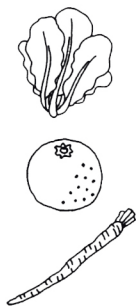


唐津の土で育った
野菜を
唐津の土で作った
器で食べる。



振興調整費



佐賀大学 ひともの作り唐津プロジェクト

私たちは唐津で焼物関係の仕事にたずさわる「佐賀大学ひと・もの作り唐津プロジェクト」1期生の研修生6人です。

今回私たちは、失われつつある唐津地方独特の農作物をもう一度見直し、未来へ繋げるお手伝いが出来ればと、相知(おうち)高菜、ゲンコウ、納作(のうさ)ごぼう、という3種類についてその歴史と現状を調査し、唐津の(農業)文化を学びながら、それぞれの食材を使った料理にあう器を制作しました。

それから、料理を(まだまだ未熟なものです)私たちの作った器に盛り、このようなパンフレットを制作することで、より唐津らしい(食材の)PR方法を試みました。

今プロジェクトでは、この土地の豊かな自然や文化を学び、われわれ自身の作陶や生活に生かすと同時に、私たち焼物に携わる者が微力ながら地域へお返しをして、作陶と地域社会がお互い学びあい手を取りながら発展する可能性を研究しました。

研修生一同

平成21年7月22日

佐賀大学ひと・もの作り唐津プロジェクト

第1期生 2学年・城谷班

参加学生：井上千晶、遠藤健之、小杉隆治、戸川武士、原隆志、藤ノ木陽太郎
(五十音順)

研究補助員：井上公之

指導教官：城谷耕生(佐賀大学非常勤講師)

パンフレットデザイン：井上千晶

写真(盛り付け写真3点のみ)：久高良治

相知高菜



ゲンコウ



納所ごぼう



相知高菜

相知町楠集落を中心に作られてきた在来品種の高菜。地元の方によると100年くらい前には栽培されていたようである。炭鉱業の隆盛期には、炭鉱労働者のご飯のおかずとして高菜が盛んに食べられており、炭鉱町であった相知でも需要の増加と共に高菜の生産量が増加し、『相知高菜』として浸透していた。しかし、生産農家は次第に生産性・収量性が良い三池高菜へ移行し、生産が途絶えた。現在に至っては楠集落の数戸の農家が細々と作っている幻の高菜。

ゲンコウ

ゲンコウはスダチやカボスの仲間の香酸柑橘。馬渡島は、元々古くから住んでいた仏教徒の本村と、キリシタン迫害を逃れて移り住んできたキリスト教徒の新村の二つ地域に分かれているが、そのうち人が住むにはあまり適さない新村にのみにゲンコウが生育していることから、キリスト教宣教師が海外から持ち込んだものと言われている。

納所ごぼう

納所地区の粘りのある圓い赤土のもとで育つごぼうで、古くからこの地域で細々と作られてきたもの。赤土特有の地質・成分により、灰汁が少なく味が良いものが育つ。近年その味が評判となり注目を浴びている。



相知高菜の特徴

- ・葉が大きく、茎が長く細い。
- ・漬物にすると色味がきれい。
- ・葉には紫色の成分であるアントシアニンがみられる。
- ・葉先が外側へ軽く巻いている。
- ・柔らかく女性的で優しい味。

ゲンコウの特徴

- ・レモン・カボス・スダチと同種の香酸柑橘。
- ・実は直径約5cm、70~90g/個、種が多い。
- ・他の香酸柑橘と比べ、酸度は同じくらいだが、糖度が高いため(みかん並)酸味を強く感じない。
- ・クセのない味で料理の引き立て役として肉にも魚にも合う。
- ・外観が似ている長崎特産のユウコウと比べると実は小さく果汁が多い。

納所ごぼうの特徴

- ・灰汁が少なく、柔らかく、香りがよく、風味がある。
- ・灰汁が少ないため、採りたてと火を通さなくても食べられる。
- ・堆肥を使わずに育てる。
- ・他産地が柔らかい土で田んぼであるに対し、納所は粘りのある圓い赤土で育てる。

伝統的な調理法

主に漬物、油炒め、おにぎりなど、日常的な食材として食卓に並ぶ。

伝統的な調理法

馬渡島では、そのまま食べたり、もんで竹のストローを挿して果汁を吸ったりする。また果実酢として、イワシの身を締めたり、臭み消しの為に搾ってかけたり、塩辛にもかけたりする。他には酢飯用の酢としても適している。

伝統的な調理方法

いりやきと呼ばれる、ごぼう、里芋、鶏肉、あげ豆腐を入れた煮物や、きんぴらごぼう、とりめしなど。また灰汁が少ないため、取れたての新鮮なごぼうを生そのまま食べる為の独特の調理法もある。

高菜の手打ちパスタトマトソース



器制作者 井上千晶、速藤健之

手打ちパスタ材料 2人分:

材料A: 強力粉と薄力粉を合わせたもの 200g
全卵 (Mサイズ) 1個半
ミキサーにかけた高菜 20~30g

オリーブオイル 小さじ2

塩 少々

- 1) 材料Aをフォークの背を使ってザックリと混ぜ合わせ、オリーブオイルと塩を加えて再度混ぜる。
- 2) 1をひとまとめにして、ツヤが出るまでしっかりと練る。ボール状にまとめ、ラップをして冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 3) 寝かせた2を3等分し、打ち粉をしてパスタマシンにかける。
※ パスタマシンが無い場合は、麺棒を使って延ばし、包丁で切っても良い。
- 4) 切ったパスタを1本ずつバラバラにして紙の上に広げ、乾燥させる。10~15分乾燥させてからたっぷりのお湯で茹でる。

トマトソース材料 2人分:

フレッシュトマト 3個

玉ねぎ 1/2個

にんにく 少々

塩 こしょう オリーブオイル

- 1) にんにくと玉ねぎを細かく刻み、トマトをさいの目に切る。
- 2) にんにくと玉ねぎをオリーブオイルでよくソテーする。
- 3) 刻んだトマトを加え強火にする。塩こしょうをして、約5分程煮込む。

鱈のゲンコウ昆布じめ



器制作者 原隆志、藤ノ木陽太郎

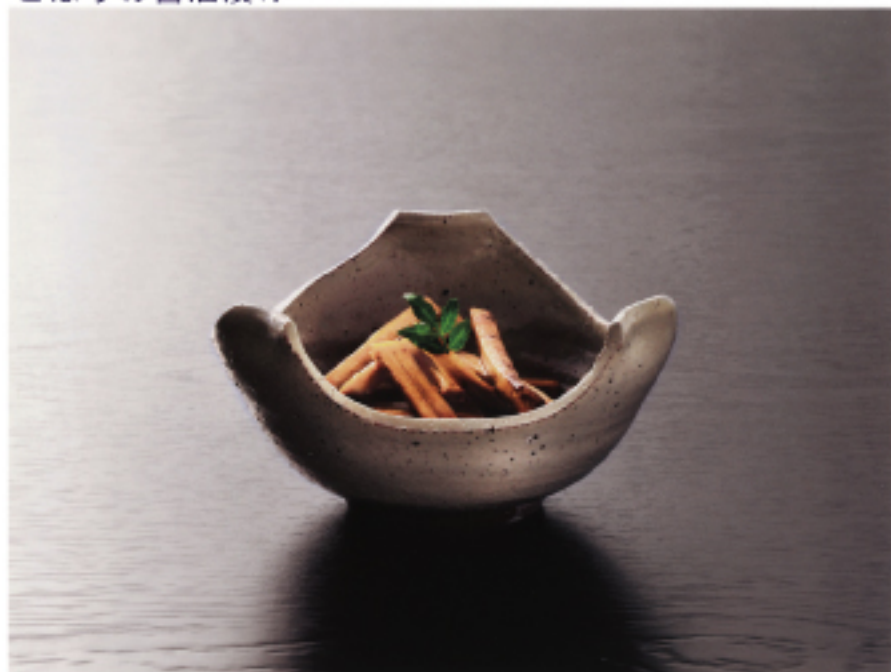
材料:

鱈、塩、ゲンコウ、昆布

作り方:

- 1) 三枚におろした鱈に塩を振る。5分間おいてさっと水洗いする。
 - 2) 酢にゲンコウを1~2個しぼり1の鱈を5分間つける。
 - 3) さっとキッチンペーパーでふく。
 - 4) 昆布に挟んで5分間で出来上がり。
- ※ 鱈が大きければ、1、2、4のなじませる時間を少し多めにする。

ごぼうの醤油漬け



器制作者 小杉隆治、戸川武士

材料：
納所ごぼう しょうゆ みりん
にんにく少々

- 作り方：
- 1) ごぼうをたわしで泥を洗い落とし、包丁の背でかるくこすって皮をこそげとる。
 - 2) 1をさっと洗い流し、短冊切りにする。
 - 3) 薄口しょうゆ2に対し、みりんを1(薄口の場合は3)の割合で合わせたものに、にんにくのみじん切りを加え、ごぼうを2時間以上漬け込む。

協力して下さった皆様(敬称略)

レシピ協力：セゾンドール 前山仁、武富勝彦
器制作指導：岡本作礼
器制作協力：中里太郎右衛門陶房、鏡山窯

〈相知高菜〉
JA相知支所 松本隆範
相知高菜生産者 久我勝人
東松浦農業改良普及センター 豆田和浩

〈ゲンコウ〉
浜玉町農家 富田秀俊
多久市農家 永測晴彦

〈納所ごぼう〉
納所ごぼう育成組合 鶴田新一
ひぜんまちの駅運営組合 北原道明
肥前支所産業課 鶴田博文

食材の間合せ先

〈相知高菜〉
東松浦農業改良普及センター TEL:0955-73-1121 FAX:0955-74-7975

〈ゲンコウ〉
永測晴彦(生産者)
住所:佐賀県多久市南多久町大字長尾1665
TEL:0952-76-3241 FAX:0952-76-3257
富田秀俊(生産者) JA唐津松浦東部富農センター TEL:0955-56-6611
JA松浦東部直売所 TEL:0955-56-2409

〈納所ごぼう〉
ひぜんまちの駅
住所:唐津市肥前町入野甲1947-4 TEL:0955-54-1141

パンフレットについての問合せ先
佐賀大学「ひと・もの作り唐津」プロジェクト事務局
TEL:0952-28-8345 FAX:0952-28-8345

※このパンフレットに掲載した写真の無断転写を禁じます。