

こうほう ショッキング

Kōhō shocking

Vol.22



おいしい かつひこ
大石勝彦さん



プロフィール

55歳。峰町志多賀出身、在住。家族でしいたけ生産、水産加工業を営む。地元の小中学校卒業後、対馬高校、福岡大学商学部に進学。卒業後は家業のするめ問屋を手伝いながら、24年前からしいたけ生産にも取り組む。今や、質・量ともに島を代表する生産者である。対馬市認定農業者『しいたけマイスター』。ボウリング、サーフィン、バドミントン、写真など学生時代からの多彩な趣味をもつ。

今日は収穫でお忙しい時期に
すみません。お世話になります。

こちらこそ寒いのにほだ場まで来ていただいてすみませんね。テレビや雑誌、視察など私のところには有難いことにたくさんの方がきてくださるんですが、どうしても現場で話したいんですよ。原木の伐採から収穫まですべて手作業で作られていること、しいたけがどんな環境で育っているのかを肌で感じてほしいんです。地味な仕事ですけど一年間に500回は通い、朝晩、愛情を注いできたほだ場をみてもらうのが一番ですね。肩書きを問わず「長靴できてください」ってお願いするんです。また取材やイベントなどには極力協力するようにしています。対馬しいたけの宣伝ということはもちろんですが、メディア等に顔をだすことで、さらに良いものを作らなくてはという自分へのプレッシャーにするんです。

そのしいたけが顔をだして
いますね。

秋から冬にかけて、しいたけの収穫は最盛期です。対馬のしいたけは冬の冷たい季節風で成長が遅い分、熟成期間が長いので、食感がよく風味がいいんです。見た目にも「対馬らしいし

いたけ」というものがあって、直径5センチくらいでかさの表面に割れ目があり、明るめのこげ茶色をした通称「茶花どんこ」と呼ばれるしいたけです。昨年はまずまずの出来でした。

私は5年ほど前から、特にしいたけの出荷に力をいれていて、今では年間約2トン、総生産量の3分の1を占めます。遠くは青森から沖縄まで、たくさんのお客さんが獲れたてのしいたけを待つてくださっています。自然相手の産物なので、そこは理解していただいて、多少時期がずれても、鮮度にこだわり、自分の目で見て一番良い状態で収穫した自信のあるしいたけしか送りません。「信用が一番」ですから。そうすると、年々お客さんが増えて、今では年末年始も大忙し。今年も元旦からお年賀用の生しいたけを箱詰めしていました。ハムもいいけど生しいたけのギフトもいいでしょ。オリジナルにもこだわっていて、自分で漁にでて収穫した、イカやウニ、サザエなどとセットにしたものも作っています。あつ、漁師もやってます（笑）。

大石さんとお話していると農
業に明るい光を感じますね。

今、不景気とかしいたけ産業

の低迷だとか言われますが、生産者が経営者になることで生き残っていくかと思うんです。消費者の方からは、「おいしい」「甘い」「食感が違う」「無農薬で安心して食べられる」などうれしい言葉がたくさん届きます。自分で売り込んで、市場に左右されない戦略を練ること、その為には常に感覚を研ぎ澄まし、細かく管理し、良い物を生産していることが大事なんです。これからの農業は「脳業」です、儲かる農業にしないとですね。

最後に今が旬の生しいたけの
おいしい食べ方を教えてください。

丸ごとホイルに包んでのバター焼きがおすすめです。対馬のしいたけは塩でも味噌でもマヨネーズでもどんな調味料にもその存在感を主張します。おかずの主役にはなれないけど、皆さんの食卓に「あつたらいいな」と思ってもらえるところまで、しいたけの存在をもっていければと思っています。

毎回、登場してくださった
方に次の方をご紹介いたたく
このコーナー。次回は峰町佐賀
にお住まいの阿比留哲也さん
です。お楽しみに！

「対馬メルマガ大作戦!」 会員募集中



福岡で見かけたら乗ってみては!



携帯電話の
バーコード
リーダーで
読み取って
ください。

1月8日、対馬の情報を発信するメールマガジンの会員募集キャンペーンがスタートしました。ベイサイドプレイス博多でのお披露目を皮切りに、ホームページやツイッター、ラジオなど様々なメディアを駆使して登録を呼びかけたところ、1月25日現在で537人の方々に登録していただきました。

また、会員登録をPRするため開運タクシー「対馬パワスポ号」が福岡市中心部を3月末まで走行中。携帯電話からも登録できるような下のQRコードを車体に印刷しています。対馬からも是非登録してください。またメルマガで発信する情報も募集中。対馬市福岡事務所までお知らせください。

スタッフおすすめ!

福岡近郊で見つけた「対馬」

福岡事務所のスタッフが、福岡近郊で触れた対馬をご紹介します。



対馬本マグロのぶっかけ丼

上川端商店街で「本日の目玉 ランチ 限定10食 対馬本マグロのぶっかけ丼500円」という威勢の良い看板を見つけました。「鯨・活しゃぶ 二三家」では、対馬直送のマグロ、ブリ、サバなどを使った丼を味わえます(仕入れの状況で魚は代わります)。「マグロのぶっかけ丼」には小鉢、味噌汁、サラダ、デザートにコーヒーまで付いて650円。この値段でもかなりお得ですが、1日10食のみ500円で提供。早い者勝ちです。

鯨・活しゃぶ 二三家(ふみや)
092(263)3553
営業時間 11時30分～14時30分
17時30分～24時00分 日曜定休



年金コーナー



国民年金・厚生年金のご相談と手続き先

国民年金の第1号
被保険者は市役所へ
自営業者などの国民
年金の第1号被保険者
の方の年金の相談と各
種の届出、手続き先は、
お住まいの市役所(各
地域活性化センター等)
の国民年金の窓口とな
っています。

サラリーマンとその

被扶養配偶者の方
厚生年金の加入者の方
(国民年金の第2号
被保険者)とその被扶
養配偶者の方(国民年
金の第3号被保険者)
の年金の手続きは、勤
め先の事業主の方が行
いますので、ご自身で
行う必要はありません
(ただし、住所・氏
名が変わった時は、事
業所に届出をされてく
ださい。会社をやめた
ときは国民年金になり
ますので、市役所に手

続きが必要です。)

ねんきんダイヤル

一般的な国民年金、厚生年金の相談には、加入者、受給者の方とも「ねんきんダイヤル」0570(05)

1165が便利です。一般の固定電話から市内通話料金のみで利用できます。電話される前に、年金手帳や年金証書、振込通知書などを用意したり、相談したい事柄をメモしておく

くと便利です。

ねんきんダイヤルの受付時間は、休日を除く月曜～金曜の8時30分から17時15分まで

なお、ねんきん定期便「および、厚生年金加入記録のお知らせ」に関するお問い合わせについては、「年金定期便専用ダイヤル」0570(058)

555に電話してください。

また、年金事務所では、面談のほか、電話

による相談も受付けています。

*年金の相談・手続きにお出かけになるときは、年金手帳または年金証書、また念のため国民健康保険の被保険者証などの公的機関が発行した身分を認認できるものと印鑑をご持参ください。特に代理の方は委任状等がいりませので、ご注意ください。

【問い合わせ】

日本年金機構
長崎北年金事務所
095(861)1582

長崎北年金事務所	出張年金相談	日時	3月10日(木)	9時～17時	場所	市役所別館
美津島地域活性化センター	別館	日時	3月11日(金)	9時～13時	場所	美津島地域活性化センター