

VOICE #54

伝えたい声は、
生産者の想い

【ヴォイス】 / #54 / OCTOBER 2013 / www.oisix.com

飯尾和喜雄さん【鹿児島県】 生キャラメルいも



Oisix
おいしくす

VOICE / #54

RECIPES【生キャラメルいも】



りんごとメープルのスイートポテト

材料：[直径5cmのココット3個分]
生キャラメルいも…中1本
塩…少々
バター…20g
メープルシロップ…大さじ1

下準備

◇りんごは皮をむいて種を除き、八等分にし、厚さ5mmのいちよう切りにしておく。
◇いもは皮をむいて一口大に切り、水にさらした後、ひたひたの水と塩少々を加えて火が通るまでゆでしておく。
◇ココットにうすく油を塗しておく。

作り方：

- ① りんごをなべに入れ、Aを加えてよく混ぜ、10分ほどおく。水気が出てきたらふたをし、中強火にかける。沸騰したら火を弱め、りんごが透き通るまで5分ほど煮て冷ましておく。
- ② 下準備しておいたいもを強火にかけて水気を飛ばす。熱いうちになめらかにつぶし、バターを加えてよく混ぜる。さらにメープルシロップも加え、①の半量を加えて混ぜる。
- ③ ココットに②を入れ、上に残りの①を飾る。オーブントースターなどで表面に焦げ目がつくまで焼く。

お好みで、くるみやブルーンを加えても。また、時間がない場合、りんご煮は、電子レンジで作っても。

レシピ：前田智美

VOICE / #54【生キャラメルいも】



生キャラメルいもと豚肉の黒酢しょうが焼き

材料：[2人分]
生キャラメルいも…1本
豚肉（薄切り）…150g
まいたけ…1パック
サラダ油…大さじ2

下準備

◇いもは、1.5cm厚の輪切りにしておく。
◇豚肉にはひとつまみの塩をふっておく。
◇まいたけは手でほぐしておく。

作り方：

- ① フライパンにサラダ油を敷き、いもを入れ、揚げ焼きする。両面がこんがりし、中に火が通るまで焼いていったん取り出す。
- ② ①のフライパンの油をさっとふきとり、豚肉を炒め、火が通ったら、まいたけを加えてさっと炒める。
- ③ いもをフライパンに戻し入れ、Aを回し入れて全体に絡める。

黒酢がなければ、りんご酢、米酢でも代用できますが、黒酢で作ると酸味がまろやかです。

レシピ：前田智美

VOICE / #54【生キャラメルいも】



生キャラメルいものニョッキーブルーチーズのソースー

材料：[2人分]
〈ニョッキ〉
さつまいも…1本
強力粉…70g
たまご…1/2個
溶かしバター…小さじ1
塩…少々

下準備

◇ブルーチーズは細かく切っておく。

作り方：

- ① いもは皮ごと竹串がすっと通るまでゆで、熱いうちに皮をむき、しっかりとつぶし、強力粉を加えてよく混ぜ、さらにはぐしたたまごとバター、塩を加えてよく混ぜる。
- ② 生地を取り出し、打ち粉をして直径1.5cmくらいの棒状にする。2cmにカットしてフォークで転がすようにして筋をつける。
- ③ 沸騰したお湯で浮き上がってくるまでゆでる。
- ④ フライパンにAを全て加え弱火でよく混ぜながらとろとろとするまで加熱する。ニョッキを入れてソースをからめ、器に盛ってたっぷりの黒こしょうをひく。

お子さま向けにはブルーチーズを他のチーズに代用して。お好みでソースにレーズンを入れても。

レシピ：前田智美

VOICE / #54【生キャラメルいも】

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#55は11月27日頃発行予定です。



栗じゃがいも（インカのめざめ）【北海道】

収穫した後、数ヶ月間貯蔵庫で寝かせることにより、じわじわと栗やさつまいも並みに糖度がアップするという特長を持つ、南米アンデス原産の小粒じゃがいもを改良した品種、インカのめざめ。北海道中川郡池田町の生産者を取材、甘みのキーワード「貯蔵」をひも解きます。

内容や発行時期については、予告なく変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

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>



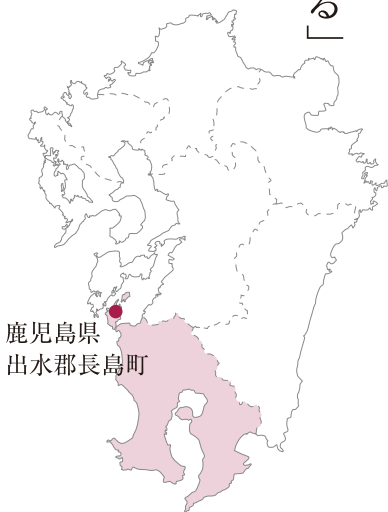
発行／オイシックス株式会社 アートディレクション／堀嶋智美 写真／木村文吾 取材・文／小坂摩子 レシピ作成・スタイリング／前田智美

<http://www.oisix.com>

NAMA-CARAMEL-IMO【生キャラメルいも】 飯尾和喜雄さん【鹿児島県】

飯尾和喜雄さん「鹿児島県」 生キャラメルいも

「農家は、やると面白いのよ。毎日、楽しんで作ってる」と顔をほころばせる飯尾和喜雄さん。
農家・オブザイヤー[※]二〇一三で金賞に輝いた生キャラメルいもの畑から見えてきたこと。



鹿児島県
出水郡長島町



いる。長島町一の生産高を誇る飯尾和喜雄さんだ。紅はるか[※]の品種名知らない八年前から、試験栽培に取り組んできた。お宅を訪ねると挨拶もそこそこに、「来年用のパイオ苗、見る？」と人なつっこい笑顔。

農家 歴三〇年。妻のいつみさんと共に、黄金千貫[※]などさつまいも五種、じゃがいも、しょうが、米で生計を立てている。今日は収穫前の試し掘りの日。赤土を掘ると、まさに芋づる式に顔をのぞかせた生キャラメルいもが太陽を浴び、神々しい赤紫色に輝いている。

「今年はすんごい晴天続きだったから、デンブンを蓄えておいしいと思う。長年さつまいもを作ってきたけど、一〇年に一度の出来映えかもしらね」と飯尾さんが言えば、「これは上等！黄味がかった断面は、しっとり甘い証拠」と谷口さんも興奮気味に口を揃える。でん粉や芋焼酎用に出荷する他の品種と違い、焼きいもで食される青果用の紅はるか[※]は、育苗も栽培も容易ではない。それだけに喜びもひとしおなのだ。

採れたて のいもで、いつみさんが郷土料理「ガネ」を作ってくれた。素朴な天ぷらは、熟成させた芋とはまた違ったホッ



スカイ

ブルーの橋を渡ると、石積み[※]の段々畑が連なる里山の風景が広がった。生キャラメルいもの故郷、鹿児島県出水郡長島町。案内してくださったのは、生キャラメルいもの貯蔵を一手に担う谷口文雄さんだ。
「温度一三度・湿度八三〜九〇度の貯蔵庫で二ヶ月、半年寝かすことで、デンブン質が糖に変わり、甘みが増します。ちなみに長島の赤土は空気を多く含む顆粒状で水はけもよく、根菜類の栽培に適してるんですよ」

谷口さんは、三年前から土壌の微生物を増やして地力を高める堆肥を推進、農家と二人三脚で栽培に取り組んできた。品種名は、紅はるか[※]。焼くだけで、お菓子のように甘く、しつとりとなめらかな舌触りが実現するところから生キャラメルいもというネーミングが誕生した。ただし、同じ品種でも作り手や生産工程によって、味や食感もまったく異なるというから奥が深い。
「土壌づくり、栽培、収穫、貯蔵、熟成と、どの行程が欠けてもダメ。生キャラメルいもと呼ぶにふさわしい紅はるか[※]を育てるにはどうしたらいいか、探求のしがいがありますよ」

その

谷口さんが信頼してやまない農家が

クリ感。四〇歳で結婚したいつみさんとは、「お互いボランティア」と茶化すけれど息もぴったり。漫才コンビなみの掛け合いが小気味いい。仕事になると「一匹狼タイプで瞬間湯沸かし器」の飯尾さんと口喧嘩することもあるそうだが、「そんな時は、愛猫のミーちゃんに癒してもらおうのよ」と、いつみさんが茶目つ気たつぷりに話す。

ひと休み

したら、再び畑へ。飯尾さんがいもの葉を手口を

「作物は人間に例える。今、何が欲しいんだ、肥料か、水かって。土壌や作物をよく見ていれば自然とわかる。大きすぎる葉は、肥料の与え過ぎ。人間と一緒に育った葉っぱはいいのよ」適切に育った葉っぱは小ぶり[※]で、収穫時期も教えてくれるという。葉の際が立ち上がり、黄緑色に変わったら合図。「最期は互いに譲り合って、下の葉にも光をあててやろうという愛というのか、意図が見える。そういうのを見ると涙が出そうになる。人間が年とっていくのと同じ」

四月の

植え付けから、五月〜七月の育苗、九月〜一〇月の収穫と、めまぐるしい農家の春夏秋冬誌にばっちり記録されている。



「どの畑でいつ何の作業をしたかという記録は参考になる。もちろん気象の関係で例年通りにはいかないわけだけど、そこもまた農業の面白いところ」

ちなみに「町四反すべての畑に「よしのさんかく」はちろうじい」など愛称がついているのは、今は亡き両親の時代から変わらない。

「お義父さんは和喜雄さんと瓜二つ。お義母さんは、隣の畑の草までとる働き者でした。私なんて足下にも及ばない」といつみさんが振り返る。「嫁姑問題？ありましたよ。でも長い畝に一列ずつ並んでも苗を植えてると、私がお母さんを追い抜いた時があった。少しずつ認めてくれたんだと思います」畑の目の前の丘には、飯尾さんのご両親が眠る墓標が見える。

「時々、声をかけます。いつも見守ってくれてありがとうって」墓には滅多に行かないという飯尾さんも、きつと気持ちと同じ。

「農業は、やると面白いのよ。自分で挑戦したり、人の話を聞いたりして、失敗しながら理想に近づく。楽しみながら作ったものが喜んでもらえる、それがいちばん嬉しいね」と笑顔をうかべる飯尾さん。生キャラメルいもには、そんな飯尾さんの愛情と丹精がたつぷり詰まっている。

[※]農家・オブザイヤーとは、一年に一度、お客さまから一番「おいしい」をもらった農家を決めるO i s i x独自の賞です。