

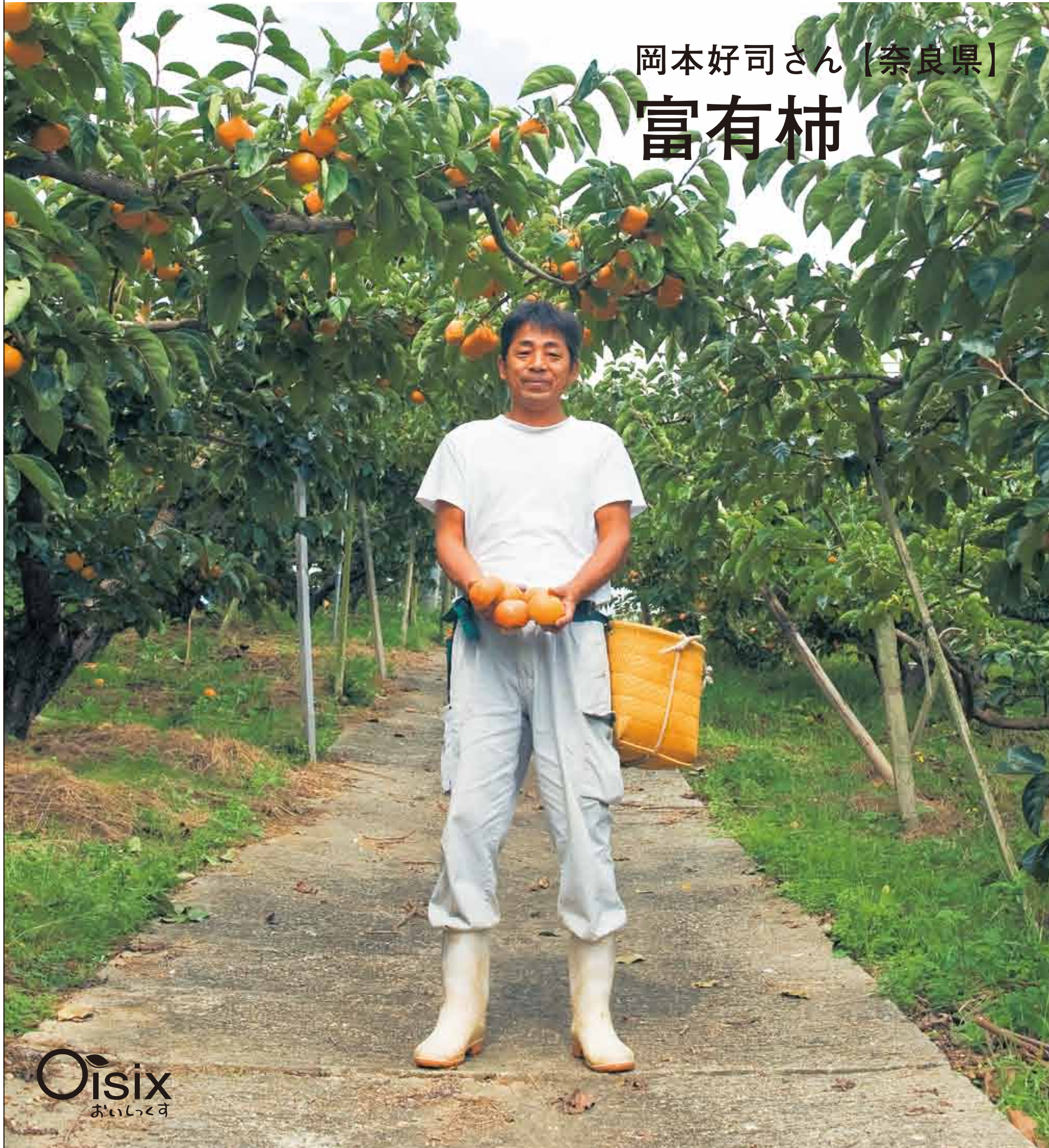
VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#12

【ヴォイス】 / #12 / NOVEMBER 2009 / www.oisix.com

岡本好司さん【奈良県】 富有柿



柿とかぶのシンプルサラダ

上品な甘さの富有柿とほのかな風味の生のかぶは、みずみずしくて相性抜群。シンプルな味つけが、それぞれのおいしさを引き立てます。

【2人分】

富有柿…1/2個 かぶ(小さめのもの)…1個 レモン汁…少々
オリーブオイル・塩・こしょう…各適量

- ① 富有柿とかぶ(茎を少し残して切る)はそれぞれ皮をむいて10～12等分に切る。
- ② それぞれにレモン汁をふりかけておく。
- ③ 器に盛り、オリーブオイル・塩・こしょうをふりかける。

〔コストドーロ エクストラバージン オリーブオイル〕(税込1,029円/456g(500ml))

富有柿とかぶは厚めに切ると、ジューシーな食感が楽しめます。
また、大きさを揃えて切ると食べた時の口当たりが良くなります。

レシピ提供：Oixi レシピエ 立原瑞穂



柿と生ハムのコンビネーションプレート

旬の富有柿を使って、見た目もおいしく。それぞれの素材の持ち味が生きた一皿です。

【2人分】

富有柿…1/4個 生ハム・葉物野菜(ルッコラなど)・塩・こしょう…各適量

- ① 富有柿は皮をむいて一口大に切る。葉物野菜は食べやすい大きさにちぎる。
- ② 全ての食材を器に盛り、塩・こしょうをふる。

〔プロシュートスライス(14ヶ月以上熟成)〕(税込935円/50g)

富有柿は風味のある食材と合わせることで、より一層甘みを味わえます。
ルッコラ以外に、ハーブやチーズなどがおすすめです。

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】柿のバルサミコンソテー

富有柿をいつもと少し違った味わいで。バターで炒めた柿のコクと甘みに、バルサミコ酢で風味よく仕上げます。

【2人分】

富有柿…1個 無塩バター…10g バルサミコ酢…大さじ1 お好みでバニラアイス…適量

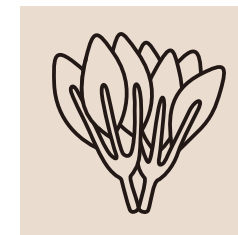
- ① 富有柿は皮をむいてくし形切りにする。
- ② フライパンに無塩バターを入れて溶かし、柿を炒める。
- ③ 富有柿が透き通ってきたら、バルサミコ酢を加え、煮詰めながらからめる。

〔アチエート・バルサミコ・スプレータイプ〕(税込819円/250ml)

そのままでも、ワインなどのおつまみとして召し上がれます。
バルサミコを入れる前に砂糖を少量加えると、甘めの味つけに。

レシピ提供：Oixi レシピエ 佐々木麻子

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



Oisixのほうれん草：茎を長めにして、お届けしています

“大きくてしっかり”野性味豊かなOisixのほうれん草。スーパーで見かける“小ぶりでしんなり”した印象のほうれん草と特に違うのは、その茎の長さです。この違いには、ほうれん草の育て方が大きく関係しています。一般的にほうれん草は、輸送コスト削減と店頭での陳列をしやすいために化成肥料を与えて短期間に成長させます。これにより葉が早く形成され、茎が短く背も低くなるのです。ほうれん草を直接お客様にお届けするOisixでは、そのような制約はありません。肥料に頼りすぎず、ほうれん草が本来持っている生命力でじっくり育てるため、背が高く茎が立派なほうれん草になります。シャッキリ甘い、自慢の茎をじっくり召し上がってみてくださいね。

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>

岡本好司さん【奈良県】

PERSIMMON【富有柿】



出会いから生まれた、新たな道

奈良の山々が見守る畑

十月に発生した、大型台風18号。日本各地で農作物の被害が相次ぐなか、奈良県にある岡本さんの柿畑は奇跡的に直撃を免れました。

「あの山たちが守ってくれたんだよ」そう言う岡本さんの畑のすぐ近くには、世界遺産の熊野三山と桜で有名な吉野山が広がっています。

そんな山々に守られている岡本さんの畑は、とにかく、自然。生い茂った草が辺りを埋め尽くしています。しかしこの手入れをしていないように見える草が柿作りに「とても大切」なのだそう。

人生を変えた出会い

今から30年前、岡本さんの畑の隣には不思議な畑がありました。毎日人が来て作業しているにも関わらず、草で覆われて荒れ放題。「この畑は一体何なのか」同業者として日ごろ気になっていた岡本さんは、ある日思いきってその畑の人に尋ねてみることに。

その人こそ、岡本さんが現在所属している生産者団体の代表・王隠堂さん。この出会いが岡本さんの農業に対する考えを180度変えました。王隠堂さんが行っていたのは、人にも環境にも優しい農業。土作りをしつかり行うことで農薬を最小限に抑える、というものでした。

生え重なった草は土の水分蒸発を防ぎ、やがて枯れても肥料となります。そして、この肥沃な土に集まる様々な生物が作る生態系バランスによって、無駄な農薬を使わなくてすむのです。

農薬を使うことが当たり前だった

父親の代とは全く違う栽培方法。全てが新鮮で「これしかない」と、岡本さんは決意しました。

正解なんてない

それと同時に岡本さんは改めて「畑も人間と同じで、「一つ一つ違う」ことに気づきました。

「自然の世界に正解なんてない、だから自分で判断することが大事」と言うように、岡本さんはどんな状況でも素早く対応できるよう、毎日畑に向かいます。

「自分の子どもが病気になる時、なるべく薬は避けたいけど、飲ませざるを得ない。でも予防や早めに気づくことで、穏やかな薬一度で済むかもしれない。柿も同じなんです」王隠堂さんのやり方を全て真似るのではなく、受け継いだからこそできる。岡本さんの柿作り。

「柿たちの声をいつも聞いて、その時の、「一番」をしてあげたい」今年も豊作の柿たちが、その想いに応えています。

上品な甘さを二つの食感で



富有柿の一番の特徴はサクサクとした食感ですが、少し時間をおくと柔らかな食感も楽しめます。ぜひ好みの食感と風味の違いをお楽しみください。

果肉がとてもジューシーな富有柿は、大きめにカットした状態で召し上がるのがおすすめです。
※富有柿には種があります。
予めご了承ください。