

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#07

【ヴォイス】 / #07 / AUGUST 2009 / www.oisix.com

丹治昭治さん【福島県】 きゅうり



Oisix
おいしく

RECIPES【きゅうり】



きゅうりの胡麻油あえ

歯ごたえのよいきゅうりに、ごまの風味をプラス。
後を引くおいしさです。

【2人分】

きゅうり…2本 胡麻油…大さじ1 塩…小さじ1/3 弱 白ごま…大さじ1 桜えび…適量

- ① きゅうりは両端を少し切り落としてポリ袋に入れ、包丁の背で軽く叩きひびを入れる。
- ② ①に塩を入れ軽く揉み、そのまま冷蔵庫で10分程冷やす。
- ③ 一口大に切り、胡麻油・桜えびを入れて軽く和え、器に盛って白ごまをふる。

【江戸前焼酎胡麻油】(税込1,029円 / 450g)

ポリ袋が破れないように注意。
きゅうりはひびを入れることで、味のなじみが良くなります。

レシピ提供：Oisix



きゅうりの冷や汁

宮崎県の郷土料理「冷や汁」が、おうちで簡単に作れます。
さっぱりとした味で、食欲のない日にもぴったり。

【2人分】

きゅうり…1/2本 ごはん…2膳 味噌…大さじ2〜3 すりごま(白)…小さじ3〜4
だし汁…500cc 大葉(千切り)・ねぎ(みじん切り)…適量

- ① きゅうりは輪切りにする。すりごまに味噌を加えて、すり混ぜる。
- ② だし汁を注いで①を溶きのばし、きゅうりとねぎを入れて、冷やす。
- ③ ごはんにかけて、大葉をのせる。

【すりごまスティック 白】(税込357円 / 5g×10)

よく冷やすのがポイント。あつたかいごはんと相性抜群です。
梅干や漬け物などを添えると、味の変化が楽しめます。

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】きゅうりのハーブはちみつマリネ

火を使わずできる、簡単マリネ。はちみつさわやかな甘さおいしい。

【2人分】

きゅうり…2本 塩…適量 お好きなハーブ(ドライでもフレッシュでも)…適量
(A)はちみつ・白ワインビネガー・エキストラバージンオリーブオイル…各小さじ1

- ① きゅうりは皮をむいて塩で揉み、アクを抜く。その後、水で洗って水気を拭く。
- ② ボウルに(A)を入れ、①になじませる。味見をしながら、塩気を調整する。
- ③ 仕上げに刻んだハーブ(今回はローズマリー)を混ぜる。

【本梅熟成ワインビネガー 白】(税込1,575円 / 250ml)

ディル・バジル・パセリなど、色々なハーブでアレンジできます。
よく冷やして味をなじませると、よりおいしく召し上がれます。

レシピ提供：Oixi レシピエ 河原有里

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



食べごろを選ぶ技術：デリケートなおいしさを選んでくださった お客様のために

野菜や果物は収穫後もずっと生き続けています。なかには成長を続けて、大きさや味まで変わってしまうものも。それは、私たちの手元ではおいしそうに見えても、お客様の食卓にあがるころには、そうでなくなってしまうものもあるということ。“せっかく丁寧に作られた野菜や果物のおいしさをひとつでも無駄にしたい” Oisixではお客様が召し上がる時点でのおいしさを一番に考え、他社にない選別技術を磨き、細かい検品を行っています。また、畑と協力して、品目ごとの「お客様のお手で食べごろになる運び方」にも工夫を重ねています。おかげでジュースでやわらかな桃も自信をもってお届けできるようになりました。ぜひその香りも、楽しんでくださいね。

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>

丹治昭治さん【福島県】



CUCUMBER【きゅうり】



味わう、きゅうり

緑のカーテン

高さ2メートルはありそうな大きなアーチ状のトンネル。トンネル全体がきゅうりで覆われ、まるで緑のカーテンのようです。

丹治さんは、このトンネルの中で朝と夕の一日二回、きゅうりを収穫します。

これには、きゅうりの成長が大きく関係しています。

花が咲いてから約一週間で出荷されるほど成長の速いきゅうり。

朝に見た時は小さくても、夜には約5センチも長くなるのです。

一見大変に思える、この作業。

しかし、トンネルの中はとても快適だと丹治さんは言います。

真夏の眩しい太陽を遮り、蒸し暑さを忘れさせてくれる心地よい風が吹き抜ける爽やかさ。

涼やかに、たわなに実るきゅうりもとても気持ちよさそうです。

おいしさの土台

ボクッと止まらないおいしさ。と、お客様に大好評の丹治さんのきゅうり。

その理由は皮が薄く、実がしなるほど柔らかでみずみずしいから。

このようなきゅうりを作る秘密は土作りにあります。

土を発酵させることを「ボカす」というのですが、それすることによって土中の微生物が増え、栄養分となる有機質を分解してくれます。

きゅうりが栄養分を吸収しやすくなるのと同時に、病原菌が寄り付かないようにするのにも力を貸してくれるのです。

しかし、この栄養分が多すぎても

メタボリックシンドロームのような栄養過多状態になり、病気になるってしまうので、土中の成分割合を確認する。土壌分析。を行い、バランスを整えることも重要です。

甘みや香りがあるのが本来のきゅうり

多少の手間がかかっても、丁寧な土作りを大切にしている丹治さん。そうすることできゅうりが健康に育ち、病気にも強くなるので、実はとても効率的だと言います。

一般のきゅうりと比べて高い糖度なもの、こうした自然の力を活かす栽培努力の結果。

「食べるときは、まず豪快に一本まるごとかじって、きゅうり本来のおいしさを味わって欲しいな」と、優しい笑顔で丹治さん。

。渴きを癒して、熱を冷ます。と言われる、残暑に嬉しいきゅうり。歯ごたえだけではない、甘みや香りをぜひお楽しみください。

昔ながらのブルームきゅうり



一般的なきゅうりより皮が薄いので、エグ味が少なくみずみずしい味わいです。表面に付いている白い粉「ブルーム」は、外環境から身を守るためにきゅうりが自ら分泌したもので、新鮮さの証です。生育途中で曲がってしまったり、均一に太くならなかったものを「ふぞろいきゅうり」として、おいしさそのまま・お得な価格でご提供しています。