

RECIPES【ぶどう】

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#26

【ヴォイス】 / #26 / AUGUST 2010 / www.oisix.com

伊東厚さん【山梨県】 ぶどう



Oisix
おいしくす



ぶどうとブルーチーズのサラダ

彩りもきれい。ワインにもよく合うひと皿です。

【2人分】

ぶどう…10粒 ブルーチーズ…40g レタス・ルッコラ…適量
レモン果汁…大さじ1/2 オリーブオイル…大さじ1 塩・こしょう…少々

- ① ぶどうは皮と種を取って、半分に切る。
- ② レタス・ルッコラは食べやすい大きさに切り、レモン果汁、オリーブオイル、塩・こしょうで味をととのえる。
- ③ ①と②を皿に盛り、ブルーチーズをちぎってその上に散らす。

「食べやすいブルーチーズ フルムタンペール」(税込872円 / 125g)

野菜は時間が経つとしんなりしてしまうので、
召し上がる直前に調味料を和えるのがポイントです。

レシピ提供: Oixi レシピエ 小野孝子



ぶどうのコンポート

旬のぶどうでつくる夏のひんやりデザートは、見た目にも涼を感じさせます。

【2人分】

ぶどう…15粒 赤ワイン…300cc
<A> 砂糖…80g 水…180cc レモンスライス…3枚

- ① 鍋に赤ワインと<A>を入れ、沸騰させる。
- ② ①に皮と種を取ったぶどうを入れ、落とし蓋をして弱火で5分煮る。
- ③ 火を止め、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やす。

「ヴァルモン ルージュ 赤」(税込819円 / 750ml)

ぶどうは煮すぎると、酸味が逃げるので注意して。
できあがりにはミントを飾っても。

レシピ提供: Oisix



【つかいきりレシピ】焼きぶどう

目先が変わったぶどうのおかず。お手軽にひと皿加えられますよ。

【2人分】

ぶどう…15粒 オリーブオイル…大さじ2/3 塩・こしょう…少々

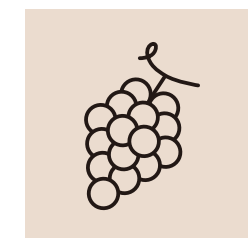
- ① ぶどうは皮と種を取り、半分に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルをひいて軽く炒める。
- ③ 塩・こしょうをふって味をととのえる。

「黒こしょう (荒挽き)」(税込525円 / 25g)

お子さまがいる場合には、こしょうを調整すると食べやすくなりますよ。

レシピ提供: Oisix

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



見た目を選べないからこそ、しっかり選んでいます

ぶどうは「お化粧上手」なフルーツ。お店で見たらどれも立派でおいしそう、だけど食べてみたらそれほどでもなかった、という経験はありませんか？ 水をたくさん与えれば、大きくて立派になるのですが、おいしくありません。見た目よりも、手に乗せた印象が、本当のおいしさを伝えてくれるのです。ずっしり感のあるものは、甘さもたっぷり。また小ぶりの房ほど酸味が抜けやすく、甘さも加わりやすく、「はずれ」が少ないのです。Oisixのぶどうは、パイヤーがずっと前から畑の様子をチェックしてきた選りすぐり。見た目を選べないネットスーパーだからこそ、詳しく確認しています。お手もとに届いたら、持ったときのずっしりした感覚も試してみてくださいね。

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

伊東厚さん【山梨県】

GRAPE【ぶどう】



もっと身近に果物を感じてもらえたら

ひと房ひと房に最後の仕上げ

7月末、山梨県南アルプス市。伊東さんにお話を伺ったのは、ぶどうの収穫まであと一ヶ月と迫った頃でした。

「いよいよあとは最後の仕上げ。たっぷり甘みがのったぶどうにしていくよ」

病気や害虫を防ぎ、健康な果実を実らせるため、伊東さんは3万房を超える、そのひと房ひと房に袋がけをしています。

一般的に、果物は野菜と比較して糖分が高いため、害虫の被害に遭いやすいのも事実。農薬を控えた伊東さんのぶどうであればなおさらのことです。

のびのびと自然体で育てる

「お客さまが手に取りたくなるような、安全でおいしいぶどうを作りたい。たくさんのお客さまの食卓に並んで欲しいから」

多くの生産者に共通のその想いも、伊東さんにとっては、少し特別なものでした。

二十歳の時から2年間の農業研修に行ったアメリカで、なによりまず食卓に必ずなにか果物があるってことに驚いたよね。そのとき、日本の食卓でも、もっと手軽に、もっと身近に果物を感じてもらえるようになれば、って思ったんだよ」

「人生のターニングポイントだった」という、このときの経験を経て、現在。

伊東さんのぶどう作りのポリシーは。自然体で育てること。

通常の2倍から3倍程度に間隔を広げたぶどうの木は、のびのびと枝が育ち、根からの栄養も充分。陽もたっぷり当たることで、収穫時には伊東さんのぶどうでしか味わえないおいしさに。

いい出来になりそうだよ

ぶどう畑は、今か今かと収穫を待つぶどうが視界から溢れるほど。壮観な眺めが広がります。

「今年もいい出来になりそうだよ」忙しく袋がけをしながらも、お客さまに届けるのが今から楽しみという様子。

他の生産者へここは負けないというところは？という質問に「情熱かなあ？なんちゃって」とおどけてみせる伊東さん。その明るさも、たくさん試行錯誤を繰り返して、お客さまに支持されるぶどうを作れた理由かもしれません。

いよいよ、あと一ヶ月。日ごとに色づいていくぶどうが8月末にはそのおいしさを証明してくれます。

ギリギリまで完熟したぶどうだけ



確実に、ギリギリまで完熟したものだけ収穫。他の人には真似できない、伊東さんの目利きのなせる技です。「少しでも多くの人に食べて欲しいから」と考えられた、色とりどりのカップぶどう「ジュエルぶどう」も人気です。

「甘さがあってハリがあって。おいしいぶどうは食べ飽きないね」