

米



最後の一粒まで食べたい

お米は、弥生時代から日本人の主食として、食べられてきたんだよ。
お祭りなどの日本の文化や慣習には、お米にまつわるものが多いんだよ。



農事組合法人国分のみなさん(国分)

平野部から山間部までの大分市全域で約1,500ha栽培されているお米。艶があり、粘りが強く評価の高い品種「ヒノヒカリ」が主に作られ、大分はもとより関西方面へも出荷されている。

地域の農地を地域のみなさんで守っていくため、平成21年に設立した「農事組合法人国分」。国分地区で土づくりなどにこだわりながら「ヒノヒカリ」を中心に16haのお米を栽培している。

作業は、70代の6~7人が行っており、子供の頃からの顔馴染みで、呼び捨てで呼び合う仲なのだとか。代表理事の横山さんは、「1人で黙々としていた農作業もみんな

で分担して取り組めば、作業の効率もアップする上に、わきあいあいと楽しく農作業できる。」と話す。地域の女性や高齢者も手作りの差し入れを持ってきたり、作業を手伝ったりと地域のみなさんで取り組む環境作りが進んでいる。現在は、担い手の育成が進むよう、若い世代との交流にも心がけており、30~40代の3人も作業に加わっている。

作ったお米は近所の人に販売しており、国分のお米はやはりわらかく、とても評判が良い。

この取組は、今や地域の農地を守っていくと同時に、地域コミュニティを作り、育てて行く役割も果たしている。



休憩中はみんなで団らん



米知識 お米のいろいろな食べ方

お米は、ごはんとして食べるほかに、日本酒やせんべい、和菓子などの原料としても使われているんだよ。

また、お米を粉にした「米粉」が注目されていて、米粉を使ってケーキやめんなどを作ることができるんだよ。みんなが給食で食べている米粉パンにもこの米粉が使われているよ。この米粉は、大分市の「ライスアルパ」さんの工場で米粉に加工され、いろいろな場所で使われているんだよ。

大分の米粉をもっと知ってもらうために、米粉料理の専門家「米粉料理インストラクター」さんによる米粉料理教室も開催されていて、とても人気なんだよ。



米粉料理教室と米粉料理

米 ができるまで



5月

苗作り

お米は田んぼに苗を植えて育てます。
このため、田植え前に別の場所でしっかりと苗を育てます。



6月

田おこし

苗が育ちやすい田んぼにするために、土をたがやして、固まっている土を砕き、やわらかくします。



6月

水入れ・代かき

田んぼに水を入れたら、水の深さが一定になるように代かきをして平らにします。



10月

稲刈り前



稲穂が垂れて黄金色になれば、刈り取りの時期です。



10月

稲刈り

昔は手刈りで収穫していましたが、今はコンバインという機械による収穫です。刈り取りに加えて、脱穀までしてくれます。



6月

田植え



機械を使って苗を植えていきます。手で植える場合もあります。



7月 中干し

稲によくない土の中のガスを抜き、空気が入るよう水を抜きます。この作業によって、稲はさらに元気になります。



乾燥・調整

収穫されたお米は、ライスセンターと呼ばれる乾燥施設やカントリーエレベーターと呼ばれる乾燥、調整に加えて貯蔵もできる施設に運ばれます。ここで長期貯蔵ができるように水分量を15%程度に乾燥したのち、もみを取り除き玄米にします。



精米

玄米のぬかをとって精米すると白いお米になります。

番外編 見たことあるある!



掛干し

コンバインを使わずに稲わらごと刈り取りを行い、竹等で組んだ支えに掛け、1週間程度天日干しします。

麦



大豆



さまざまな加工品に変身

小麦や裸麦などの麦は、紀元前から世界中で食べられてきた穀類なんだよ。
みんなが食べているうどんなどの麺類や味噌などの原料になるんだよ。



たんぱく質豊富な「畑のお肉」

たんぱく質が豊富な大豆は、味噌、しょうゆ、豆腐など様々な形に加工され、からだに必要なたんぱく源として、昔から食べられてきた日本人の食生活になくてはならないものなんだよ。

麦や大豆は、どちらも私たちの食生活に欠かせない様々な加工品の原料として利用されているが、日本での自給率は低い。小麦で12%、大麦は9%以下、大豆は6%に過ぎず、現状ではそのほとんどを輸入に頼っている。
佐賀関の木佐上地区は、周辺を山に囲まれ、昔から主に米を作ってきた地域だ。時代の変化とともに後継者の減少や高齢化などの問題が大きくなっていった中、「自分たちの農地は自分たちでよくしよう」を合言葉に、「木佐上農事組合法人」は結成された。
作業を行う法人理事の7名は、全員が60歳以上で、退職前の経歴は会社経営者や校長など様々だ。農作業に必要な

な機械は法人で購入し、作業は役割を分担して効率的に行っている。
大豆は、連続して作付けすると土地が疲れて作物の生育が悪くなる。この「連作障害」を回避するため、地域内の水田をいくつかのブロックに分け、2年ごとに米、麦、大豆を作る土地を変えていく方法に取り組んでいる。
栽培した大豆は、その全てがJAに出荷される。
「食料自給率の向上に少しでも貢献できればという思いで作っています。また、木佐上産の麦で加工品を作っているので皆さんにもっと知ってもらいたい。」と理事の幸野さんは話す。



木佐上農事組合法人のみなさん(木佐上)



米、麦、大豆によるブロックローテーションを行っている農地



代表理事の幸野和夫さん
作業はみんなが集まって行う。途中、日陰で談話しながらの休けい。

LET'S 大豆クイズ

大豆はいろいろな食品に加工されています。どんなものがあるかわかるかな?調べてみよう!(調べた人は、最後のページを見てね!!)



-
-
-
-
-
-

麦

ができるまで



11月
土づくり・種まき
トラクターに種まき機をつけて麦の種を植えます。植える前には堆肥などを入れて麦が育ちやすい土を作ります。

12~2月



麦踏み・土入れ
転圧ローラーという機械で踏むことで、株が強くなり、寒さによる被害を予防します。
また、同じ時期に機械で土を起し、畝を高くすることで、雑草が生えたり、株が倒れるのを防ぎます。



防除・追肥
害虫や病気を防いだり、雑草を抑えるために、必要最低限の農薬を散布します。
また、何回かに分けて肥料を散布します。

大豆

ができるまで



7月
土づくり・種まき
トラクターに種まき機をつけて種を植えます。植える前に堆肥を十分に入れ、生育しやすい環境を整えます。



中耕
除草や倒伏・湿害防止のために、畝と畝の間をたがやす必要があります。



防除
害虫や病気を防いだり雑草を抑えるために、必要な分だけ、農薬を散布します。



裸麦は5月下旬、小麦は6月上旬頃、穂が黄色く色づいたら収穫時期です。



5~6月
コンバインを使って収穫します。時期が梅雨と重なるので、雨で収穫が遅れたり品質が低下する心配があります。乾燥・調整を行った後、出荷します。



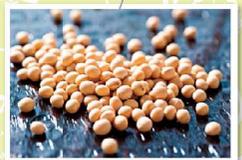
大分市で収穫された裸麦は、味噌や焼酎の原料に、小麦は麺の原料になります。



10月
結実・熟成
花が咲いた後、さやがふくらんできます。左上の写真のような青い状態だと、「枝豆」になりますが、そのまま成熟して乾燥すると右上の写真のように「大豆」となります。



11月
収穫
葉が黄色くなって落ち、さやを振ると「カラカラ」と音がしたら収穫時期です。収穫した後、乾燥・調整を行い出荷します。



大豆は、豆腐、味噌、納豆などに加工されます。木佐上地区で収穫された大豆は、主に豆腐に加工されます。

関あじ 関さば



こだわりの一本釣り 佐賀関ブランド

県漁協佐賀関支店の漁師さんが一本釣りした「マアジ」、「マサバ」だけが「関あじ・関さば」って呼ばれるんだよ。

高級魚として全国で有名な「関あじ・関さば」。ブランド品の証として、大分県漁業協同組合佐賀関支店が出荷する「関あじ」と「関さば」には、商標マークの入ったタグシールが、1匹1匹に付けられている。

ブランドとしての高い評価は、その鮮度と身の歯ごたえや旨みにあり、中でも、鮮度は佐賀関の漁師や漁業関係者の様々な努力によるものである。

魚を傷つけないよう「一本釣り」で漁を行い、疑似餌や乾燥したサバの皮を使っているが、それは、漁師それぞれが工夫を凝らしているため、子供や弟子にも教えない

という。

また、水揚げされる時も魚にはさわらず、見た目で見極めを判断する「面買い」（つらがい）で売り買いし、いったんいけすですで落ち着かせる。その後1匹1匹、丁寧に、包丁を入れて脊髄を切断して血を抜く「活けじめ」を行い、海水シャーベット氷を入れた容器に詰めて出荷する。

このような魚にストレスを与えない配慮と、「新鮮な魚をおいしく届けること」にとことん配慮することで、鮮度抜群の「関あじ・関さば」は大分県内をはじめ、東京・大阪など全国各地に届けられている。



大分県漁業協同組合佐賀関支店の漁業者 (左) 和田輝久さん (右) 永倉和久さん



「関あじ・関さば」は「地域団体商標」という正式なブランドとして特許庁に登録されています。佐賀関漁港で水揚げされた関あじ・関さばには、「本物」であることの証明として、全てに上のタグシールがつけられています。



全国的にも最大規模の「いけす付きポンツーン」と衛生管理型施設とが連動した施設。関あじ・関さばを始めとする関ぶり・関たい・関いさき等の関ものの鮮度を保ったまま出荷できる。一般の方への直売も行っている。

関あじ・関さば



しゅつ 出港
まだ薄暗い日の出前、いよいよ漁師さん達が魚に出発します。



りょう 漁
佐賀関の海は潮の流れがとても速いことで有名です。



漁師さん達は、「一本釣り漁法」で1匹ずつ丁寧に魚を釣り上げます。



きこう 帰港
魚を終えた漁師さん達は、港まで船を走らせます。



つら 面買い
港に着くとすぐに、見た目だけで魚の価格を決め、いけすの中に網ですくい分けていきます。



いけすに 入れる
魚は、種類や大きさ別のいけすにいったん入れ、落ち着かせます。



いけじめ 活けじめ・血抜き
1匹1匹、丁寧にしめ、すぐに氷を入れた海水の中で血を抜きます。



けいりょう 計量
血抜きした魚を、機械に乗せ、重さ別に選別します。



しゅつ 出荷
「関あじ・関さば」のタグシールをつけ、全国の市場や割烹、旅館などに出荷します。

クロメ

風土と暮らしに根ざした歴史ある食材

クロメは、他の地域ではカジメと呼ばれ、生で食べるのは全国的にも珍しいんだよ。
新芽の伸びる1、2月頃が、えぐみも少なく粘りが強いので最もおいしいんだよ。



渡辺勇吉さん(左)・姫野清務さん(右) (佐賀関)

佐賀関地区の関崎灯台、高島周辺でしか漁を許されていないクロメ。限られた資源を守るため、漁期は毎年1月中旬から3月中旬まで、収穫量も制限されている。

箱メガネと長柄ガマのみで行うクロメの収穫は、簡単な作業に思えるが、海中は暗く、潮の流れも速い。「どうやったら師匠みたいにあげえとれるんか、まだまだ修行中ですよ。」と渡辺さんは話す。師匠の姫野さんは両手いっぱいのクロメを一度で刈り、引き上げる。コツを尋ねると、「潮の流れをよみ、カマをどこに入れればいいのかは経験でわかる。」と話す。ベテランは自らカマの幅を削り、使いやすくように仕立てるのだとか。

また、クロメは傷みが早いので、「切り子」が採るとすぐに舟上や浜で「巻き手」が手早く棒状に巻いていく。1回の漁で採れたクロメは、200本以上の巻きクロメになる。佐賀関のクロメは何日たっても崩れないほど「まき」が固い。また、巻くことは空気に触れず、傷みにくいという先人の知恵である。ヌメリのあるクロメを固くすばやく巻いていくには長年の経験と熟練した技術が必要だが、高齢化により近年巻き手が不足しているのだそうだ。

切り子と巻き手の「匠の技」は、海とともに生きてきた漁師と地元の人々の暮らしの中で受け継がれてきた佐賀関の伝統そのものだ。

どじょう

栄養満点!!大分どじょう

どじょうは、低カロリー・高タンパクでカルシウム、鉄分、ビタミンなどの栄養が豊富なんだよ。
特に大分のどじょうは臭味がなく、骨が柔らかくて食べやすいと評判だよ。



修進建設(株) 代表取締役 木元修司さん(吉野)

平成21年に建設業をしながら、昔から関心のあったどじょうの養殖に取り組んでいる木元さん。

「なぜ、どじょうの養殖を始めたのですか?」との問いかけに、「子供の頃は、とにかく川で遊ぶのが好きで、朝から晩まで魚を捕って遊んでいたからかな。」とはにかみながら答える。

吉野の福良地区と、西大分地区で、大分県が開発した「コンクリート水槽による高密度養殖」という方法を使い、品質のよいどじょうを生産するため、毎日試行錯誤を重ねながら、年間約300万匹のどじょうを養殖している。

今は、主に石川県、富山県、新潟県など、県外を中心に出荷しているが、どじょう料理の宣伝や加工品の開発を通じて、地域全体を活性化できるような特産品としてどじょうを育てていくことを目標としている。

自慢のどじょうは一切泥を使わず、きれいな地下水を使って育てているため、泥臭さがなく、骨も柔らかい。「栄養価も非常に高いので、もっと多くの人にどじょうを食べてもらいたい。そのことで地域が元気になることにつながればいいですね。」と自らの夢を語る。

クロメ

時期 1~3月



刈取り
小さな舟の上から、箱メガネで水中をのぞき、柄の長いカマを使って、収穫します。



クロメ巻き
寒空の下、1本1本、丁寧に巻き上げ、串でとめます。



出荷
「関くろめ」のラベルを貼ってよいよ出荷。生のまま細かく刻んで、熱いごはんにかけたり、みそ汁に入れて食べます。



クロメ汁
熱いみそ汁に入れると、黒いクロメが濃い緑色に変わります。クロメの強い粘りによるとろりとした食感と、ふわりと香る磯の香りがあわさったとてもおいしい汁物です。



渡辺さんとお母さん。渡辺さんが刈り取ったクロメを巻き手として50年以上の経験を持つお母さんが巻きます。

どじょう



養殖場
養殖場にはコンクリートの大型水槽がいくつもあり、地下80mからくみ上げたきれいな水の中で育てます。



エサやり
エサは配合飼料を与えます。エサを与えると、水面でピチピチとはね、元気よく食べます。



取り上げ・選別
卵から育てて5か月、泥臭さがなく、骨もやわらかい大分どじょうに育ちました。



出荷準備
ビニール袋にどじょうを移しかえ、出荷準備にとりかかります。生きた状態で出荷の場合は、袋に酸素を入れ、ダンボールで丁寧に梱包します。

生きたまま飛行機で運びます



準備ができたらいよいよ出荷!! 石川や富山、大阪、名古屋など、全国の料理店に出荷します。

酪農

牛さんの贈り物「牛乳」

牛乳は、たんぱく質、カルシウム、脂肪などの栄養成分がバランスよく豊富に含まれ、チーズやバター、ヨーグルトなどにも加工されているんだよ。



（南釘宮牧場 釘宮康弘さん（坂ノ市））

大分県の酪農発祥の地と言われている高田地区で酪農を始めた南釘宮牧場。当時は、数頭で始めた牛の数も現在では、300頭を超え、両親、妻、従業員、外国人技能実習生と牧場の切り盛りをしている。

会社を辞め、平成13年に南釘宮牧場の後継者として就農した釘宮さん。30歳までに、自分自身で事業を手がけたいと考え、牧場の規模を拡大するために東奔西走の末に現実のものとした。

「自分が思ったとおりの乳量と乳質が出せたときがうれしい。」と語る康弘さん。牛は、大きい体に似合わずとても臆病な生き物。そのため、思いもよらないストレスで病

気になったりする。年齢も状態も違う300頭の体調管理はとても難しい。

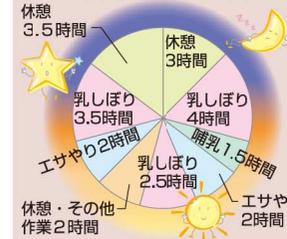
また、乳を出している牛は、毎日乳を搾らないと乳房炎という病気になる。そのため乳搾りを朝の3時から夜の8時30分まで、1日3回行っている。仕事とはいえ、牛の生活パターンに合わせることはとても大変である。

エサの多くを海外から輸入している現在の酪農経営は、海外の経済情勢や天候に影響を受けるため、とても複雑化しているが、「子供たちにあとを継いでもらえるような酪農経営にしたい。」と釘宮さんは力強く語る。

酪農家の仕事は
365日牛乳をしぼるから
休みがないんだ。毎日朝
早くから牛乳をしぼるのは
大変な作業なんだよ。



釘宮牧場の1日



堆肥のお話

牛のふん尿は資源として活用するため「堆肥化」し、お米や野菜の栽培に役立てられています。家庭菜園用としても広く利用されています。

酪農家さんの取組

定期的に、イベント会場や学校に牛を連れていき、乳しぼり体験活動を行っています。牛とふれあうことで、どのように牛乳ができていくのかを知ってもらい、牛乳をもっと飲んでほしいと考えています。

LET'S 牛クイズ

答えは最後のページにあるよ。

毎日お乳をしぼられている牛さん。では、1頭の牛さんからは1日に、どれくらいのお乳がしぼられているでしょうか？みんながお家で飲んでいる牛乳パック（1L）で何本分になるか考えてみてね。

- ①約10本分
- ②約30本分
- ③約50本分

牛乳

ができるまで

子牛誕生・哺乳

子牛は生まれたときの体重は40kgくらい。1週間くらいは、お母さん牛のミルクを飲んで、免疫力をもらいます。

牧場風景

子牛は成長して2年半ほどで、お母さん牛になります。お母さん牛は子牛を産んで、初めてお乳をしぼれるようになります。牛たちは、こんなに広い「フリーバーン」牛舎で、のんびりと1日を過ごします。

乳しぼり

多くの牧場では機械（パーラー方式）で乳をしぼっています。しぼり終わると自動で機械がとまる仕組みになっています。牛たちは、それぞれ入る場所が決まっていて、お気に入りのケージに入っていきます。

集乳

タンクローリーが、酪農家を回り牛乳を集めます。10℃以下の低温で輸送管理しながら工場へ運びます。

牛のエサ

牛たちが食べる牧草は、田んぼや河川敷などでつくります。そこで作られた牧草は、ロール状に丸めてラッピングします。そうすることで発酵し、長期保存ができ、栄養満点なエサになります。足りない分は、オーストラリアなどから輸入しています。

エサやり

牛には胃が4つもあり、食べたエサを何度も戻しながら（反すう）、ゆっくり、じっくりと消化していきます。

検査・殺菌

工場では、乳質の検査や、眼に見えない小さなゴミを取り除きます。その後、加熱殺菌処理をして、ただちに10℃以下に冷やします。

加工

工場で、みんながいつも飲んでいる牛乳やヨーグルトなどになります。

商品

みんなの大好きなプリンやケーキにも牛乳が使われています。

和牛



一度は食べたい大分が誇るブランド「豊後牛」

大分市内では、子牛を育てて出荷する農家がほとんどなんだよ。この子牛は、県内や日本全国で育てられ、豊後牛や日本全国の有名ブランド牛になるんだよ。



中村畜産 中村秀一さん・いつわさん(野津原)

野津原、大南地区で飼育されている黒毛和牛の子牛たち。大分市内では、子牛の生産を主に行う繁殖農家がほとんどで、この子牛を県内各地の肥育農家が購入し、育て、「豊後牛」として出荷している。

野津原地区の「中村畜産」は、祖父が始め、父が基盤を確立した。この「代々引き継がれたつながりを絶やしたくなかった…」と話す秀一さんは、平成17年父の死をきっかけに就農を決意。妻のいつわさんもこの決断を快諾し、二人三脚で畜産経営を行っている。

現在は、母牛約30頭を飼育しており、毎月2～4頭の子牛の出荷を目標とし、また、自給飼料の生産拡大にも努

めている。

就農当初は企業的な経営を目指し、頭数を増やすことを目標としていたが、現在は利益追求を第一とするのではなく、子供たちが魅力ある就職先の1つとして「畜産業」を考えられるように、日々努力している。

「畜産業は他の農業より「命」を実感できる業種。人が生きるために必要な「命」をいただく、ということに対し、感謝の気持ちを常に持つことの大切さを子供たちに伝え、実感してもらえるこの仕事に誇りを持っている。」と秀一さんといつわさんは明るい笑顔で語る。

キャベツ



大分市では冬に収穫される「寒玉キャベツ」と、春に収穫される「春キャベツ」が、市内中心部の元町で生産されている。

元町のキャベツは、露地栽培で作られており、稲わらや余分な葉を土にすきこんだり、キャベツ、枝豆、水稻を入れ替えながら栽培することで、良い土になるような工夫をしている。

ホオズキ



野田・滝尾・曲地区などで栽培されている赤く色づくホオズキ。限られた出荷期間に出すために、ホルモン剤を散布して赤く色づける。生産者は、鮮やかで大きな実にするために、厳しい暑さの中、作業に励んでいる。

和牛



子牛の成長

生まれて3か月くらいは、お母さんのお乳と牧草を食べます。

4か月くらいで他の子牛と一緒にの部屋になります。



飼料生産

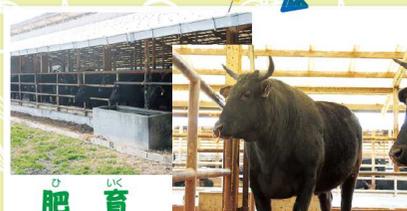
牧草や配合飼料を食べながら大きくなります。



子牛市場

9か月くらいで体重が300kgくらいになり、子牛市場に行きます。

毎月、450頭くらいが集まり、セリにかけられて、1番高い値段をつけた肥育農家に行きます。



肥育

肥育農家では、稲わらや配合飼料を食べながら約20か月～30か月かけて大きく育ちます。

生まれてから約2年～2年6か月で体重が約670kg～750kgになります。



加工・出荷

大きく育った牛は、食肉工場で枝肉(写真左)になり、肉質により、A5～A1までランクづけし、出荷します。

トレーサビリティ(牛肉パックの10桁の数字で、生産地から肥育地、さらにと畜場まで調べることが出来ます。)により、安心して牛肉を食べることができます。

イチジク



大分市のイチジクは、昭和40年頃から露地で「ホウライシ」、昭和53年頃からハウスで「マスイドーフィン」という品種の栽培が始められた。

現在、主に種田や田ノ浦地区などで栽培されており、上品な甘みと香りが特徴の、朝採りをした新鮮なイチジクが出荷されている。

中晩柑



甘夏



デコボン(不知火)



中晩柑とは、1～5月頃に収穫される温州みかん以外のかんきつの総称で、大分市で栽培されている中晩柑には、ポンカン、清見、デコボン(不知火)、甘夏、八朔、伊予柑などがある。

果実の形・色・味は種類によってさまざまで、新しい品種も続々と登場している。

ブロイラー



ブロイラーとは、食用のとり肉にするために飼育されているにわとりであり、大分市では、戸次、野津原地区で飼育されている。気温や湿度、毎日与えるエサの配合にも細かく気を配り、おいしく、良い肉質になるよう、愛情を注いで、丁寧に育てている。

冠地どり



平成20年に大分県がつくった、食用のにわとりである「冠地どり」。肉質がやわらかくて、うま味が強く、とてもおいしいのが特徴。とり天などの料理として、大分市内の料理店でも食べられるが、スーパーなどで買うこともできる。

サワラ



春に産卵のために沿岸に寄ってくるため、「春を告げる魚」として親しまれている。冬が旬で、身に脂がのってとてもおいしい。塩焼き、西京焼き、竜田揚げが一般的だが、皮をつけたままの刺身をあぶりにすると絶品。

ブリ



佐賀関で水揚げされたブリは、「関ぶり」と呼ばれ、すべて漁師さんたちが一本釣りしたもの。秋から冬にかけて寒さとともに旬をむかえ、身に脂がのってとてもおいしくなる。佐賀関では、お正月にブリを刺身にして食べるのが恒例となっている。

イサキ



1本1本、丁寧に釣り上げられる「関いさき」。佐賀関地区では、イサキのことを「はんさこ」と呼び、麦刈りの6月頃は最もおいしくなるので、特に「麦ばんさこ」と呼ぶ。面買い（計量せずに漁業者から買い取る方法）や活けじめ（魚の脊椎切断、血抜き）など独特の方法により、鮮度にこだわり出荷している。

マダイ



「関の鯛つり唄」という民謡もあるほど、マダイは佐賀関地区で昔から親しまれてきた魚である。白身のあっさりとした味の特徴だが、春の産卵時期には身に脂がのって特においしくなり、その頃のマダイは地元で「桜鯛」と呼ばれている。