

# VOICE

伝えたい声は、  
生産者さんの想い

## #25

【ヴォイス】 / #25 / AUGUST 2010 / www.oisix.com

坂本良一さん【栃木県】  
なす



### なすそうめん

夏らしいそうめんを、香りよくいただける一品です。

【2人分】

なす…1本 豚バラ肉スライス…50g マイタケ…25g オクラ…少々  
ごま油…大さじ1 そうめん…2束(100g) そうめんつゆ…250cc  
薬味(みょうが・青じそ・小口ねぎ・一味や七味など)

- ① なす、豚バラ肉、マイタケ、オクラはそれぞれ食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにごま油をひいて豚バラ肉を炒め、なす、マイタケを順に加えてさらに炒める。
- ③ ②にオクラを加えてさっと炒めたら、そうめんつゆを入れて煮込む。
- ④ そうめんをゆでたら冷水にとってお皿に盛り、③とお好みの薬味をのせる。

【香り抜群！ダシいらず アロマイタケ】(税込271円／100g)

具が残ったら、とろみをつけて冷奴にかけるのもおすすめ。

レシピ提供：Oisix 福田ちづる



### なすのトントん巻き

手間いらずでスピーディー。なすの甘みも楽しめます。

【2人分】

なす…2本 豚しゃぶ用肉…10枚 にんにく…ひとかけ 塩・こしょう…少々

- ① なすは縦に1.5cm幅に食べやすく切り、水にさらしておく。
- ② フライパンに油をひいてにんにくを炒め、なすを焦げ目がつくまで焼く。
- ③ 塩こしょうした豚しゃぶ用肉になすをのせて巻き、転がしながら焼く。

【国産三元豚バラしゃぶが用】(税込819円／250g)

おろしポン酢やキャベツを添えても、さっぱりいただけますよ。

レシピ提供：Oisix レシピエ hee



### 【生産者さんのおすすめレシピ】なすの浅漬け

旨みのあるなすで作る浅漬けは絶品。  
ぜひ、坂本さんのなすでおためしください。

【2人分】

なす…2本 塩・しょうが・たまり醤油…各適量

- ① なすは食べやすい大きさに切り、水にくぐらせてから塩をふる。
- ② なすがしんなりしたら水気を切り、すりおろしたしょうがとたまり醤油をかける。

【鮮やかな色と香り 奄美しょうが(鹿児島県産)】(税込187円／約80g)

たまり醤油でいただくので、浅漬けの味付けは控えめに。  
「浅漬けの素を使っても簡単」と坂本さん。

レシピ提供：坂本良一さん

### ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



#### ごはながすすむ夏のおかずを、元気ななすで

なすはもともと、熱帯原産の外来植物といわれています。暑気払いにぴったりのみずみずしさと、食欲が増すおかずレパートリーの多さで、日本の夏の食卓には欠かせない野菜になっていますが、海外からやってきたんですね。暑い地方が原産なので、冷気は禁物。冷蔵庫で保存する場合には、10℃前後をキープできる野菜室に保管してください。5℃以下の冷気に触れるとツヤがなくなり、いたみやすくなります。Oisixでは輸送温度の管理に細心の注意をはらい、ぶりっと元気なままお届けしています。なすを切ると種が見えることがありますが、気にしないでください。この種は柔らかいので、果肉とともに余すところなく召し上がれます。

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

坂本良一さん【栃木県】

EGGPLANT【なす】



簡単にできるやり方ではないけれど

当たり前なのに、特別。

。色つやもよく、ひと目でわかる新鮮さに、生産者のぬくもりが伝わってくるようです。

。皮がやわらかく、炒める前後で色が変わらないのにも驚きました。

お客様からのこうした感想が届けられるように、坂本さんのなすは力強い黒さとみずみずしいつやが特長。

「炒めても色が変わらないのは、あくが少なくてもいいね」

あくは苦味や渋みを感じさせる成分。あくが少ない坂本さんのなすは、このため調理の際にも手間のかかるあく抜きが必要ないそう。

そのまま焼いただけでじんわりと感じられる甘みに、さぞかし特別な品種なのかと思うと「もっとも一般的なもの。全然特別なものではないんですよ」と、こともなげに話す坂本さん。ごく当たり前でありながらも、坂本さんのなすが、特別である理由は、なすを通じてお客様への想いでした。

豊かな味わいを  
実らせるために

「父は夜がどんなに遅くなっても、ごはんも忘れて畑にいますよ」そう話すのは、出荷を手伝う娘の里美さん。

日々の作業を「なすが健康に育つための手助け」と言う坂本さんが採用しているのは、風通しが良くなり、陽の光もたっぷり当たるV字パイプ方式。

非常に手間がかかるため、一般的な農家ではまだ多くはないそう。「簡単にできるやり方ではないけ

ど、こうすることでつやもピカピカで品質もぐっとよくなるから」有機の肥料、ミネラル分も混ぜ、土作りもじつくり。

「必要な栄養をあげて、健康に気をつけてさえいれば、あとはお日さまが育てくれるんだな」

謙虚な姿勢が、その人柄を思わせる豊かな味わいのなすを実らせます。

受け継がれる想いと品質

「無事に届いているかな、喜んでもらえているかな、というのはいつも考えています。だからお客様からおいしいという声をいただくことが本当にうれしい。ありがたいことです」

坂本さんの優しい語り口に、続けて里美さん。

「この先自分が後を継いだとしても、お客様に満足してもらえる品質はしっかり守っていきたい」坂本さんの想いは確実に受け継がれ、将来へと続いています。

お日さまの恵みで真っ黒



「自然な甘み 坂本さんのなす」は、まだほの暗い、早朝4時半から収穫されます。お日さまをたっぷり浴びたから、栄養充分、こんがり真っ黒。シンプルな調理でも甘みをしっかり感じます。『漬物にしておいしいのが、いいなすだと思う。ごまかしがきかないからね。』