

おいしい九州を、探しに行こう

Food travel magazine

九州

2012 November

vol. 01

TAKE FREE



筑後川の
恵み、
みみのうの
耳納の山の
慈ししみ

こんなに素敵なお店もたくさん
耳納連山の麓には、



耳納連山の麓から、柿棚を見おろしながらのランチやカフェタイムは最高
[Café たねの隣り] 福岡県うきは市浮羽町流川428
☎ 0943-77-8667 🕒 10:00~18:00 (冬期は夕暮れとともに閉店)



国際的にも数々の賞を受けた大人気ベーカリー。ハード系の生地の香ばしさは、美味しい水と空気が生み出した最高傑作だ
[シェ・サガラ] 福岡県久留米市田主丸町益生田873-12
☎ 0943-73-3680 🕒 8:00~18:30 🗓 火曜・第2水曜



酢の醸造元が地元の野菜や果物をふんだんに使って作るランチはヘルシー&美味。酢の蔵も見学できる
[時季のくら] 福岡県朝倉市杷木林田字二十谷1258-4
☎ 0946-62-3770 🗓 水曜



葡萄を食べる、 葡萄豚？

フルーツの里を満喫するのは…

ほんのり桜色の脂身は焼くと甘みを感じる。ソーテーにしてそのまま食べるのもおすすめ(上)。販売所はカフェも併設。大人気ベーカリー「シェ・サガラ」のパンを使ったホットドッグやサンドイッチなど、軽食を楽しめる(右上)。まさに赤い色をした豚たち。愛情たっぷりに育てられている(右中)。リバーワイルド・オーナー杉勝也さん(右中2)。赤豚ソーセージや葡萄豚生ハムなど、季節ごとにさまざまな種類が並ぶ。噛むたびに肉本来の旨みを感じる、力強いハムたちだ(右下)

[リバーワイルド]
福岡県うきは市吉井町桶田568
☎ 0943-75-5150 🗓 月曜・火曜

葡萄豚、柿豚、カシス豚にピーチミルクポーク…と聞きなれない豚の名前が並ぶのは筑後川のほとり、川のすぐ隣にお店と豚舎を構える「リバーワイルド」だ。カーナビが途中で仕事放棄をするほどの道なき道を行った先にあるのだが、お客が次々とやってくる。

こちらで育てている豚は、デユロック種という品種。一回に出産する数が少ないというデメリットを持っているため、効率を重視する業者が純粋なデユロック種を扱うことは少ない。しかし肉質は抜群だという。一般に赤豚とも呼ばれるこの種の豚たちに、耳納連山の恵みであるフルーツを食べさせているという面白い生産者が、リバーワイルドオーナーの杉勝也さんだ。

「父から養豚業を受け継いだときは、とにかくうまい豚を作りたいというただその一心だったのですが、うまい」というだけの豚なら世界中探せばあるんですよ。ここでしか作れない、この土地だからこそ生み出せる豚ってなんだろうと考えたんです」
土地柄、同年代の友人の中にもフルーツ農家は多い。柿農家を営む後輩が、流石に回せない、正規に販売できないもの

を泣く泣く廃棄していると聞いて、「これだ」と思いついた。甘くて美味しいこの土地の特産品を、豚たちに食べさせてみたらどうだろうか？

「製品化してみると、生肉の状態ですが柿の香りが漂い、驚きました。と同時に肉質は適度に柔らかくて脂身がとても美しいんです。当たり前のことですが、美味しいものを食べると、その肉はもちろぬ美味くなるんですよ。デユロック種そのものが十分に高品質なのですが、この土地のおかげでさらに味わいを高められたことがすごく嬉しかった」

それから、地元の恵みを豚たちと分け合う日が続く。ぶどう、りんご、桃、そして時には酒どころ筑後らしく、梅酒の梅など。当然ながらそれぞれに肉質は変わり、季節ごとに毎年楽しみに訪れるファンが増えていった。

「野菜や魚に比べて、肉は旬を感じにくい食材の一つです。秋になると葡萄豚を、初冬には柿豚を楽しむことができます。お客様が増えたのは嬉しいですね。大切に栽培された葡萄や柿を食べているうちの豚たちは、日本一贅沢な豚かもしれません」

川と、山とともに歩んできた400年



高取焼宗家

一子相伝で、 次の世代へ

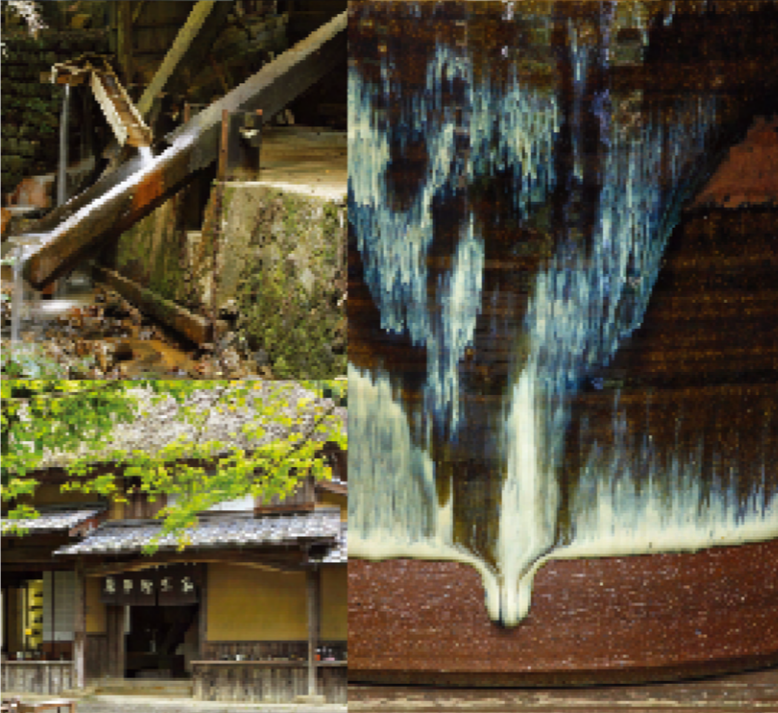
緑深い森林の合間から、川のせせらぎとともに唐臼が土を搗く音が聞こえてくる。400年以上も前に高取八山によって築かれた高取焼は、黒田藩の御用窯となるなど長い歴史を積み重ねるなか、自分の子の中の一人だけに秘法を伝える一子相伝で、その技術を守ってきた。13代目が当主を務める現在、次なるバトンを渡されるために修行に励むのは、22歳の長男・春慶さんだ。

多い日になると一日10時間近くもろくろを回す日もあるというが、まだまだ父の背中では遠い。登り窯から取り出した瞬間、想像と違う色合いに驚くこともしばしばだ。

「気温や湿度で色がぐんと変化する登り窯は、難しいけどやはり面白いですね。うちは土づくりから釉薬（うわくすり）まで全て一から手作り。川の流れを利用して水臼を搗いたり、この土地の山や川には随分と助けられてきたんです。窯を現在の住所に移したのが17世紀中期と聞いていますが、そこから三〇〇余年、この窯を支え続けてきている筑後の大地には感謝もしきれませんね」



高取焼宗家 高取春慶さん



「春慶」というのはなんと、釉薬の名前だとか。生まれたときから両親は14代目継承を確信していたのかも？ちなみに一子相伝の奥義はまだ会得していないのだとか（左上）。川の流れを利用して作られた水臼。流れる水の音と、ゴンと土を搗く音がこだまする（左中央）こちらでは13代が作る茶陶器や春慶さんが作る和食器など、実に多種多様な作品を見ることが出来る。もちろん購入も可能（左下）。独特の色合いを持つ釉薬が流れるような文様が、高取焼の特徴だ（中央下）

【高取焼宗家】福岡県朝倉郡東峰村小石原鼓2511
☎0946-74-2045 🗓月曜（祝日の場合は翌火曜）

約 300年も前より、高級珍味として珍重されてきた川茸。現在、地球上で福岡県朝倉市の黄金川でしか生息していない。幕府への献上品でもあったこの食材が、姿を消しつつあるのはなぜだろう。

「簡単に言うと、養殖が難しく、また天然で自生するには非常に条件が整った場所ではなくては育たない生物なんです。川で育つ川茸は海藻ではなく、「藍藻」と呼ばれる種類なのですが、この藍藻は実は何十億年も前に生まれた最古の植物。それだけ長い間この地球上に生息していたにも関わらず、今ではこの黄金川でしか採ることができなくなっただけというのは、自然環境が激変したことの影響なんです」

そう語るのには、川茸が採れる最後の川、黄金川のそばで「遠藤金川堂」を営む17代目・遠藤淳さんだ。

「きれいな水さえあればできるわけではないのが、川茸の養殖が叶わない理由の一つ。実は黄金川を流れるのは、何万年か前の阿蘇の噴火時に堆積した地層でろ過された水が、湧水となったもの。このろ過の過程で鉄分等のミネラルが豊富に含まれ、川茸の自然発生につながるのです。何万年、何億年という地球の営みのなかで生まれてきた川茸をここで絶やすわけにはいきません」

遠藤さんの会社では、定期的に会社全員で川の清掃を行い、人の手では作れない自然の宝物を守り続けている。「川茸はいわば環境の見張り番。川茸が生まれる川を、守り続けなきゃいけないんです」

【遠藤金川堂】
福岡県朝倉市屋永2949
☎0946-22-2715 🗓日曜・祝日



天然の淡水のり 川茸

地球上で、
ここだけにしか
生息しない幻の食材



川茸に混じる草などを取り除くのも、もちろん手作業

学名を「スイゼンジノリ」という川茸は、ちゅるんとしたのど越しと涼やかな美しさが特徴。その姿はエメラルド色に輝く、川の宝石と呼ぶにふさわしい。そのままではもちろん、和食や洋食、何にでも合う（左上）。まさに“清冽”という表現そのものの透明度を誇る黄金川は、自噴した湧水から成っている。ここで生まれる川茸を、丁寧に手作業で採っていく（左下）



遠藤金川堂 17代目
遠藤 淳さん

「この8月に亡くなった父は、川茸は地域の財産だと、小学校の課外授業で積極的に指導するような人でした。誰よりも、世界に誇る黄金川の美しさを守る責任感を持っていた。17代目を継いだ今、その重責と意欲を共に受け継いだことを感じています」



耳納連山収穫祭



みつせ鶏と博多万能ねぎを使用し、レモン風味にさっぱりと仕上げたさわやかなパスタです。

「みつせ鶏と博多万能ねぎのさっぱりパスタ」
(ランチタイム限定)1200円

アンデルセン ブレッド&カンパニー 2F



中はモチモチッ、外はカリッと焼き上げる職人技が光る、ねぎとイカたっぷりの韓国式お好み焼き。当店の定番・人気メニューです。

「パチヂミ」1250円

妻家房



甘辛く炊いた牛たんにも豆苗のシャキシャキとした歯ざわりが最高の一品。

「牛たんと豆苗の生春巻き」525円

牛たん炭焼 利久



柿の甘みとピーナッツの香ばしさが面白い、ちょっと変わった果物の小鉢をぜひご賞味ください。

「柿のピーナッツ和え」580円

すぎのこ おでん・郷土料理 すぎのこ



煮込んだ耳納あかぶたの旨みを知るなら、この一皿。ことごとく柔らかく煮込まれたあかぶたは、甘い脂がジュシーで美味。

「煮ぶた丼(耳納あかぶた)」1200円

四川飯店



筑後川流域の野菜をふんだんに使った蒸ししゃぶ。

「耳納連山蒸ししゃぶ」2800円

遊食隊彩 いちにいさん



石窯で炭火を使い焼き上げたスペアリブは、スパイスで絶品です。

「スペアリブのブラックペッパー焼き」880円

スラーヂ



甘みのある、やわらかいスペアリブを使用したやきそば。ブラックビーンズが豚の甘さを引き立て、ふわりと香り高く仕上げたココのあるあんかけ焼きそばです。

「耳納あかぶたスペアリブのあんかけやきそば」
1200円

広東炒麵南国酒家



旬野菜に紅たてと豆苗がアクセントとなる、体の内側から健康になれるヘルシーメニューです。(3種類のドレッシングからお選びください。)

「7品目サラダ」300円(原200円)

洋食 麻布満天星



熟したイチヂクの甘みと塩気のある生ハムで食べやすくなっています。サラダ感覚でどうぞ!

「生ハム&イチヂク」(イタリア産プロシュット) 700円

博多ビストロ タケノヤ



耳納ぶたをオリジナルのフーバー産赤ワインで煮込みました。隠し味の田丸の柿で甘みをプラス!

「耳納ぶたの赤ワイン煮込み」1480円

ワインスタイル ぶどうの樹



耳納あかぶたを使用したあっさりとした味わいのタイ風しゃぶしゃぶサラダ。

「タイ風しゃぶしゃぶサラダ ヤムムー」
950円

コカレストラン



人気の天ぷら膳に田丸の柿を使った小鉢がセットになりました。秋らしいお膳です。

「天ぷら膳 蘭」1890円

銀座 天一



久留米田丸にある右田果樹園の濃厚な甘みのある柿を使用したかき揚げをご堪能ください。

「かき揚げ丼と磯らぎ海鮮丼の二色セット」1680円

磯らぎ 海鮮丼・茶漬 磯らぎ



朝倉郡筑前町の輝黄卵と自社飼育の北崎鶏を使用。朝倉の美味しいたまごをお召し上がりください。

「親子丼」(並)800円 (上)1000円 (特上)1200円

かしわ屋源次郎



生ガキの上に「カキと耳納あかぶたの薫製」「巨峰の干しぶどうソース」「田丸産柿のコンポート」をのせて。ちくごの魅力満載のメニューです。

「筑後川の三種のオイスターカクテル」1980円

ハカタステーション オイスターバー



豊富で良質な福岡県内産福わらで農家さんが大切に育てた博多和牛。やわらかく、噛むと濃厚な旨みが広がります。アメリカ料理長とのコラボ、カリフォルニアスタイルぜひご賞味あれ。

「博多和牛の炙り カリフォルニアスタイル」
980円

A&K ビア&フード ステーション



燻製唐辛子のサルサに漬け込んだ耳納あかぶたのスペアリブ。スパイスでスモーキーな香りの効いた一品。アボカドを添えてマイルドに仕上げました。

「コストエージャ」930円

カンティーナ エルボラーチョ



甘柿の中でも強い甘味とシャキシャキとした食感で人気の太秋柿にバナナアイスとチョコレートムースを合わせた秋だけの期間限定デザート。

「福岡産太秋柿のグラスデザート」1000円

キャンベル・アーリー



ほのかに甘い柿と耳納あかぶたを八咫特製のまったりとしたクリームソースで合わせ、柿釜で焼き上げました。アクセントに京都の黒七味が香ります。

「柿釜グラタン」1200円

京都ぎをん 八咫



キレのある醤油スープに甘辛く炊いたバラ肉と博多万能ねぎを「ぼっこし」のせました。

「博多ねぎだくそば」700円

沖縄リパブリック 談四朗キッチン



鉄板で焼き上げた耳納あかぶたのバラ肉を、お野菜やキムチと一緒に自家製味噌でどうぞ。

「鉄板サムギョブサル」980円

元祖博多豚兵衛



柿の甘みとおかき衣の香ばしさがベストマッチ!! 焼ナスをわりこんださつま揚げも今の時季だけ。

「柿のおかき揚げと焼きナス入り自家製さつま揚げ」530円

天串 魚串 ひさこ

シテイニング

くうてん

11:00~最大25:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問い合わせ

JR博多シティ アミュプラザ博多
3Fインフォメーション

092-431-8484 (10:00~21:00)

※お電話番号はお掛け間違いのないようご注意ください。

JR博多シティ 検索

くうてん

ちくご 耳納連山収穫祭

MINOURENZAN

10/19(金)~11/18(日)



ちくご耳納連山の麓は、豪雨で大きな被害を受けた夏を乗り越え、いつもより力強く、元気いっぱい秋を迎えようとしています。この土地の自然が育んだ最高の食材たちを、くうてんで美味しく味わってください。



9F ごはん家 椒房庵

「川茸の焼き豆腐 海鮮あんかけ」

かわたけ

(ディナー限定)

Event Information 期間中、くうてん10F中央エレベーター前で関連イベント開催!!

ちくごマーケット開催 場所:JR博多シティ くうてん10F中央エレベーター前

【朝倉・東峰村フェア】 10/27(土)~28(日)

棚田百選にも選ばれた美しい里山の風景が広がる東峰村。収穫したばかりの新米をはじめ、おいしい秋の味覚がくうてん10Fに集まります。この本で紹介した、世界で朝倉だけの食材・川茸も、特別に販売されますよ。

【小石原焼きフェア】 11/17(土)~18(日)

柳瀬本窯元、カネハ窯、蔵人窯などの小石原焼きが集まります。(11:00~17:00)

恋旅ちくごー筑後市観光フェスタ IN博多駅ー 場所:博多駅前広場

10/20(土)~21(日) 恋のくに・ちくごの魅力が博多駅前広場に大集合!楽しいイベントも盛りだくさん! くうてん10FにPRコーナーも登場。(試食イベント/14:00~17:00)
主催:筑後市

本誌でも紹介した世界で朝倉だけの食材「川茸」と秋月の吉野葛で練り上げた焼き豆腐に、「茅乃舎だし」と「ホタテの炊き込みご飯の素」を使用した海鮮あんかけをたっぷり。視覚・嗅覚・味覚のすべてで秋を感じる逸品です。1100円



ごはん家 椒房庵

「田主丸産

巨峰ジュース」

稀少な巨峰を贅沢に無添加のまま、果汁100%で搾った贅沢なジュース。数量限定。

600円

椒房庵
しほうあん

9F

収穫祭に登場するちくごの美味しい主役たち



博多万能ねぎ
(JA筑前あさくら)

「生でよし、煮てよし、薬味によし」の万能ねぎは、実はJA筑前あさくらが生み出したブランド。全国にファンを持ち、新鮮なまま飛行機で毎朝各地へ空輸されるというフライト野菜の代表選手です。



紅たて
(JA筑前あさくら)

こちらもJA筑前あさくらが日本一の生産量を誇る食材。刺身のツマとして有名ですが、実はビタミンCを多く含む身体にいい一面を持っています。コレステロールの吸収を抑制するなどの働きもありますよ。



巨峰干しぶどう
(池尻農園)

巨峰の里、田主丸で丁寧育てられた巨峰は黒々と輝く大きな玉と房が特徴。この地域のなかでも、こだわりの有機農法で栽培している池尻農園の巨峰を干しぶどうにしました。上品な甘みと香りを湛えた、珠玉の干しぶどうです。



田主丸の柿
(右田果樹園)

耳納連山の北麓で育つ田主丸の柿は、一世紀近くの歴史を刻む貫禄十分の名産品。松本早生、太秋、富有...と豊かな品種を揃え、季節ごとに最も美味しい種類が登場します。糖度が高く、果汁も多い田主丸の柿は秋の果物の王様です。



豆苗
(JA筑前あさくら)

エンドウの若菜である豆苗は、実は本国・中国では特別な日にしか食べられない高級食材でした。栄養価が高く、料理にも使いやすいので今では広く日本でも好まれています。



耳納あがびた
(リバーワイルド)

本誌でご紹介したうきは市の「リバーワイルド」が誇るデュロックの純粋種。肉汁あふれる旨みと脂身の甘みが特徴です。