

VOICE #45

伝えたい声は、
生産者の想い

【ヴォイス】 / #45 / AUGUST 2012 / www.oisix.com

黒木貞美さん【北海道】 じゃがいも



Oisix
おいしくす

RECIPES【じゃがいも】



オーブングリルポテトのサワー＆スイート

サワークリームとスイートチリソースがポテトにびったり

【2人分】

じゃがいも…3個 植物油…適量 塩…小さじ1/4 サワークリーム…適量
スイートチリソース…適量

- ① じゃがいもはくし形に切ってボウルに入れ、植物油をやや多めにまぶしてから塩を加えてさらに混ぜる。
- ② ①をオープン皿に並べ、180℃のオーブンで20～30分ほど焼く。
- ③ サワークリームとスイートチリソースを添える。

みじん切りの香葉を加えてもおいしいです。
油で揚げるよりも油の量が少なくてヘルシーです。



緑のヴィシソワーズ

小松菜を加えたヘルシーなヴィシソワーズ

【2人分】

じゃがいも（中）…2個（約200g） 玉ねぎ…1/2個（約150g） 小松菜…1/2束
コンソメ…300ml 生クリーム…100ml 牛乳…100ml 塩、こしょう…少々
トマト（飾り用みじん切り）…少々

- ① 玉ねぎとじゃがいもは薄くスライス、小松菜は2cm幅のザク切りにする。
- ② 鍋に油を熱して玉ねぎをしんなりするまで炒め、じゃがいもを加えてさらに炒める。
- ③ ②に小松菜を加えてさっと炒め、コンソメを加えて沸騰したら弱火にして5分ほど蓋をして煮て、火を止めそのまま蒸らして冷ます。
- ④ ③をミキサーにかけ生クリームと牛乳を加えてよく混ぜ、塩、こしょうで味をととのえる。

ミキサーにかけたあと、裏ごしするとさらになめらかに仕上がります。
さっぱりした仕上がりがお好みなら牛乳（100ml）だけを加えてもOK。

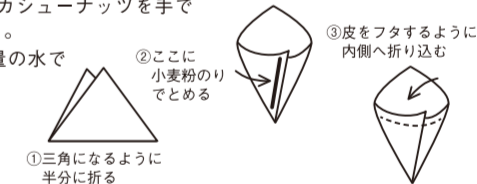


カシューナッツといんげんのじゃがいもサモサ

【2人分】

春巻きの皮（小）…10枚 じゃがいも…2個 合い挽き肉…70g コーン（缶詰）…大さじ2
いんげん…4～5本 カシューナッツ…15粒 カレー粉…小さじ1 塩…小さじ1/4
砂糖…小さじ1/4 ケチャップ…適量 タバコ…少々

- ① じゃがいもは皮をむいて4つ割りにして塩ゆでし、あらめにつぶす。塩少々（分量外）を加えて炒めた合い挽き肉を加えて混ぜる。
- ② ①にコーン、ゆでて1cm幅に切ったいんげんと、カシューナッツを手で割りながら加え、カレー粉、塩、砂糖で味つける。
- ③ ②を10等分して春巻きの皮で包み、薄力粉を少量の水で溶いた小麦粉のりでとめ、180℃の油で2～3分きつね色になるまで揚げる。
- ④ タバコ少々を加えたケチャップを添える。



中身にはすべて火が通っているので、少ない油で揚げ焼きのようにしてもOKです。
具材は他にもにんじんやアーモンド、レーズンなどお好みのものでも。

ACTIVITY REPORT【お客さまのVOICE】

お客さまからのお声

「レタスが届いた時に、しおれていたり元気がない時がある」

改善しました

透明なフィルムラップで包装し、水分や鮮度がキープできるようになりました。
これまでレタスを入れてお届けしていた白いビニール袋から、7月より新しく透明なフィルムラップに資材を改善しました。今までよりも水分や鮮度を保つ力がぐんとアップ。
畑で収穫したてのシャキシャキとしたみずみずしいおいしさをお楽しみください。



Oisixでは、毎日いただくたくさんのお客さまのお声を大切にしています。いただいたお声をもとに、改善できるポイントを日々見直し、よりよいサービスや商品をご提供できるようにとめます。
今回は、以前よりお客さまからお声をいただいていたレタスを入れる袋の改善事例についてご報告します。

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 写真・取材 / 木村文吾 文 / 田美智子 レシピ・フードコーディネーター / 前田智美

<http://www.oisix.com>

黒木貞美さん【北海道】

POTATO【じゃがいも】



農家をやってよかった、そう思うことがたくさんある。

美しい風景の中で

北海道の真ん中あたり、雄大な景色で有名な美瑛町でじゃがいもを栽培する黒木さん。取材に訪れた時には花が咲いていた。
「実はそんなに知られていないけど、じゃがいもの花は香りがすごくいいんですよ。いろんな作物の花があるけど、その中でもじゃがいもの花が一番好きです。甘い香りが風に乗って流れてきて、畑一面がその香りに包まれるんです。」

いちばんおいしい時

キタアカリ・男爵・インカのめざめなど、じゃがいもは品種によってまったくその性質は異なる。
「キタアカリは実が黄色で、水分が多い。男爵はホクホクした食感が楽しいし、インカは甘くて栗のよう。それぞれ味わいはちがうけど、どれも言えるのは、採りたてよりもじっくり寝かせたほうがおいしくなるってこと。年越すと甘みが全然違うんだ。あれはうまいよ。」
Oisixでは毎年2月以降に収穫してから寝かせた野菜をワインテージベジとして出している。収穫したてのものとは全く異なり、濃く甘い旨みののった味わいが魅力である。

納得できたものだけ

黒木さんにとってのじゃがいもって何なんだろう？
「野菜の中でどうしても必要なものだと思うんです。料理にもよく出てくるしね。それだけお届けするものには気を払います。」

みんなを笑顔に

生産者の顔をしっかりと見せて販売してくれるところとか取引しないという黒木さん。お客さまへの思いは強い。
「みんな食べて、笑ってくれているかな？って思ってます。うちの家族はね、いもを持っていくとみんなニコニコして笑ってくれるんだよ。娘なんかは、お父さんが農家やってくれてこんなにおいしいもやとうきびを作ってくれてうれしいよ。って言うってくれるんだよね。」
誇らしい笑顔が畑にまぶしく光っていた。

主役をはれるいも



「いもが主役の料理ってあんまりないでしょ。だから農家オプザイヤーとかには選ばれないかな。って思ってる。」というセリフに驚いた。だって、黒木さんのいもは、それ1品で主役になれるくらいおいしいから。出荷されるまでまだ時間はかかるけれども、食べられる日が待ち遠しくて仕方がない。