

VOICE

#38

伝えたい声は、
生産者の想い

【ヴォイス】 / #38 / JANUARY 2012 / www.oisix.com

三竹久生さん【愛知県】 あまっ娘野菜



Oisix
おいしくす

RECIPES【あまっ娘野菜】



キャベツとにんじんのカレー風味ピクルス

にんじんとキャベツの色を生かしたおいしくてキレイなお漬物

【2人分】

キャベツの葉…2枚 にんじん…1本 <A> 米酢…200cc 水…400cc にんにく…1片
塩…小さじ1 砂糖…60g こしょう…小さじ1/2 鷹の爪…1本 ローレルの葉…1枚
ローズマリー…1枝 カレー粉…小さじ2

- ① キャベツの葉を1枚ずつ外して芯を削ぎ、極薄切りにしたにんじんと一緒にレンジで20～30秒ほど温めて巻けるやわらかにする。
- ② 葉を広げてにんじんを並べ、根元の方から巻き、軽く糸で巻いて留め、バットに並べる。
- ③ 小鍋に調味液<A>を入れて沸騰させて香りを引き出し、熱いうちに②に回しかけ1時間ほど漬ける。その後輪切りにして糸をはずして盛り付ける。

「美濃特選本造り米酢」(税込525円/360ml)

ピクルス液が熱いうちに漬けて食べる即席漬けなので葉の緑色が残ります。
残ったピクルス液は、余ったにんじんを拍子に切ったものを漬けて冷蔵庫へ。



鶏ハムの生セロリソースがけ

セロリの爽やかな香りのソースで、やわらかい鶏ハムをいただきます。

【2人分】

鶏胸肉…1枚 塩…大さじ1 セロリ…1本 塩麹…大さじ1
生クリーム…大さじ2 ピンクペッパー…ひとつまみ(お好みで)

- ① 鶏胸肉に塩をすりこみ、少し置いて水を拭き、ラップできつく整形し、一晚置いておく。
- ② 鍋にたっぷりの湯を沸かし、ラップごと鶏胸肉を入れ、再度沸騰してきたら火を止めてフタをし、冷めるまで置いておく。
- ③ 薄く切った②を盛り付けて、刻んだセロリ、塩麹、生クリームを混ぜたソースをかける。
お好みでピンクペッパーをかけてもいい。

「ふくらジュシー-知床若鶏 ムネ」(税込376円/270g)

セロリは粗めに刻んだ方が、味と香りが強く出ます。
低温でゆっくりと調理することで柔らかなジュシーな仕上がりに。



冬野菜のゆっくり焼き

油を使わずにじっくりと火を通して野菜のおいしさを引き出す調理法。

【2人分】

にんじん…1本 大根…1/2本 キャベツ…1/8個 塩…ひとつまみ

- ① にんじん、大根の皮をむき厚さ7mm程度に切る。キャベツを1/8に割る。
- ② フライパンににんじん、大根を並べ、アルミオイルカフタをかぶせて弱火で10分焼く。
- ③ 軽く焦げ目が付いたらひっくり返し、フタをせずにキャベツを入れて5分焼き、盛り付けたら塩を振る。

「ハブスブルク家ゆかりの塩 ソルトフラワー-布袋入り」(税込1365円/125g)

フタをかぶせてじっくり蒸し焼きで甘味を引き出すのがポイント。
フタをとれば直ぐに香ばしい焦げ目をつけられます。

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



おいしい野菜、だれが作ったか知りたくありませんよね？

その名も「農家・オブザイヤー」。Oisixでは毎年お客さまの「おいしかった!」という声を評価基準に、生産者を表彰しています。それは、お客さまの感じる「おいしい」を生産者と共有し、よりそのおいしさにみぎをかけたいていきたいという願いから。中でも三竹さんは殿堂入りの実力者です。スーパーの野菜は、産地名までしか分からないことがほとんど。市場から一括して仕入れるお店はラクですが、作ったひとの名前は分からなくなり、作る側もおいしかったかどうかより、どれだけ売れたかに興味が行きがちになるのです。Oisixはすべての野菜・フルーツの生産者・グループを公表。同じキャベツでも、作る人の数だけおいしさがありますよ。

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

三竹久生さん【愛知県】



AMAKKO YASAI【あまっ娘野菜】



作物を触ってみるとなんとなくあったかみを感じるだらね。

とにかく大失敗して学ぶ
「あまっ娘野菜」という名の通り、とにかく甘みと旨みがぎゅっしりだった三竹さんの野菜。
毎年12月中旬から出荷が始まるが、10月の後半には「三竹さんの野菜はまだですか？」とお問合せのお電話をいただく。そんな、お客さまを魅了してやまない三竹さんのあまっ娘野菜も、数多くの失敗によって生み出されてきたという。
三河弁を交えて三竹さんが語ってくれた。

野菜のあったかみを感じる

「野菜ってさ、たくさん訴えてると思うんだよね。今おなか空いてますよー、風邪気味ですよーって。俺らがわかんないだけで。でもね、真冬の夜に畑に行って野菜を触ってみるとさ、あったかみを感じるだらね。ちよっと年取った野菜はその感覚が冷たく感じるのよ。そういうやつは早く収穫してやらなきゃって思ったりするんだら。」
毎日畑に立つ人だけがわかる、その時々野菜のメッセージ。一緒に呼吸しながら、会話しながら、愛情たっぷりに育てている。

感動を創造したい

「お客さんが届いた箱を開けたときにニッコリ喜ぶようにストーリーを考えてるのさ。」
三竹さんとはにかく想像力を働かせ、いつだってお客さまの事を第一に考えて野菜を作る。
「感動を創造するために俺は野菜作ってんの。お客さんが感動しておいしかった！って書き込みするところ想像しながら農業やると、楽しいよー。逆に想像しないと農業はできないね。ガツカリしてほしくないからさ、がんばってんの。」
「ちよっと、これ食べてみなよ」と出されたのは、O i s i xではまだ未発売のほうれん草。食べると、甘みがじゅわーっと口に広がる。
「うまいだろ？ポパイはさ、こんなほうれん草を食べてたんじゃないかって俺思うんだよ。あ、ブルートもね。これもみんなに食べてもらいたいから。」
三竹さんの想像力は広がるばかり。感動を生み出すため、今日も畑に立っている。

子どもは正直。



三竹さんにも小さいお孫さんがいる。いつも三竹さんが作ったセロリをペロリと食べるそう。違う野菜をあげると、すぐに察して、一切食べないという。

「子どもってのは本当に正直。味のこと、よくわかってんだら。だからちゃんとしたものを食べさせないとダメなんだら」