VOiCE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#05

【ヴォイス】/ #05 / JULY 2009 / www.oisix.com

【長谷部幸夫さん 千葉県】
トロなす

RECIPES【トロなす】

トロなすのステーキ かつお＆しょうゆ味

トロなす独特のとろけるような食感と濃厚なおいしさがまっすぐ味わえる、シンプルなレシピ。さっぱりとした味つけが、今の時期にぴったり。

［2人分］
トロなす…1個　マッシュルーム…4つ　ミニトマト…2個　かつお節・しょうゆ…適量

① トロなすを縦に厚さ2cmにし、マッシュルーム・ミニトマトは半分に切る。
② フライパンにオリーブオイルを少し入れ、トロなすの両面をしっかり焼き、マッシュルームも焼き色をつける。
③ ②を器に盛り、かつお節としょうゆをかけ、ミニトマトを添える。

「かつおぶし 使い切りミニパック」（税込399円／2g×15）

焼いたなすの上に味噌を乗せ、田楽風にするのもおすすめ。
お好みの味付けで、アレンジが可能です。

レシピ提供：Oisix

とろ〜りトロなす on チェダーチーズ

普通のなすに比べて、とても実が柔らかいトロなす。
ソテーすると、とろ〜りと仕上がります。

［2人分］
トロなす…1/2個　チェダーチーズ…適量　塩・こしょう…適量

① トロなすは1cm幅の輪切りにする。
② オリーブオイルで両面をソテーし、塩・こしょうで味付けする。
③ 仕上げにチェダーチーズをのせる。

「よつ葉 北海道ナチュラルスライスチーズ」（税込494円／150g（6枚入り））

仕上げのチェダーチーズが、トロなすのおいしさをより引き立てます。
実と皮の食感の違いを楽しめるレシピです。

レシピ提供：Oixi レシピエ 立原瑞穂

【つかいきりレシピ】トロなすの揚げだし

油と好相性のなすは、揚げると断然おいしくなります。おいしい煮汁がしみて絶品。

［2人分］
トロなす…1個　〈A〉だし…200ml　しょうゆ…小さじ2　みりん…大さじ3
みょうが・大根おろし…適量

① トロなすは縦半分にし、食べやすい大きさに切り、皮目に斜め格子の包丁目を入れる。みょうがは千切りにする。
② トロなすを素揚げにし、油をきって盛りつける。
③ 〈A〉を合わせてひと煮立ちさせた汁を②にかけ、大根おろし・みょうがをのせる。

「おだしのパック じん」（税込611円／7g×8）

冷やしても、おいしく召し上がれます。
しょうがなど風味のある薬味をきかせて、さっぱりといただくのもおすすめ。

【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。

レシピ提供：Oisix

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】

ダンボール：畑のように持続可能な循環型。だから、選びました。

木が原料のダンボールは、環境に優しい循環型の包装資材です。再利用率も95％を超え、リサイクルのシステムが確立されています。
使用後はコンパクトに折りたため、水でほぐすだけで簡単に繊維状に戻るので、環境負荷も少なく、常に新しく衛生的。
また、多くの宅配で使われているプラスチックコンテナのように、回収・洗浄・破損・紛失などに伴うCO_2の排出がありません。
Oisixでは、ダンボールの中でも軽量のCフルートを使用。輸送時の負荷が少なく、従来と比較して年間約8tのCO_2削減効果があります。
新しいダンボールは、お客様にお届けしたダンボールから生まれます。お住まいの自治体の資源回収ルールに沿ってお出しください。

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

発行／オイシックス株式会社　写真／木村文吾　スタイリング／近藤由里子　レシピ／Oixi（http://oixi.jp/）

長谷部幸夫さん【千葉県】

WHITE EGGPLANT【トロなす】

伝統は新しい

トロなすの木はふんわり緑色

長谷部さんの畑を訪ねるとまず、なすの木の色に驚きます。普通は紫がかった色なのですが、「トロなす」は実と同じ緑色で、花の大きさも約二倍。そして実のとろけるような食感を思わせる、柔らかくふんわりとした雰囲気があります。

なすはとても栽培が難しい野菜。風が吹くと、葉で実が擦れて傷ついてしまうほどデリケートです。柔らかいトロなすは、それ以上。きちんと剪定をし、中味が詰まった重い実を支柱でしっかり支えるなど、手間ひまをかけてあげることでおいしいなすが作られます。

食感から「トロなす」に

「白なすで売ってほしいね」

「でも、白じゃなくて緑ですよね」

Ｏｉｓｉｘでの販売名を決める時、長谷部さんは〝白なす〟という名前にこだわり続けました。

自分の子のように育ててきたなすに、とても愛着があったからです。

また、専門家との調べで、このなすが〝薩摩白なす〟の系統ということから、そのルーツを大切にしたい〟という想いもありました。

しかし現在は「トロなす」という名前で販売されています。

実はちょうどこの時期、Ｏｉｓｉｘがテレビで紹介され、このなすのトロ～ッとした食感とトロのような濃厚な味わいが話題になり、視聴者からお問い合わせが殺到。

多くの人に「トロなす」という名前が自然に浸透したのです。

種採りの苦労が報われるとき

このなすが生まれる貴重な種は、どこにも売っていません。

18年前から、長谷部さん自ら種採りを始めました。

種採り用のなすは、おいしそうで形のきれいなものを選定し、黄色く完熟して落ちる九月末頃まで、成らせておきます。

「実は黄色いメロンのような色で、大きさは3～4倍になるよ」

長谷部さんは、教えてくれました。

その実を水の中に入れ、手作業で潰しながら、1ミリほどの小さな種を採る、地味で根気がいる作業です。

「食べてくれる人がいるから、頑張れるんだよ」

と、笑顔で長谷部さん。

「なす嫌いのうちの子が、おかわりして食べました」

など、Ｏｉｓｉｘに寄せられるお客様の声が、力の源なのだそう。

なすは夏野菜。

八月に最盛期を迎える「トロなす」が楽しみです。

トロなすはリバベジ※

一般的ななすとの大きな違いは、甘みと香り。油との相性抜群で、素揚げにするのが一番おすすめ。また、揚げることで皮の緑模様に光沢が出て、とてもきれいです。

※リバイバル・ベジタブルの略。
独自の個性を持ち、地元で愛される伝統的な野菜を「今風に食べてもらいリバイバルさせたい」という願いを込め、Oisixではこう呼んでいます。