

はとむぎの里で育まれた地産の美味

←大祖母の店の創業は昭和22年で、日本で最古級の餃子店のひとつといわれる。口に入れるとはとむぎの香りが郷愁をそそる焼き餃子だ(572円)。スープ餃子(680円とも10個入り)。はとむぎラー油(680円)。



福岡県久留米市の南部地域は、筑後川と筑後平野からの自然の恵みに溢れ、特にはとむぎの作付面積は九州一を誇る。はとむぎの栄養成分は、タンパク質や鉄分が玄米の2倍など穀物の中で一番高く、鎮痛や消炎、利尿作用や美白など昔から漢方や民間療法にも利用されてきた。国産はとむぎは市場に1割ほどしか出回らない希少品だ



←宮崎嘉人店主(中央)と奥さんの薫さん、久留米南部商工会の井村博幸経営指導員。宮崎さんは2代目の叔父から餃子作りを学び、平成21年に久留米で開業。 圓湖月 ☎0942・30・8411



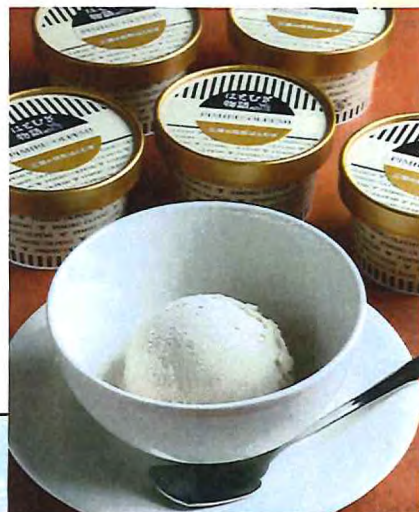
↑右からはとむぎサブレ(150円1枚)、クリームにはとむぎ味噌も加えたダックワーズ(140円1個)、風味が楽しいハト麦ポンもなか(210円2個入り)。 ←はとむぎの配合も様々試したという下坂シェフ。 圓ラ・ペ ☎0942・62・1321

が、ここに紹介するのは本場・久留米のはとむぎを使った優れたものだ。久留米市内でも旨いと評判の餃子の名店「湖月」では、透き通るくらい薄い餃子の皮にはとむぎを練りこんだ餃子が人気の的だ。「具の7割が豚肉なので、肉の脂と具に混ぜたラー油で充分焼ける。油を引かないので薄皮のパリパリ感も楽しめる。中国で餃子作りを学んで創業した大祖母のこの秘伝に、はとむぎの芳ばしい香りを加

えた地産餃子です」(宮崎嘉人店主) また洋菓子工房「ラ・ペ」の下坂和登オーナーシェフは、6年間をかけてダックワーズやハト麦ポンもなか、サブレなどのはとむぎをテーマにした美味しい菓子を考案した。 同じくちっこお菓子工房「ピミル・オルペミ」では、田畑悟パティエが焙煎はとむぎを皮ごと滑らかな微粉末にして混ぜた、焙煎はとむぎアイスクリームが大人気。舌触りと焙煎香が絶妙なアイスだ。



↑はとむぎの芳ばしい香りとミルクの一体感が楽しめる。パティエ・田畑さんならではの大人のアイス、焙煎はとむぎアイスクリーム(280円90ml)。 圓ピミル・オルペミ(焼肉大昌園デザート部門) ☎0942・34・0132



問い合わせ & 旅情報 ◆◆◆

はとむぎと新酒を楽しむ旅に出かけよう

久留米へはJR博多駅から新幹線だと約20分、JR鹿児島本線快速だと約35分。福岡空港からは、車で約15分の半道橋ICで福岡都市高速に乗り、九州自動車道を経由して約30分、広川ICで降りて約15分。はとむぎ栽培が盛んな久留米市南部の三瀧町、城島町界隈は、灘、伏見、西条と並ぶ酒処として昔から有名で、現在も9つの酒蔵がある。2月11日、12日には「城島酒蔵びらき」も開催されるので、はとむぎの逸品とともに旬の新酒も是非堪能しよう。 圓久留米南部商工会 ☎0942・64・3649