

# VOICE #57

伝えたい声は、  
生産者の想い

【ヴォイス】 / #57 / FEBRUARY 2014 / www.oisix.com

## まゆみ農園【熊本県】 たつやのにんじん



### RECIPES【たつやのにんじん】



#### たつやのにんじんコロッケ

材料：[2人分]

にんじん…200g  
じゃがいも…小1個  
パルメザンチーズ…大さじ2  
塩こしょう…適量  
(衣) 小麦粉…大さじ3  
たまご…1個  
パン粉…1カップ  
(ソース) ケチャップ…大さじ1と1/2  
ヨーグルト…大さじ2  
塩…少々  
揚げ油…適量

下準備

◇ヨーグルトは水切りし、ケチャップ、塩を混ぜる。

作り方：

- ① にんじん、じゃがいもは洗い、蒸し器で柔らかくなるまで蒸す。
- ② にんじんはヘタを取り除き皮ごと、じゃがいもは皮をむき、合わせてつぶす。パルメザンチーズを加え、塩こしょうする。
- ③ ②を8等分し丸め、小麦粉、溶いた卵、パン粉の順に衣をつける。
- ④ 中温の油できつね色になるまで揚げ、ソースを添える。

にんじん、じゃがいもはラップに包みレンジ加熱でも。途中上下を返し、加熱ムラを無くします。

レシピ：小澤綾乃

VOICE / #57【たつやのにんじん】



#### すりおろしにんじんのドレッシング

材料：[2人分]

にんじん…120g  
にんにく…1/2かけ  
オリーブオイル…大さじ6  
酢…大さじ3  
塩…小さじ1/2  
はちみつ…小さじ1  
こしょう…少々  
お好みのサラダ野菜…適量

作り方：

- ① にんじんとにんにくはすりおろす。
- ② ボウルに、酢、塩、はちみつ、こしょうを入れ混ぜる。オリーブオイルを少しずつ加えながらとろりとするまで混ぜる。
- ③ ②に①を加え混ぜ合わせる。お好みのサラダ野菜にかけていただく。

オリーブオイルは糸状に少しずつ加えて、とろりと乳化した状態にします。

レシピ：小澤綾乃

VOICE / #57【たつやのにんじん】



#### にんじんのチーズディップ添え

材料：[2人分]

にんじん…200g  
クリームチーズ…50g  
サワークリーム…20g  
ツナ缶…1/2缶  
塩こしょう…少々  
パセリ…少々  
ケイパー…小さじ1

作り方：

- ① クリームチーズは室温に戻し柔らかくする。ケイパー、パセリはみじん切りにする。
- ② ①とサワークリーム、油を切ったツナ缶を混ぜ、塩こしょうで味をととのえる。
- ③ にんじんはスティック状に切り、②をつけていただく。

水っぽい仕上がりにならないように、ツナの油は切ってから使います。

レシピ：小澤綾乃

VOICE / #57【たつやのにんじん】

### NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#58は2014年3月26日頃発行予定です。



#### コクのあるミニトマト【愛知県】

愛知県の渥美半島は、海に囲まれており、年中温暖。その穏やかな気候の中で育ったトマトは、コクがあり、香りが良いのが特長です。

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。

## TATSUYA NO NINJIN【たつやのにんじん】 まゆみ農園【熊本県】



# まゆみ農園【熊本県】 たつやのにんじん

「目標は、畑で採れた瞬間の味を食卓で楽しんでもらうこと」  
農家・オブザイヤー二〇一三で二部門受賞を射止めた、  
たつやのにんじん。愛情あふれる舞台裏を見せていただいた。



いた短い葉がほんのり紅葉しているのがわかる。黒ボクと呼ばれる黒々とした火山灰土は、足裏にもほつくりと柔らか。昔からこの一帯は、ごぼうや里芋、ねぎなどの一大農産地だという。理由は、岩盤にたまった地下水。「人間も飲める阿蘇の伏流水。たつやのにんじんもその水で栽培しとるんです。水はけも抜群だから雨にも強いし、深く掘っても石コロが出ないから機械も傷まないし、にんじんも素直に育ちやすいんですよ」

## 栽培

面積は、東京ドーム約三個分。にんじんの作付けは、春と秋の年二回。真弓さんが「これがうちの秘密兵器」と耕作用のキヤタビラーを見せてくれた。「普通は、土を耕すといっても十五センチ掘る程度。でもうちでは春に五〇センチ、夏は70センチ近く掘って、上下の土を反転させながらすき起こす。それによって微生物の増殖と有機物の循環が活発になり、みずみずしくて甘いにんじんに育つんです。昔は牛や馬に引かせて田畑を鋤いていたでしょう、それと同じ」

## ひとつ、

ましようか「真弓さんがにんじんの葉に手をかけると、スルスッと面白くようにオレンジの肌が顔を出す。顔を近づけると、土に混

## 「私たち

命は、お客さまの食卓に畑で収穫した瞬間のにんじんのおいしさをそのままお届けすることだと思っています」

これが、農家・オブザイヤー二〇一三受賞の際に寄せられた生産者の言葉である。話題のにんじんは、熊本県菊池郡菊陽町生まれ。生でかじると、さわやかでやさしい甘さが口の中に広がり、体が喜ぶ。まるでフルーツのようなおいしさと親しみやすいネーミングが人気の秘密だ。「まゆみ農園」を訪ねると、ひととき、背の高い男性が目にとまった。彼こそが山品達也さん。名前のことを尋ねると、「たつやというのは私個人の名前というより、キャラクターみたいなものです。たつやのにんじんは、ここにいるまゆみ農園のみならず作っていますから」と真摯な言葉。その山品さんが尊敬



するのが真弓一保さん。にんじん作りに携わって二〇数年のキャリアを持つ、農園総合責任者である。「几帳面なたつや君は私の大切な右腕として、農園を支えてもらっています」そして、栽培コーディネーターの森田英勤さんも、たつやのにんじんに欠かせない存在。有機肥料の開発や農作物の出荷システムなどを通じて農園に携わっている。真弓さんが冷蔵庫の導入を決めた時も森田さんと二人で膝を突き合わせ、温度や空間の設計を行なったという。「収穫してすぐ泥つきのまま、五℃の冷蔵庫で一晩寝かせると、劣化や傷みが減って品質が保てるんですよ」と森田さんが研究の成果を嬉々として教えてくれる。

## 話を

何うち、実際のにんじんが見たくなり、すぐ前の畑に案内していただいた。土壌にへばりつ

じつてほのかで甘い香りがただよう。「形も揃つとるし、きれい。葉が出る緑の部分が少なくて実の部分がずんぐりしとるのがおいしい証拠」と声を弾ませる森田さん。「この品種は、クリスティーヌ。フランスのお嬢さんの名前、しゃれとるでしょう」泥付きのにんじんを見つめる真弓さんの横顔に愛しさがにじむ。ほかに暑さに強い品種、寒さに強い品種などを組み合わせて、年間通してたつやのにんじんの品質を維持するという。「農薬を使わず有機栽培でおいしいにんじんを作るには、やっぱりそれなりの工夫がいりますよね。夏場の栽培は、熱や風、虫、夕立ちなんかでダメになって、もう一度植え直すこともあるんです」

## 畑から

戻ると、真弓さんの娘、恵理子さんがにんじん料理をふるまってくれた。「私はそのまま生でかじるのが好き。スティックなんか酒のつまみに最高ですよ」と頬をゆるめる真弓さん。

「おいしい野菜は、人間の健康にもいいと信じています。たかがにんじん、されどにんじんですよ」と真弓さん。たつやのにんじん、そこには農園のみんなのにんじん愛がぎゅつと詰まっている。

