

VOICE

伝えたい声は、
生産者の想い

#43

【ヴォイス】 / #43 / JUNE 2012 / www.oisix.com

荒木智恵美さん【兵庫県】 淡路の玉ねぎ



Oisix
おいしくす

RECIPES【淡路の玉ねぎ】



玉ねぎの黒胡椒みそ焼き

スパイシーな味噌が玉ねぎの甘みを引き立てます。

【2人分】

玉ねぎ…2個 なたね油…適量 オクラ(飾り用)…2本
<A> 黒こしょう(粗挽き)…小さじ1/2 みそ…大さじ2 みりん…大さじ1

- ① 玉ねぎは皮を剥き、横半分に切ったなたね油(サラダ油でも可)を薄く塗り、200℃のオーブンで40分ほど焼く。
- ② <A>の調味料を混ぜ合わせて黒こしょう味噌を作る。①の表面に味噌を塗り、表面が軽く焦げるまでさらに10分ほど焼く。
- ③ オクラはさっとゆでて半分に切って焼き上がった②に添える。

みりんはお好みで、加えなくてもOKです。
こしょうは粗挽きがおすすです。



ハニーマスタードドレッシングサラダ

甘酸っぱいドレッシングとシャキシャキ玉ねぎが相性抜群。

【2人分】

玉ねぎ…1/2個 パプリカ(赤・黄)…各1/2個 アスパラ…1/2束 ささみ…2本
<ハニーマスタードドレッシング> 粒マスタード…大さじ2 はちみつ…大さじ1
米酢…大さじ1 菜種油(もしくはサラダ油)…大さじ2 自然塩…小さじ1/4 醤油…少々

- ① 玉ねぎはスライサーなどで薄くスライスして水にさらす。パプリカは5mm幅の棒状に切る。アスパラは5cm長さに切りゆでる。ささみはゆでてから手で裂いておく。
- ② ドレッシングの材料をすべて合わせて、よく混ぜる。
- ③ ①の玉ねぎ以外を器に並べ、上に玉ねぎをのせて②をかける。

玉ねぎは水にさらしすぎると味が抜けてしまうので
5分ほどで水を切りましょう。



ミートボールのヨーグルトミントソースがけ

玉ねぎがたっぷり入ったさっぱりヨーグルトソース。

【2人分】

ズッキーニ…1/2本 ミントマト…適量
<A> 合いびき肉…400g 塩…小さじ1弱 こしょう…少々 たまご…1個
パン粉…大さじ2
<新玉ヨーグルトミントソース> 玉ねぎ…1/4個 プレーンヨーグルト…100g
塩…小さじ1/3 レモン汁…1/2個分 スペアミント…適量 チリペッパー(飾り用)…少々

- ① <A>の材料をすべて合わせてよく混ぜ、直径5cmほどのボール状にまとめる。
- ② みじん切りの玉ねぎ、手でちぎったミントの葉とその他のヨーグルトソースの材料を混ぜ合わせる。
- ③ フライパンを熱して①を焼く。焼き上がったら取り出し、フライパンの汚れを軽く拭き取り、輪切りにしたズッキーニとミントマトに塩少々をかけて焼く。
- ④ 器に③をのせ、②のソースとお好みでチリペッパーをふりかける。

クミンパウダーとコリアンダーパウダー(各小さじ1/2)を加えて
中東風のミートボールにするとさらにソースと相性がよくなります。

ACTIVITY REPORT【oisixのVOICE】



新玉ねぎって呼べるのはいつまで？

このVOICEが発行されるのは6月の2週目頃ですが、そういえば6月の玉ねぎを新玉ねぎと呼んでいいのかどうか、ご存知ですか？玉ねぎは年に何回も収穫ができる野菜で、新玉ねぎと呼べる時期は実は品種や産地によって異なるんです。早い地域は3月から収穫が始まり、品種を少しずつ変えながら年に4回取れる地域もあります。淡路玉ねぎの場合は時期によって極早生・早生・中生・晩生の品種が栽培されます。6月のものは中生なので、新玉ねぎには入りませんが、甘みがぎゅっと凝縮されているので、加熱すると非常にその甘みが引き立ち、おいしくいただけます。Oisixではその時々野菜の状況を“旬のおすすめページ”でお伝えしております。どうぞお買い物の参考にしてみてくださいね。

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>

荒木智恵美さん【兵庫県】

ONION【淡路の玉ねぎ】



子どもを育てるのと一緒になんです

笑い声が響きわたる畑

兵庫県淡路島で女性だけで淡路玉ねぎの栽培をしている荒木智恵美さん。ご主人は兼業農家で、智恵美さんが専業農家という珍しい体制の生産者だ。農場を訪ねると女性の陽気で明るい楽しい声が響いていた。

「玉ねぎ栽培は子育てみたいなもの。おっきい子も小さい子もみんなニコニコしてるように見えるんです。この子たちを収穫して、自分で料理できることが本当にうれしいんです。」

“気”に反応する野菜

淡路玉ねぎは甘みが強く、やわらかいのが特長。淡路玉ねぎにも品種がいくつかあり、収穫の時期は品種ごとにそれぞれ異なるというのはあまり知られてない話。

「淡路玉ねぎは品質日本一って言われてたから初めはそういうものなんだと思ってました。けど、それにはちゃんと理由があって、淡路の生産者が“気”を入れて作っているからこんなにもおいしくなるんだってわかったんです。玉ねぎは作った人の“気”に反応してくれる野菜だと私は思っています。」

まっすぐすぎるくらい
の想い

「よく小商いって言われるけどほんとその通り。1ケースでもいいから届けたいんです。ただね、食べてほしいって思いが強すぎて、値段とか忘れちゃうんです。これが私の大欠点(笑)。でも正直な話、価格への興味があまりないんです。大事に作ったものを一人でも多くの人に食べてもらいたい。ただそれだけなんです。」

考えていることはシンプル。おいしさを知ってほしいだけ。昔、大病を患った経験のある智恵美さん。命の危機を乗り越え、与えられた命で作物を育てることを全力で楽しんでいる。

「私は人と比べたことがないんです。他の人の作り方は全然知りません。それよりもうちにはうちのやり方がある。雑草が生えてもええんです。うちの子がぎゅっり育ってくればそれでいい。味の評価も食べてくれた人が判断してくれればいい。ほんまにこだわりのないんです。私はとにかく作るのが楽しい。」

愛をもって育てられた智恵美さんの玉ねぎ、甘みがとにかくやさしい。

甘みがおいしい 娘さんのつくるオムライス



智恵美さんのご家族はみんな智恵美さんの農業を積極的に応援してくれているそう。ご自宅では娘さんがオムライスをたくさん作ってくれるのがうれしいと言います。淡路玉ねぎの甘みがオムライスにはぴったりなんですよね。他にも玉ねぎにポン酢をかけてシンプルに楽しむのもおすすめです。