

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#10

【ヴォイス】 / #10 / OCTOBER 2009 / www.oisix.com



中村市郎さん（長野県）
りんご

RECIPES【りんご】



りんごチーズサンド

チーズのkokoroとりんごの酸味が相性抜群。
気軽に作れるので、様々なシーンでおいしく召し上がれます。

【2人分】

りんご…1/4個 カマンベールチーズ…1/2個 はちみつ…適量

- ① りんごは皮付きのまま縦半分に切り、芯を取って縦に切る。
- ② チーズをお好みの厚さに切る。
- ③ りんごでチーズをはさみ、皿に盛る。

【東毛酪農クリーミーカマンベールチーズ】(税込630円/100g)

チーズはあらかじめ常温に出しておくと、トロットとしてよりおいしくなります。
スライスしたフランスパンに乗せてカナッペ風にアレンジもできます。

レシピ提供：Oisix



りんごのねぎチーズ炒め

「畑のりんご」と呼ばれるじゃがいもと一緒に、チーズでまろやかに仕上げました。
炒めることで引き立つりんごの甘さに、長ねぎの風味がアクセント。

【2人分】

りんご…1/2個 ジャがいも…大1個 粉チーズ・長ねぎ・塩…各適量

- ① りんごとじゃがいもを角切りにする。長ねぎは細かく切る。
- ② ジャがいも、りんごの順にフライパンで炒める。
- ③ 粉チーズをまぶし、ねぎを加えて炒める。

【パウダーチーズ バルミジャーノレジャーノ】(税込788円/100g)

りんごとじゃがいもは、シャキシャキ感が少し残る程度に炒めるのがポイント。
お好みでカレー粉を加えても、おいしく召し上がれます。

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】りんごチップス

油で揚げずに焼き上げた、ヘルシーなチップス。
凝縮されたりんごのおいしさを食感と共に楽しめます。

【2人分】

りんご…2個 砂糖…適量

- ① スライサーでりんごを薄くスライスする。
- ② オープンに並べ、お好みで砂糖を少し振る。
- ③ 100℃のオーブンで1時間～1時間30分程焼く。

【嘉島粗糖】(税込252円/400g)

チップスのサクサクとした食感は、ヨーグルトやアイスなどお菓子はもちろん、
サラダやパスタなど料理のトッピングとしても使えます。

レシピ提供：Oisix

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



Oisixのお米：つくった人がわかるお米を、精米したてでお届けします

おいしいお米には「油分」と「水分」のバランスが大きく関係しています。しかし玄米の外側(糠層)に多く含まれている油分は、精米工程で外気に触れて酸化が進んでしまいます。そして水分も精米後は蒸発していくので、徐々にみずみずしさが失われてしまうのです。Oisixは精米した次の日の出荷をお約束^{※1}。お手元に届くのは精米後2～3日^{※2}の新鮮なお米です。スーパーなどのお米との違いをぜひ、この秋の新米からおためしください。日本に一台しかない精米機でうまみを残した、無洗米もおいしいですよ。

※1 年末年始など一部の時期、また一部商品を除きます。 ※2 月曜～水曜到着の場合は3～5日になります。

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>

中村市郎さん【長野県】

APPLE【りんご】



りんごも家族

澄み渡った空と
真っ赤なりんご

気持ちの良い秋晴れの日。中村さん夫婦は今日もりんご畑に向かいます。

りんごの有名な産地でもある、ここ長野県は今まさに収穫の時期。中村さんのりんご畑も一面、きれいな赤色に包まれます。澄み渡った青空に真っ赤なりんごが映えて、いつそうきらきらと輝いています。

元気がでる
中村さんのりんご

りんごが実っているのは見上げるぐらい大きな木、脚立を上り降りしながら、手でひとつひとつ収穫をします。

「りんごは日の光をいっぱい浴びた方がおいしくなるんだよ」
中村さんは、りんごの味を一番に考え、光が良く当たるようにりんごを実らせているのです。

たくさん収穫したりんごは、なんと150かご以上。かごひとつだけでも、8キロの重さがあります。しかし中村さんは、休む間もなく車の荷台にかごを積んでいきます。

「毎日体を動かしているから、全然」という中村さんは、夫婦揃って大のスポーツ好き。地域でバレーボールの指導をしたり、休みの日は夫婦でスポーツ観戦をしているそう。

作物には、生産者の人柄が出る。とよく言われますが、中村さんのりんごは大きくてずっしり。中身がぎゅっしり詰まって、力強い生命力に満ちています。元気に楽しそうにりんごを育てる中村さんだからこそ「元気がでるりんご」とOisixの

多くのお客様から感想をいただく理由なのかもしれません。

りんごが育つ環境は
家族の生活の場

もちろん、毎日の丁寧なお世話があつてこそ。中村さんは毎年土壌成分を分析し、土の管理を徹底しています。健康な土で育った樹には、元氣なりんごが実り、農業も最小限に控えることができるのだそう。

「私たちにとって、畑は生活の場でもあります。だから、子どもたちが走りまわったり、りんごを丸かじりできるような、安心して、遊べる畑、なんです」というご夫妻。一般的に農業を多用している畑が多いなか、これはとても貴重なこと。

実際に畑が遊び場だったという息子の栄市さん。現在は農業大学校に在学中で、卒業後はこの畑に戻る予定です。来春には、もう一人メンバーが加わり、ますます元氣でおいしいりんごになることが楽しみです。

甘く爽やか、ジュシーりんご



甘く爽やかでジュシー。奥深い味わいに、すいすい手が伸びます。シャキシャキとした、歯ごたえの良さも魅力です。りんご本来の風味をお楽しみいただくためにも、お早めにお召し上がりください。

りんごは野菜や果物の成長を促進するエチレンガスを放出していますので、他の青果物と分けて冷蔵庫で保管してください。