

VOICE #55

伝えたい声は、
生産者の想い

【ヴォイス】 / #55 / NOVEMBER 2013 / www.oisix.com

山内孝一さん【北海道】 栗じゃがいも（インカのめざめ）



Oisix
おいしくす

VOICE / #55

RECIPES【生キャラメルいも】



まるで栗！？インカのめざめごはん

材料：[2人分]

栗じゃがいも（インカのめざめ）
…1個（80g程度）
米…1カップ
水…240cc
塩…小さじ1/3
炒りごま（黒）…適量

作り方：

- ① 米を洗い炊飯器に分量の水と一緒にセットする。
- ② じゃがいもをサイコロ大に切り、①の上のにせ、分量の塩を加えひとまぜして炊飯する。
- ③ 炊き上がったら全体をほぐし、器に盛り付け炒りごまをふる。

炊きたてにバターとお醤油を少し添えたアレンジもおすすめです。

レシピ：櫻橋伸子

VOICE / #55【栗じゃがいも（インカのめざめ）】



栗じゃがいものジャーマンポテト

材料：[2人分]

栗じゃがいも（インカのめざめ）
…2個（160g程度）
ベーコン…2枚
オリーブオイル…大さじ1
にんにく…1片
塩、胡椒…適量
バター…小さじ1/2
パセリ…適量

作り方：

- ① じゃが芋は一口大に切り茹でる。ベーコンは7mm幅に切りカリカリに炒める。にんにくは薄切りにする。
- ② フライパンでオリーブオイルとにんにくを温め、香りが出てきたら①で茹でたじゃがいもを炒め焼きにする。
- ③ ②に炒めたベーコンを加え、塩、胡椒で味を調えバターを加える。器に盛り付け刻みパセリを散らす。

オリーブオイルににんにくを加えてから、過熱し温め、じっくり香りを引きだします。

レシピ：櫻橋伸子

VOICE / #55【栗じゃがいも（インカのめざめ）】



栗じゃがいもの塩肉じゃが

材料：[2人分]

栗じゃがいも（インカのめざめ）
…3個（240g程度）
玉ねぎ…1/4個
豚バラ肉（薄切り）…100g
水…1/2カップ
塩…小さじ1/2
ブラックペッパー（粗引き）
…適量

作り方：

- ① じゃがいも、豚バラ肉は一口大に切り、玉ねぎはくし切りにする。
- ② 鍋にじゃがいも、玉ねぎ、豚バラ肉の順に入れ、水と塩を加え落し蓋をしてじゃが芋に火が通るまで弱火で煮る。
- ③ 器に盛り付けブラックペッパーをかける。

加熱途中、お箸を使うとじゃがいもがぐずれやすいので、お鍋を揺すり味を均一に。

レシピ：櫻橋伸子

VOICE / #55【栗じゃがいも（インカのめざめ）】

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#56は2014年1月29日頃発行予定です。



汐見のスイートキャベツ【静岡】

その名の通り、甘みがあり、また、繊維がやわらかいので、サクサクとした食感が心地よく、食べやすいキャベツです。その甘さの裏に食物整理を徹底的に研究した栽培方法がある。生産者のこだわりに迫ります。

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／堀崎智美 写真／木村文吾 取材・文／小西由稀 レシピ作成・スタイリング／櫻橋伸子

<http://www.oisix.com>

KURIJYAGAIMOI(栗じゃがいも(インカのめざめ)) 山内孝一さん【北海道】

「自前の包丁も持っていますよ」と、ニココリ。

「インカはね、エゾシカの肉と一緒に煮込むと旨いんですよ。煮崩れないのに、中まで柔らかい。コクがあるので、ポテトサラダにすると一味違うんですよ。皮のままレ



孝一さんは農作業がくつと、腕を振るって料理を作る。

「町内の酪農家で作る堆肥を独自に三年熟成させから、畑に入れます。緑肥も蒔いてすき込む。そうやって地力を蓄えた畑で小麦、ビート、豆、いもの順番で作付けします」

4年サイクルで輪作すること、土の負担を軽減しながら、でんぷん質が高くホクホクした甘い栗じゃがいもに仕上がるといふ。



一方、収穫後の栗じゃがいもは、一〜二度の室温に保たれた保管庫で貯蔵されている。

「インカは芽が出やすく、また皮が薄いのでキズや打撲を受けやすい品種。なので、出荷の



山内孝一さん【北海道】 栗じゃがいも (インカのめざめ)

小さな面積だからできる手間仕事の数々。
種いもを作る人、栽培する人、出荷する人、
さまざまな人の思いのバトンが繋がって
食卓に届くおいしさがある。



北海道のほぼ中央に広がる十勝平野。栗じゃがいもの故郷・池田町は、この大地の真ん中に位置する小さな町だ。高い空といい、地平線を感じるスケール感といい、作物が気持ちのいい環境で育っているのがよくわかる。

晩秋に訪ねた山内孝一さん、道治さん親子の畑では、栗じゃがいもの収穫が終わり、砂糖の原料となるビート(甜菜)の収穫の真っ只中。

「今年の春は寒くて作業が遅れ、秋は秋で雨が多くて収穫がなかなか進まない。こんなに天気と競争しながら仕事をした年はないね。インカ(のめざめ)の出来かい? まあまあじゃないかな」

孝一さんは謙遜気味に語っていたが、畑の上でご馳走になったゆでた栗じゃがいもは、新じゃがとは思えない甘さ!



山内さんの栗じゃがいもは、地域の基準値よりも減農薬・減化学肥料に努める特別栽培農産物。北海道のじゃがいもは広大な面積で作るのが一般的だが山内家のいも畑は小さな面積で、その分、手塩にかけて育てている。

例えば、種いもの植え付け方。種いもをそのまま畑に蒔くのではなく、発芽させてから、芽を上に乗せて植えるという。「その方が早くきれいに育ってくれるんだよね」と、孝一さん。



ンジで加熱してから素揚げにすると、丸ごと楽しめるから」

料理の話となると、サンクラスの奥の瞳がキラキラ輝く。料理への思いもまた、「よりおいしいいもを」という探究心につながっているのだろう。

来年、

栗じゃがいもを植える予定だという黒豆の畑に案内してもらった。収穫を待つサヤを開くと、完熟した大粒の黒豆が顔を覗かせた。

ほかの作物と違い、じゃがいもは種子ではなく、実ったじゃがいもを種いもとして植える。池田町の栗じゃがいもの種いもは、町内の採種専門農家・稲垣勝義さんが一手に担う。

「国の厳しい検査を通じて、山内さんはじめ一般農家が栽培する種いもになります。種いもの良し悪しが質や収穫量にも影響するので、プレッシャーはかかりますが、作り甲斐もあります」と、稲垣さん。来年のためのおいしさのバトンは、すでにここからスタートしているのだ。

これから

厳しい寒さが訪れる池田町。寒さから身を守ろうと、いもはでんぷん質を糖化させるため、ますます甘味を増す。

「新じゃがの時期、年末から春先に向かう時期、それぞれの味の変化を楽しんでいるだけのも魅力だと思います」

そう教えてくれたのは、販売を担当する新沼二郎さん。

仕事のバトン、思いのバトン、味のバトン。さまざまなバトンで繋がれた池田町の栗じゃがいも。そこに関わる多くの人の笑顔とともに大切に味わいたい。そう思った。