

VOICE

#18

伝えたい声は、
生産者さんの想い

【ヴォイス】 / #18 / APRIL 2010 / www.oisix.com

田中一仁さん【千葉県】 ピーチかぶ



Oisix
おいしくす

VOICE / #18

RECIPES [ピーチかぶ]



ピーチかぶとたけのこのパン粉焼き

旬のたけのこのパン粉のサクサク食感が、やわらかピーチかぶによく合います。

[2人分]

ピーチかぶ…1個 たけのこ…1/2個 オリーブ油…適量
<A> アンチョビ(ささみ)…4枚 パセリ(みじん)…適量 パン粉…大さじ6
マヨネーズ…大さじ3

- ① ピーチかぶは皮を残してくし切りに、たけのこは茹で薄切りにする。
- ② ①を耐熱皿に並べ、混ぜ合わせた<A>をふりかけ、オリーブ油をかける。
- ③ トースター、またはオーブンでパン粉に焦げ目がつくまで焼く。

【ノストロマーレ アンチョビフィーレ】(税込840円／80g)

アンチョビの代わりに味噌マヨネーズや粉チーズなど、いろいろなバリエーションを楽しんで。

レシピ提供：Oisix



ピーチかぶとベーコンのマスタードサラダ

材料を混ぜるだけの簡単サラダ。
さっと作れて、ピーチかぶの甘みをたっぷり楽しめます。

[2人分]

ピーチかぶ…1個 アボカド…1/2個 ベーコン…50g 粒マスタード…大さじ1/2
① ピーチかぶは皮をむき、半割りにしてから、薄くスライスする。
アボカドは小さなサイコロ状に切る。

- ② ベーコンを細く切り、フライパンで軽く炒めます。
- ③ 深いお皿に材料をすべて入れ、混ぜる。

【コクのある味わい オリボさんのアボカド】(税込281円／1個)

好みでベーリーフやミニトマトを入れるとかさも増して彩りも豊かに。
軽く酸味を加えてもさっぱりいただけます。

レシピ提供：Oisix レシピ はるひ



【つかいきりレシピ】ピーチかぶの海苔オイル蒸し

やわらかくてとろとろのピーチかぶとごま油の風味が好相性。
甘みも後からじんわり。

[2人分]

ピーチかぶ…4個 料理酒…小さじ2 ごま油…小さじ2 塩…小さじ1/2 青のり…適量
① ピーチかぶは皮をむき、十字に切り込みを入れる。
② 鍋にピーチかぶ・料理酒・ごま油・塩を入れてひと混ぜし、火にかける。
湯気が立ったら弱火で約10分蒸し煮する。

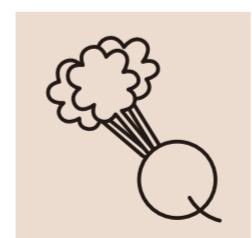
- ③ 青のりをふってからめる。

【四万十川 青のり粉】(税込365円／6g)

味がよく染みこむよう、深めに切り込みを入れるのがポイント。
やさしく立ちのぼる和風の香りを楽しんでください。

レシピ提供：Oisix レシピ ちょりママ

ACTIVITY REPORT [OisixのVOICE]



いい眠りで、おいしくお届け

野菜の保存には「適温」があります。10°C以下になると野菜は落ち着いて、呼吸量が半分以下に。暖かい地域が原産のしょうがなどは、13~15°Cが適温。その野菜にあった適温をキープし、休眠状態を保つことが日持ちをよくするポイントです。温度が上下すると野菜は寝たり起きたりを繰り返し、体力を消耗します。さらに結露によるカビや細菌繁殖の悪い影響も。「泥つき」の野菜はすぐに腐りやすくなるのです。スーパーでシャキッとしたレタスを選んだのに家に着いたらもうしなり、泥つきにんじんがすぐに傷んだ、という経験はありませんか？ Oisixでは収穫～保管～お届けまで一貫して、温度変化を作らない工夫をしています。ぜひ元気なうちにどうぞ。

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

田中一仁さん【千葉県】



かわいらしい実に、自然の甘みがたっぷり
「ピーチかぶ」の旬は年に2回。
やわらかい実がほの甘い春と、
シャキシャキ食感が楽しめる秋と
で、異なる味わいが楽しめます。

田中さんの一番のおすすめは、「塩もみしてそのまま漬け物に」ピーチかぶの甘みが活きて、あと味もいいので思わず手が伸びてしまいます。
「うまいものをうまく食べられるってのはしあわせだよね」

**名に恥じない
おいしさを**

「地球温暖化の影響で天候にばらつきがあり、昔よりも難しくなつて
いる」というピーチかぶの栽培。田
中さんを突き動かすのは、「せっかく
食べたいと言つてくれるお客さ
まに。ない」とは言えない」という
责任感でした。

「金賞を取ったピーチかぶの名に
恥じないものを作り続けたい。お
客さまによろこんでもらうのがな
によりだから」

今ある環境とお客さまへの感謝。
それを忘れない田中さんのピーチ
かぶが、また楽しみになりました。

かぶは、強い風雨で簡単に倒れてしまふのだそう。そのため常に天候を気にかけ、風に負けぬよう、また、湿気で病気にならぬようビニールの開閉を調節します。

「風や雨に弱いから気が抜けない
ですよ」というように、その実を土から半分以上出し、根も細いピーチ

かぶは、栽培に適した、水はけのよい土壤がピーチかぶのふるさとです。お話をうかがったこの日はもう4月というのに肌寒く、朝から冷たい雨が降っていました。

「朝から冷たい雨が降つて、朝から冷たい雨が降つていました。」

田中さんが25年もの間作りつづけてきたピーチかぶが、たくさんのお客様を喜んでいます。田中さんは、お客さまによろこばれて、お会いの感想を尋ねると、「ピーチかぶとの出会い、お客さまとの出会い。そうした出会いを大事にしてきたから今日があるんだと思います。継続してやってきて本当に良かつた」その言葉のひとつにつけて、これまでの苦労が伝わってきました。

過去には「収穫を前に全滅させてしまったこともある」と言います。田中さんが25年もの間作りつづけてきたピーチかぶが、たくさんのお客様によろこばれて、お会いの感想を尋ねると、「ピーチかぶとの出会い、お客さまとの出会い。そうした出会いを大事にしてきたから今日があるんだと思います。継続してやってきて本当に良かつた」その言葉のひとつにつけて、これまでの苦労が伝わってきました。

出会いを大事にしてきたから今日がある

「農家・オブザイヤー」 金賞受賞

先日おこなわれた「農家・オブザイヤー」(2009・2010)で金賞を受賞した、ピーチかぶ生産者の田中一仁さん。

ひとくちかじるとやわらかい実にすうっと歯が入り、ジューシーな甘みがじわっと広がります。

自分が食べておいしいと思うものだけをお届けしたいんです」

田中さんの作るひとくちわがままのピーチかぶは、畑に住む虫にとつても大好物。しかも、もつとも旨みのある実の部分から真っ先に食べてしまふのだそう。

過去には「収穫を前に全滅させてしまつたこともある」と言います。

田中さんが25年もの間作りつづけてきたピーチかぶが、たくさんのお客様によろこばれて、お会いの感想を尋ねると、「ピーチかぶとの出会い、お客さまとの出会い。そうした出会いを大事にしてきたから今日があるんだと思います。継続してやってきて本当に良かつた」その言葉のひとつにつけて、これまでの苦労が伝わってきました。

