

VOICE #60

伝えたい声は、
生産者の想い

【ヴォイス】 / #60 / SEPTEMBER 2014 / www.oisix.com

佐伯農園【北海道】 洞爺湖の霧がやさしく育てた みんなで選んだトマト



Oisix
おいしく

VOICE / #60

RECIPES【みんなで選んだトマト】



トマトパイ

材料：[2人分]
トマト…1～2個
冷凍パイシート…1枚
玉ねぎ…1/6個
アンチョビ…3枚
荒挽きこしょう…適宜

下準備

◇トマト、玉ねぎスライスをスライスしておく

作り方：

- ① パイシートを伸ばして、フォークで空気抜き穴をあける。
- ② パイシートにトマト、玉ねぎ、ちぎったアンチョビをのせ、こしょうをかけ、回り内側にひと折り返す。
- ③ 良い焼き色がつくまでオーブンで焼く。

見た目も華やかなので、おもてなしにもぴったりです。

レシピ：竹中麻子

VOICE / #60【みんなで選んだトマト】



冷製トマトパスタ

材料：[2人分]
トマト…1個
ホタテ缶（汁ごと）
…1/2缶
にんにく…1/2個
バジル…適宜
塩・こしょう…適宜
オリーブオイル
…1/2カップ
カッペリーニ
（普通の太さのパスタでも）
…150g

下準備

◇トマトを一口大にカットしておく。
◇にんにく・アンチョビをみじん切りしておく。
◇バジルを5mmにカットしておく。

作り方：

- ① カッペリーニ以外の材料を混ぜる
- ② カッペリーニをゆでて、水で洗い①と和える。最後にもう一度、塩で整える。

ホタテ缶の汁が出汁になります。バジルを大葉にしても。

レシピ：竹中麻子

VOICE / #60【みんなで選んだトマト】



トマトとたまご炒め

材料：[2人分]
トマト…1個
たまご…3個
ごま油…大さじ2
塩…適宜

作り方：

- ① トマトを8等分に切る。（種が気になる方は取り除いてください）
- ② たまごを溶いて塩を入れる。
- ③ フライパンにごま油をしき、強めの中火で熟したまごを入れ、ひと回ししてトマトを入れ塩で味を調える。

テフロン加工のフライパンがおすすめです。おつまみにする場合、鶏がらスープの素を加えても。

レシピ：竹中麻子

VOICE / #60【みんなで選んだトマト】

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#61は2014年10月8日頃発行予定です。



泉田里いも【山形県】

山形県新庄市は江戸時代より栽培されている泉田里いもの名産地。肥沃な土地で育った里いもは、粘り・やわらかさ・風味が抜群です。

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。

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 編集・アートディレクション／福岡智美 写真／木村文吾 取材・文／中橋知宏 レシピ作成・スタイリング／竹中麻子

<http://www.oisix.com>

TOMATO【みんなで選んだトマト】 佐伯農園【北海道】

「**なんだ**」
かんだ放つ
トマトなんですよね。九九％は

北海道 といえども、夏は日中三〇度を越える時もある。だが佐伯さんのトマトは夏の暑さにも負けず、のびのびと育っていた。「日中の温度が三〇度以上にあがったとしても、夜ひんやりすずしくなる。この温度差によりトマトの中のタンパク質が糖に転流していくんです」

温度差があればあるほど甘み、旨味が変わっていくという。また霧があることで、トマトが水蒸気を吸収し実が大振りになる。

「光をトマトにあてることで、皮と果肉がかたくなる。これがこの品種独特のパリッとした食感、弾力のある歯ごたえのあるトマトに仕上がる」

八〇センチーメートルくらいは直立に近い状態にして、そこから徐々に斜めに負荷を与えて横ばいにしていくんです。トマトってもともと真っすぐ育つ品種じゃない。アンデスとかの原種は横ばいの習性がある。それを利用するんです」

斜めにすることで、成長点がお日様にむかってグツとあがるとき、すごくエネルギーを使うようになる。そうすることで木が走りすぎず、強い木ができあがる。結果的に病気にも強くなり、実もかたい食感のいい実になる。



放って
おけないトマト
だからこそ、ただひたすらこのトマトを見つめ語り合ってきた。

「葉っぱをかくにしても、木がこれだけ走っているからまとめてかいじゃえ、じゃなくて一枚かいで一日様子をみてみる。するとどこかに必ず影響がでている。葉っぱが萎縮しているとか、萎縮はしているけどまだしおれてはいないとか、萎縮したことで光が透過しやすくなったとか。じゃあちよつと様子をみてみよう。それでも葉っぱが肥大して木が太くなってくる。じゃあもう一枚かいでみよう。そうしてまたゆだねていく。そういう感じの距離感です」

異色
の経歴の持ち主だ。

佐伯農園に戻ってきてこのトマトを食べた素直な想いだった。想いのままにトマトを一棟任せてくれないかと父親の昌彦さんに頼んだところ、「一棟と言わず、二棟やつてみないか」と二棟どころかトマトの全てを任せられた。「大玉のトマトなどは一年目から意外とよく採れるが、この品種はそれを許さない。作るのが難しい分、なめなくてすむ」と昌彦さん。その後、昌彦さんは、ビニールハウスで寝泊まりするのではないかと心配されるほど、朝から晩までトマトと語り合った。

「やっぱり本当に難しいなあ」と語る昌彦さんの表情は、その言葉とは裏腹に、嬉々としていた。

佐伯農園【北海道】

洞爺湖の霧が やさしく育てた みんなで選んだトマト

一枚かいで様子をみる。それからまた一枚、かいでみる。そうしてまたゆだねていく。そういう感じの距離感ですね。



北海道
虻田郡洞爺湖町



幻想的
な朝霞に包まれる洞爺湖のほとりで、真夏のはじまりを告げるように、トマトがのびのびと熟しはじめていた。甘みと酸味が絶妙のバランスで共存するこのトマトが育つのは、北海道洞爺湖の佐伯農園。所狭しと並びたつビニールハウスの中で、このトマトの栽培を一手に担うのが、弱冠三〇歳、精悍な顔立ちの佐伯範彦さんだ。

「やっぱり丸かじりしたいですね」とさっそく収穫したてのトマトを差し出してくれた。トマトを丸かじる。なんだかとても、贅沢な食べ方に感じられた。「バキッ」

外側はハリがあり、少し歯に力を入れると、音を立ててトマトが割れ、甘みがすっとしみこんでくる。「なんだらう、この爽やかな味は」あれっ、かたいな、すっぱいんじゃないかと思いい食

この
独特の「バキッ」という食感はどうやって生まれるのだろうか。トマトの栽培では、水や栄養分よりも光が重要だといわれる。佐伯農園では「斜め誘引」と呼ばれるやり方で、光が入りやすいように仕立てている。「地上から



べると、皮のところがすごく甘い。でも中にはどよい酸味がある。この甘みと酸味の絶妙なバランスが、後味のよさを生み出しているのだろうか。

「丸かじりしたときのインパクトが、もう単純にうまいんですよ。それこそ甘いか、酸味があるとか、歯ごたえがあるとか、のどろしいとか、全部ひっくるめてだと思っんですが、そういう理屈をとばらったとしても、単純にうまい。最初にバキッ！うまい！」と範彦さんの顔が自然とほころんだ。