

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#21

【ヴォイス】 / #21 / JUNE 2010 / www.oisix.com

船木輝夫さん【千葉県】 すいか



Oisix
おいしいくす

VOICE / #21

RECIPES【すいか】



すいかの皮のソムタム

タイ風サラダ、ソムタムは香りもよく後をひくおいしさです。

【2人分】

すいかの皮…1/4玉分 にんじん…1/3本 ピーマン…1個 トマト…1/2個
<A> にんにく…1片 ピーナッツ…10個 唐辛子…1/2本
 ナンプラー…大さじ1.5 レモン…小さじ1 桜えび…1つかみ（合わせておく）

- ① すいかの皮は硬い表面を削ぎ落とし、千切り。
にんじんやピーマンも同様に千切りにし、トマトはひとくち大にカットする。
- ② 叩いて細かくした<A>にトマト以外の野菜を合わせ、さらに叩く。
- ③ ②にとトマトを加えて軽く叩き混ぜ、味を調整する。

「ナンプラー」(税込126円/60g)

すいかの赤い果肉部分を使うのも、
甘みが活かされて食べやすくなりますよ。

レシピ提供：Oisix



すいかのスムージー

のどごしひんやり。
簡単に作れる夏らしいスムージーに子どもも大よろこびです。

【2人分】

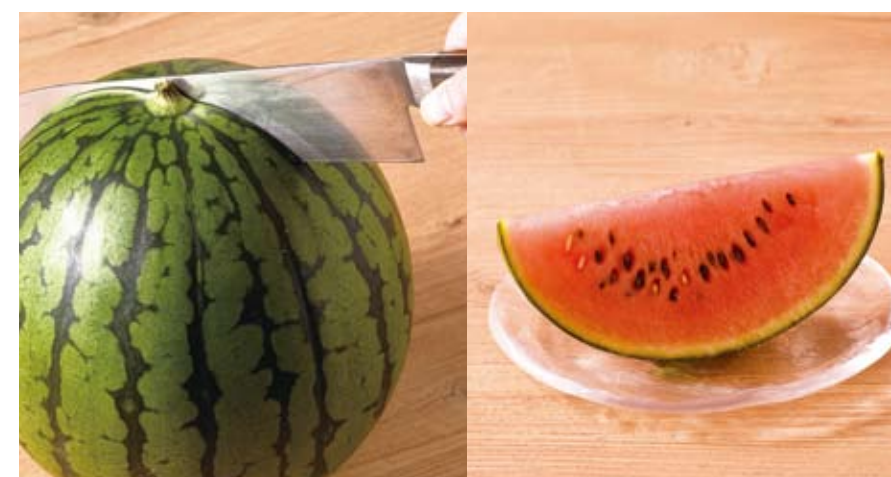
すいか…1/3玉 牛乳…100cc

- ① すいかは種を取りのぞき、牛乳と一緒にミキサーにかける。
- ② 冷凍庫に入れ、2時間程度おく。

「シャリシャリ甘い 小玉すいか糖甘泉（千葉県産）」(税込1,470円/1玉)

はちみつを少量加えると、甘めの味付けに。
旬の柑橘を加えて変化をつけるのもおすすめです。

レシピ提供：Oisix



【おいしいすいかの召し上がり方】

すいかは冷やしすぎると甘みを感じにくくなってしまうので、
召し上がる前に冷蔵庫に3時間程度入れておくと、ひんやりおいしくいただけます。

※冷蔵庫によって庫内の温度が異なりますので、ご調整ください。

種は濃い縞模様の列に並んでいることが多いので、
カットするときはこの上をカットすると種を取り除きやすくなりますよ。

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



Oisixのフルーツで、季節を感じてください

春なのに、マスカットが店頭で並んでいるのを見たことはありませんか？ぶどうは夏から秋のフルーツ。でも、初物を並べて季節を先取りしてみせたいお店側の都合で、果物の出荷は年々早くなる傾向があります。無理に本来の収穫時期より早く出荷しようとする、さまざまな手当てが必要になってきます。早く大きくするために温度を下げたり上げたり、農薬や肥料を使うといったことも。Oisixのフルーツは、樹の上でじっくりと完熟していったり、お天気にあわせて味がのってくるのを見極めて収穫するので、売場に並ぶのはちょっと遅めです。お待たせしてしまいますが、その方が無駄な処理はいらないし、なによりおいしいので。

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

船木輝夫さん【千葉県】



みずみずしいすいかを頬張るしあわせ



船木さんが作るのは“姫甘泉”という、冷蔵庫にもそのまま入る大きさの小玉すいか。一般的なすいかに比べて、外側の皮が薄い分だけおいしく食べられる部分が多いのが特長です。
「上品な甘さとシャリシャリ感を楽しんで」

子どもは正直
船木さんがふたつに割ってくれたすいか。目に飛び込んできたのは、陽光を浴びて鮮やかに輝く果肉。
「やっぱり子どもは正直です。うちのすいかは一番甘さのつた完熟で出すから、皮ぎりぎりまでペロリと食べてくれます」
甘みの凝縮された小玉のすいかは、船木さんにとってたっぶり目をかけて育てた子どものようなもの。
「丁寧に育てるのは、食べた人が納得してくれるから。やっぱり、おいしい。」と言ってもらえるのがなによりうれしいですね」

WATERMELON【すいか】



食べた人が納得してくれるすいかを

「生き物を相手にする」ということ
千葉県山武市。
船木輝夫さんのすいか畑は、昼夜の寒暖差が大きなこの土地にあります。
「夜、冷えて木が休めるからいいんです」
理想的な気候、そして必要な栄養を吸いやすい良く肥えた黒土が、甘みたっぷりのすいかを育みます。
しかし、そんな環境にあっても、生き物を相手にすることは、けっして簡単ではなかったといいます。
「すいか作りをはじめてから、ずっと天気とのたたかいでした」日照不足、長雨、そして低温による生育不良。
「日が照らないとミツバチが交配しないし、花粉も出ない。そんなときは地道にひとつひとつ、手で花粉をつけて歩くんです」
手間ひまをかけて、じつくりとおいしいすいかを作る。それが船木さんのすいか作りの基本です。

手づくりの肥料を手で撒く
「時間もかかるし、なにより大変。ここまでやっている人は、まずいないでしょうね」
そう話すこだわりのひとつが手づくりの肥料。※ボカシ肥え。「発酵してきて息苦しいし、体にまで匂いがこびりついてまったく出かけられなくなる」という肥料作りは、毎日1時間、丸2週間かけて手でかき混ぜるというもの。
微生物がつくるアミノ酸やビタミンが豊富な肥料。鈴木さんは、これをすべて手で撒くそう。
「機械で化学肥料を撒くのが簡単だし一般的だけど、それは甘みがのりません。それに手で撒かないと、育ち具合に合った量を調整できないですからね」