

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#08

【ヴォイス】 / #08 / SEPTEMBER 2009 / www.oisix.com

漆原靖さん【北海道】 ブルーベリー



ブルーベリーとリンゴのワイン煮

鉄分・ミネラル・食物繊維が豊富なブルーベリーを少し大人の味わいで。
冷蔵庫に入れておいて、翌朝食べてもおいしい。

【2人分】

〈A〉ブルーベリー…6個 リンゴ…1/2個 赤ワイン…大さじ2 砂糖…大さじ1
プレーンヨーグルト…適量 ミントの葉(飾り用)…適量

- ① 〈A〉をお鍋で軽く煮詰める。
- ② プレーンヨーグルトをお好みでのせる。

【木次プレーンヨーグルト】(税込326円 / 500g)

ワインソースを少しとろりとさせるのがおすすめ。
お好みで赤ワインや砂糖の量を増やしても。

レシピ提供: Oixi レシピエ ともちゃん



フレッシュブルーベリーのクリーミーサラダ

生のブルーベリーをサラダにした、新しい食べ方。

【2人分】

ブルーベリー…3〜4個 ブロッコリー…1/2個 さつまいも…1/3本
お好みのナッツ…適量 生クリーム…50cc 塩・こしょう…少々

- ① ブルーベリーは半分にして種を取る。
ブロッコリーとさつまいもを一口大に切り、レンジで温め、冷ましておく。
- ② 生クリームを八分立てにし、①と塩・こしょうを加えて和える。
- ③ 刻んだナッツをふりかける。

【有機アーモンド(生)】(税込525円 / 50g)

レンジで野菜の下準備をするので、栄養を逃さずいただけます。
お好みでレモン汁やお酢を少し加えると、さっぱりとした口当たりに。

レシピ提供: Oisix



【つかいきりレシピとは】食材をおいしく使いきりたい、そんなときに活躍するレシピです。

【つかいきりレシピ】フレッシュブルーベリーのジャム

電子レンジで簡単にできる、手づくりジャム。
ドライブルーベリーにはない、甘酸っぱさが味わえます。

【2人分】※ジャム瓶ひとつ

ブルーベリー…2パック(450〜500g) 砂糖…150g レモン汁…大さじ1

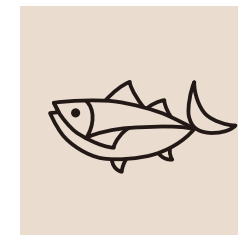
- ① ブルーベリーは半分にして種を取り、大きめの耐熱ボウルに入れ、
砂糖とレモン汁を加えて混ぜる。
- ② レンジ(600Wの場合)に10分かけ、アクを取って軽くかき混ぜ、
再び10分レンジにかけて冷ます。

【てんさいグラニュー糖】(税込389円 / 350g)

グラニュー糖を粗糖にすると、コクのある味わいに。
チーズやヨーグルトに添えたり、お肉を煮込む時などにも幅広く活躍します。

レシピ提供: Oisix

ACTIVITY REPORT 【OisixのVOICE】



Oisixのお魚：お店より活きがいい理由は、ご自宅で解凍できるから。

Oisixのお魚のほとんどは冷凍でお届けしていますが、スーパーのお刺身も多くは冷凍で流通し、お店で解凍されています。

鮮度は解凍されてから落ちていくものです。

つまりご自宅で解凍ができれば、いつ解凍されたか分からないスーパーのお魚より、もっと鮮度がいいお魚がテーブルに出せるのです。

Oisixでは最もおいしい時期の獲れたてを冷凍しているので、いつでも旬の味。一年中、戻り鰹や秋サバのおいしさが楽しめます。

また、全商品に最適な解凍方法をご案内しているので失敗知らず。忙しい平日の夜でも手軽にお魚メニューを楽しんでいただけます。

お客様のVOICE(声)募集中です。アンケートにご協力ください。 <http://www.oisix.com/voice>

漆原靖さん【北海道】

PRUNE【ブルーン】



今も、これからも

ブルーンのふるさと

札幌から車で西へ一時間。小樽を通過して、積丹半島へ向かう途中に、漆原さんがブルーン作りをする仁木町があります。観光農園が多い土地柄、フルーツの町。としても有名で、週末には果物狩りに訪れる多くの人で賑わいます。

漆原さんはこの土地でブルーンの木を植えて22年、出荷して17年になります。お客様に色々な味をお届けしたい。という想いから、育てている種類は13品種にまで増えました。実はこれは、ブルーンにとって良いことでもあるのです。ブルーンは自分の花粉では受粉しない作物。このように多数の品種を植えることで実の付きが良くなります。

畑の四季

おいしいブルーンを作るための作業は、まだ雪の残る三月末頃から始まります。雪をかきながらの剪定作業を経て、暖かくなる春にやっとなさな白い可憐な花を付けます。畑は一面華やかさに包まれ、その後初夏頃に実を付けるのです。

しかし、一番大変なのはこれから。休む間もなく、一週間に六百本以上の木の摘果をし、約半数の実を落とします。こうすることで、実のひとつひとつに養分が集中し、より甘いあるブルーンに育つからです。そして八月、収穫が始まります。

食べごろをお届け

今はまさに収穫の真っ最中。漆原さんはしごに登り、ブルーンを

一個ずつ丁寧に竹籠に収めていきます。しかしそのブルーンはまだ少し青みの残る状態。これは、お客様のお手元で食べごろ。になるよう、完全の一手手前で収穫をしているから。予想以上に熟度が進んだら、逆に遅れてしまったり。その見極めは非常に難しく、長年の経験がある漆原さんだからこそできることです。

準備は一年こし

漆原さんは忙しい収穫の合間でも、来年のブルーンの準備を始めています。樹にとっても消耗が激しいこの時期にこそ十分な栄養を与えることで、来年にまたおいしい実を付けてくれるのです。

ドライフルーツのイメージが強いブルーンを良い意味で裏切り、新しいおいしさを教えてくれた漆原さんのフレッシュブルーン。毎年楽しみにしてくださいお客様にも、初めてのお客様にもご満足いただけるブルーンが今年もできました。

何が届くかお楽しみ



「ミラクルフルーツ」という別名があるほど、鉄分などのミネラルが豊富なブルーン。様々な品種のなかで、その時一番おいしいものを生産者さんが選びお届けします。色やサイズの違いだけではなく、甘味と酸味のバランスや食感などの違いをぜひ時期を変えてお試しください。