

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#28

【VOICE】 / #28 / NOVEMBER 2010 / www.oisix.com

村野繁長さん【鹿児島県】 安納いも



Oisix
おいしくず

VOICE / #28

RECIPES【安納いも】



安納いもの焼きいも

あつあつ、とろとろ、安納いものおいしさ本領発揮の
シンプルな焼きいもです。

- ① 濡れたキッチンペーパーで安納いもを包む。
- ② ①にアルミホイルを巻き、オーブン（低温・160℃～180℃）でじっくり焼く。
※竹串をさしてスッと簡単に刺されば出来上がり。

焼きいもにして冷凍庫で保存しておくと、食べたい時に
温めるだけで食べられるので便利です。



安納いものサクサクピザ

サクサクの餃子の皮と甘い安納いもが相性抜群。

【2人分】

安納いも…小1/3個 餃子の皮…4枚 マヨネーズ…適量 パセリ…適量

- ① 安納いもを焼きいもにして皮をむき、フォークでつぶしたら
大さじ1を餃子の皮にのせる。
- ② ①にマヨネーズをかけて、トースターでこんがり焼く。
- ③ ②にパセリをふる。

「餃子の皮」(税込116円／25枚)

簡単に作れるからお子さまのおやつに。
パセリの代わりに七味を使うのもおすすめです。



おいも団子の抹茶ぜんざい

抹茶の苦みともちもちしたおいも団子が大人味です。

【2人分】

安納いも…小1/3個 片栗粉…小さじ1 抹茶…適量 お湯…適量

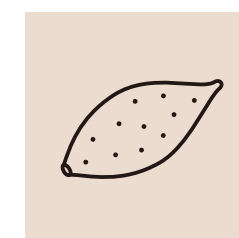
- ① 安納いもを焼きいもにして皮をむき、フォークでつぶしたら
片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ② ①をラップで包んで茶巾絞りにし、トースターでこんがり焼く。
- ③ お湯で溶いた抹茶の中に②の安納いもを入れる。

「京都 中井通夫さんの有機抹茶」(税込1,155円／40g)

抹茶がないときは小豆餡でもおいしくいただけます。

レシピ提供：Oisix 小林百合佳

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



今年の安納いもは、当たり年

暑い夏でしたね。でも安納いもにとってはとても好都合、今年は当たり年といってもいいくらいです。雨が少なかったのも幸いして「こぶり」に育ちました。それって貧弱なんじゃない？なんて言わないでください。実はおいもは大きすぎるとおいしくなにくいのです。蜜じゅんわり、ねっとりトロトロ。甘みや風味を最大限引き出すためには、低温でじっくりと加熱するのがコツ。急激に温度があがるレンジ調理はNGです。焼きいもなら、濡れたキッチンペーパーで包み、アルミホイルを巻きオーブン（160℃～180℃）へ。蒸かしいもなら、蒸気が立ったところへ芋を入れて、どちらも30分～60分。小さめサイズなので、早く仕上がるのもありがたいですね。

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

発行／オイシックス株式会社 取材・文／磯木淳寛 写真／木村文吾 スタイル／近藤由里子 レシピ／Oisix (<http://oisix.jp/>)

<http://www.oisix.com>

村野繁長さん【鹿児島県】



明るく育った安納いも

今でこそ「いも好きなら知らない人はいない」とまで言われる安納いもは、栽培を始めた当初には島の人にさえ「長続きしない」と言われていたそう。量を多く作ることができない安納いもの栽培はそれだけ難しいことでした。

「何でも考え方ひとつ。楽しんでやれば苦勞と思うことなくなんてひとつもなかったよ」

安納いもと種子島に感謝

昨今の人気に乗って、今では種子島以外で作られることもある安納いも。しかし、甘みの深さや濃厚さは種子島産のものやばり別格。

「細長い島だから、海のミネラルが降り注ぐ。温帯と亜熱帯の中間の気候もいんだらうね。適地適作だよ」

「自分が作ったなんて言えない。種子島が作った安納いも。僕自身も安納いものおいしさと、種子島に感謝してるんだ」

そう。これは、土の中でじっくり熟成させることで、ぐっと甘く、まろやかな味わいにするため。

でも、これは「甘くなるほどに、土中のねずみにかじられる」というリスクとも隣り合わせ。収穫量が減ってしまうリスクよりも、お客さまが食べる時点でのおいしさにこだわる姿勢は「傷みがいの内部に入らないように、根の部分を数センチだけ残して出荷している」という細かな気づかいにも現れています。

食べる時点のおいしさ

「安納いもは一回食べるとびっくりするでしょ？おいしくて。もっとみんなの喜んだ顔が見たいから、もっと甘さを引き出せないかと思ってる」

安納いもは通常、栽培から120日程度で収穫するいもです。しかし村野さんはすぐには収穫せず、約1ヶ月も長い150日で収穫する

ANNOIMO【安納いも】



種子島への深い愛情で育む

『農家・オブザイヤー』
優秀賞受賞

甘みたっぷりとろっとう。長年、鹿児島県種子島だけで栽培されてきた安納いもは、非常に糖度の高いさつまいも。

今回、生産者の村野さんに会ったのは、畑ではなく海。

スッと、静かに潜水する姿を見送り、小さな船の上で待つこと数分。海面に掲げられたその手には、収穫の魚。「百発百中だからね」と、誇らしげに笑う村野さんは、実は『農家・オブザイヤー』リバベジ部門優秀賞を受賞するほどの生産者です。

「小さい頃から遊び場だった海に潜ると、海草が小さくなって、魚も減ってしまったのを感じるね。だから、自分は環境に負荷の少ない方法でやりたい。それが自分の大好きな種子島のためにもなることだから」

原種に近く、収穫の絶対量が少ない安納いもに日の目を当て、環境にも配慮して栽培をおこなう。

多くのお客さまに愛される安納いもは、村野さんの種子島への深い愛情で育まれています。