

VOICE

伝えたい声は、
生産者の想い

#41

【ヴォイス】 / #41 / APRIL 2012 / www.oisix.com

匠の里 紀州【和歌山県】 うすいえんどう



Oisix
おいしくす

VOICE / #41

RECIPES【うすいえんどう】



豆ごはん

ほっくりとしたうすいえんどうの食感としょうがの香りを楽しむごはんです。

【2人分】

米…2合 うすいえんどう…正味90g（ふさ付240g） しょうが…1片 塩…小さじ1

- ① しょうがは千切りにする。
- ② 洗った米に分量分の水を加え、うすいえんどう、①のしょうが、塩を加え、上からうすいえんどうのふさをのせ、普通に炊く。
- ③ 炊き上がったら、ふさを取り除き、大きく混ぜる。お好みで梅干を入れて炊いてもおいしいですよ。

うすいえんどうのさやと一緒に炊くことで、さやからダシが出てごはんに香りとほんの少しの緑色がつき、風味が増します。



焼きうすいえんどう

お酒のおつまみやおやつにぴったりです。

【2人分】

うすいえんどう豆…さや付きで240g

- ① フライパンにクッキングペーパーをしき、弱火～中火でさやごと焼く。

さやごと焼いているので、豆本来の味を楽しめます。トースターで焼いてもOK。



うすいえんどうのオープン焼き

うすいえんどうとチーズの相性がぴったりです。

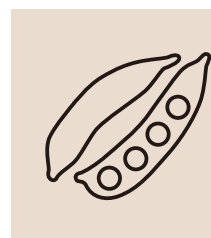
【2人分】

うすいえんどう…正味60g（ふさ付180g） ベーコン（ブロック）…80g 卵…5個 ミニトマト…4個 とうけるチーズ…50g 塩…少々 油…適量

- ① ベーコンは1cm角に切る。卵はゆで卵にし、半分に切る。
- ② フライパンに油を熱し、うすいえんどうと①のベーコンを炒め、うすいえんどうの色が鮮やかになってきたら取り出しておく。
- ③ オープン皿に①のゆで卵、ミニトマトを並べ、②を上からのせ、塩ととうけるチーズをかけて、トースターで10～12分焼く。

うすいえんどうを油で炒めているので、とてもきれいな緑色になり、おもてなし料理にもできます。お子さまにもおすすめの1品です。

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



食べごろを選ぶ技術：「食卓にあがったときが一番おいしい」を追求します

野菜や果物は収穫後もずっと生き続けています。なかには成長を続けて、大きさや味まで変わってしまうものも。それは、私たちの手元ではおいしそうに見えても、お客さまの食卓にあがるころには、そうでなくなってしまうものもあるということ。“せっかく丁寧に作られた野菜や果物のおいしさをひとつでも無駄にしない” Oisixではお客さまが召し上げる時点でのおいしさを一番に考え、他社にない選別技術を磨き、細かい検品を行っています。また、畑と協力して、品目ごとの「お客さまのお手で食べごろになる運び方」にも工夫を重ねています。味わいはもちろん、ぜひその香りやみずみずしさもお楽しみください。

VOICE へのご意見・ご感想はこちら voice@oisix.co.jp

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 / 田美智子 写真 / 木村文吾 スタイルリング・レシビ / 塚田貴世

<http://www.oisix.com>

匠の里 紀州【和歌山県】

PEA【うすいえんどう】



中西久夫さん



濱田佳久さん



川西省吾さん



中本恵明さん

僕らが育てるんじゃない。僕らは育つのを待っているだけなんだ。

信じるのは農作物の
ちから

海風たなびく和歌山県のみなべ町を中心とするうすいえんどうを育てる農業生産者グループ「匠の里 紀州」。個性豊かなメンバー7人が会長の假谷（かりや）さんを中心に活動している。

「みんなにはちよつとずつ教えてる。それぞれのレベルがあつて一歩一歩やっていくものなんだよね。でも、大事なのは自分が育ててって思わないこと。いろんなことをやっても、結局僕らの力のはんの少し。土や水、肥料の研究を積み重ねて、農作物が本来持っている力を存分に発揮できる環境を作るだけなんだよ。」と假谷さん。

見続けることで気づく

一家それぞれが異なる豆類の栽培をする濱田さん。

「とにかくみんな豆が好きで自分好みの味を追求しています。うすいえんどうの濃くてやさしい甘みが好きで毎日食べてるんです。畑のことは見て学べと言われるけどなかなか難しいですね。でも、会長の畑を見つけてきたらちよつとだけ気づけた気がします。でもまだまだやな。」

14年分の日記

今年は寒さの影響で例年よりも1ヶ月遅れでの栽培。でも、「毎年違うから面白いんだわ。」と中西さん。

「毎日うすいえんどうの日記をつけてるんです。もう14年近くになる

かな。なんかおかしいな?」と思つたら昔の日記を見て勉強し直すんです。農業は自由な職業だと思つてます。自分のペースでやれるから面白いんですよ。」

完成したものなんてない

「昔に比べると、すごくおいしさへのこだわりが強くなってるんです。たぶん会のメンバーの影響ですね。作り方で味の違いがこんなにも出るんだってことを知ったから、もっとおいしいもの作りたいっていう気持ちが前に出てきてるんですよ。」

小鳥のさえずりがきれいに響き渡る中、地道に枝とりをする中本さん。

「完成した形なんてものはないと思つてます。でも、誰が食べても。おいしい。」と思えるものを作れたら最高だと思う。本物のおいしさを知って欲しいですね。」

野菜には育てた人の味が出る。うすいえんどうを2、3粒口に含み、そう思つた。

春を感じる野菜



うすいえんどうはグリーンピースよりも色が薄いのが、甘みが強く、みずみずしさが特長の春の野菜。さやごと焼くと香りは焼きともうろこし、食感は焼きいものようでも、子どものおやつや、酒のつまみにもぴったり。匠の里のみなさんもコロケやチーズケーキなどアレンジ豊かに楽しんでいました。