

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#15

【ヴォイス】 / #15 / MARCH 2010 / www.oisix.com

杉山健一さん【静岡県】

トマト



Oisix
おいしくとす

RECIPES【トマト】



ジューシートマトと牛肉のバジル炒め

トマトと牛肉のジューシーな味わいは、相性も抜群です。

【2人分】

トマト…2個 牛肉…150g バジル…10枚 にんにく…少々
オリーブオイル…大さじ2 バター…20g 塩…少々

- ① トマトはざく切り、牛肉・バジル・にんにくはそれぞれ食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにバターとオリーブオイルを入れて火にかけ、バターが溶けたらにんにくを加え、中火で炒める。
- ③ 牛肉を加え、火が通ったらトマトとバジルを加えて炒め、塩で味をととのえる。

「トマトと相性抜群 バジル」(税込313円／約10g)

飾りにバジルの葉をそのままのせると、彩りもいいですね。
たっぷり使用したバジルのやわらかい香りを楽しんでください。

レシピ提供：Oisix



トマトのナムル

フレッシュなトマトをそのまま活かした簡単調理で、おつまみとしても大活躍。

【2人分】

トマト…1個 大葉…2枚 塩…少々 すりおろしにんにく…少々
白ごま…少々 ごま油…少々

- ① トマトをカットして種を取り除き、食べやすく乱切りにする。
- ② 大葉は軸を取ってみじん切りにする。
- ③ ボウルにトマトを入れ、塩を加えて手で和える。
ごま油・にんにく・大葉を加えて混ぜ合わせ、ゴマをふる。

「若草色で香りが強い 大葉」(税込155円／10枚)

トマトをカットするときは、最初に横半分、
それから縦の順に切るときれいに種を取ることが出来ます。

レシピ提供：Oixi レシピエ Mayu*



【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】トマト柚子粥

だしで炊くお粥は、トマトが丸ごと2個入ったヘルシーでやさしい味わいです。

【2人分】

トマト…2個 白米…1合 柚子…果汁小さじ1と皮少々 みつば…少々
カツオだし…5カップ 塩…少々

- ① トマトは湯むきし、1cm程の正方形にカットする。
- ② 研いだ米と①を、カツオだしで煮込む。
- ③ 柚子の果汁と皮・塩を入れて混ぜ、みつばを散らす。

「独特のさわやかな香り 糸みつば」(税込176円／約80g)

さわやかな柚子とみつばの風味がとても上品。
梅粥と錯覚してしまうような、やわらかな味もくせになります。

レシピ提供：Oixi レシピエ 越石直子

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



お客様が見ているOisixのトマトは、ちょっとタフ

ちょっと小さめ？ ちょっと重いかも？ そんなふうに感じられるかもしれません。でもそれが、しっかり育ったトマトの証です。一般的にトマトはお水をたくさんあげると、大きい実が早く、たくさん実ります。見た目は立派なのに、食べてがっかりしてしまうことが多いのも、こうした理由があるのです。Oisixのトマトはおいしさを重視。大きさを重視ではないので小ぶりなものがあったり、実の数も少なくなってしまう育て方です。おいしくなる品種を選び、毎日鍛えて育て、お客様が召し上がるときにベストな状態になるよう調整した、アスリートのようなトマトをお届けしています。大事な人とゆっくり、うっとり楽しんでくださいね。

voiceのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

杉山健一さん【静岡県】

TOMATO【トマト】



小さなしあわせをトマトに込めて

人もトマトも
元気いっぱい

「きれいに撮ってね！」
はたらく人たちの元気な声と、はつ
らつとした笑顔。サングレイス静
岡農場をつつむ明るい空気は、責任
者杉山さんのトマト作りの理念と
一致しています。

「のびのびと元気いっぱい」に育て
て、トマト本来の生命力を最大限に
発揮させたいんです」

同じくトマト栽培を始めたとき
から、考えていたこと。

「おいしいトマトを作るために、収
穫量を少なくしている農家が多
かったんですが、僕は安全でおいし
いトマトを安定的に作りたかった」
それは、一般的な栽培よりもコスト
のかかりがちな有機農業で作った
トマトを、手に取りやすい価格で提
供することへの挑戦でもありまし
た。

鳥肌が立つほど
おいしいトマトを

日光をたっぷり浴びられるよう
に南北に走る。トマト畑。
杉山さんが育てたトマトの樹は太
く、どっしりとした存在感がありま
す。

健康的に育てるため、病気予防に
納豆菌を使い、害虫を遠ざけるよ
う、ハウスに入るときには全身に風
のシャワーを浴びます。

それでも「最後は人間の目が頼り」
なのだそうです。

「日々気が抜けないので、見回りは
欠かせません」

そのうえ、万が一病気が見つかった
場合にその株だけを隔離できると
いう特別な栽培方法をおこなうほ

どに徹底しています。

環境に恵まれ、有機肥料で生き生
きと育てられたトマトは、酸味と甘
みのバランスが良く、食べた後に
しっとりとした旨みが残る味わい。

「食べた時、鳥肌が立つほどにおい
しいトマトを作りたい」

杉山さんの想いを映すように、力強
い樹が太陽に向かってぐんぐんと
伸びていました。

農業の未来のために

農場のキャッチフレーズは、
。幸せのトマト作り、

「おいしいトマトを作ることで、小
さな幸せを贈りたい」

そこには「食の幸せを通じて、農業
を身近に、魅力的に感じてもらえたら
、それが農業の未来のためになる
はず」という想いもありました。

「そのためには最高のトマトを作ら
なきゃね」

ハウスにまた大きな笑い声が響き
ました。

体が喜ぶ、みずみずしさ



「おいしいトマトを味わってもら
うこと、それがいつでも食べられ
ること」
両方の幸せはどちらも欠かせない
と考えるから、日々の研究に終わ
りはありません。

自然の恵みを受けて、真っ赤に熟した
つやつやの果肉をそのままひとかじ
り。体中に、みずみずしさが染み渡る
よう。