレインを親に持つモナークという品種。品種はもちろん、おいしい豚を育てるために重要なことは、ストレスをかけずに育てることです。

一般的には、狭い豚舎で薬品を使いながら病気にさせないように育てた方が経済的で利益も上がります。しかし父の代から、あえて経済的ではない養豚をめざしてきました。

美豚は、おがくずをフカフカに敷きつめた広い

豚舎で、のびのび育ちます。病気にかかる豚はほとんどいません。餌も、酵素資料や阿蘇や久住から取り寄せたミネラルを配合し、豚の健康に気を使っています。

健康な豚だからこそ、豚肉本来のおいしさがあり、安全でおいしいと多くの人に支持されていると思います。最近では、東京や神戸の飲食店からも引き合いがあり、糸島のおいしさを全国に発信できるようになりました。

経済性も確かに大事です。しかし安全でおいしい、品質の高い豚肉を提供するためには、食べる人たちへの思いやりと、人と違ったものをつくらうとする工夫がたいせつです。



海の恵

季節に応じた魚が獲れる宝の海

二丈福井
佐々木 金男さん



春先から秋にかけては、ゴチ網や定置網でタイやイサキなどの漁。また、秋口から冬場にかけてはカキの養殖をし、カキ小屋も開いています。

カキを始めたのは平成元年のこと。もう20年以上になります。冬場は時化が多く、収入が見込めないため、カキの養殖を始めました。

当時は、市場でも糸島のカキは相手にされず、なかなか売れませんでした。売れても安く、最初のスタートはかなり厳しい状況でした。

それでも少しずつ糸島のカキのファンは増え、テレビなどで紹介されるようになると、お客さんは激増しました。今では、カキ小屋は秋から早春にかけ、糸島の風物詩となりました。

今の季節は朝5時に出港し、夕方まで漁をします。獲った魚はいけすに入れ、真夜中に生け締めしたものを市場や直売所に出しています。

糸島の魚は玄界灘の荒波にもまれて生きが良く、おいしい。季節に応じたいろいろな種類の魚が獲れ、まさに宝の海だと思っています。

また、森の栄養を含んだ水が川から海へと流れ込み、カキなどの生き物をはぐくみます。福吉のカキは、型は小ぶりですが身入りが良く、糸島の中でも一番おいしいと思っています。

糸島の海の恵みを誇りに思い、みなさんの食卓に届けたい、そんな思いで漁に出かけ、また養殖に取り組み、海を相手に過ごしています。

人の恵

「食」を通してお客様と生産者をつなぐ

前原西
峰 博文さん

平成3年にお店を開き、糸島らしい名前にしようと「料理工房 伊都」としました。お客様のニーズをくみ取り、地元の食材を使うスタイルは開店のときからずっと続けています。

当時は「地産地消」が一般的に浸透していなくて、「お店に来てまで、何で地元の食材を食べなきゃならないのか」とおっしゃる人もいました。

店で使う食材は、妥協を許さない生産者のものばかり。お客様から生産者をご推薦いただきながら、ネットワークが広がりました。希望する食材を栽培してもらったり、新しい食材を勧められたりしながら、生産者との関係が深まりました。

新しい食材は、創作意欲をかきたててくれます。

二丈の赤米栽培が始まったころ、これを勧められて「赤米ご飯」にしてお店で提供すると、テレビや新聞で紹介され、注目されました。

糸島の食材は料理を提供する側から見ても魅力があります。知れば知るほどその思いは深まります。かえって地元の人の方がその魅力に気付いていないのかもしれない。

お店は、料理を提供するだけでなく、情報発信する場であると思います。料理を通して糸島のおいしさを伝え、生産者とお客をつなぎます。

「食」という字は「人」に「良い」と書きます。食を通じてお客様との出会いをたいせつに、糸島の食の魅力を伝え続けたいと思っています。

