

# VOICE #61

伝えたい声は、  
生産者の想い

【ヴォイス】 / #61 / OCTOBER 2014 / www.oisix.com

## 奥山聡さん【山形県】 泉田さといも

幸せな気持ちになれる  
野菜を作ります。

奥山聡

### RECIPES【泉田さといも】



#### さといもと生ハムのサラダ

材料：[2人分]

泉田さといも…100g

生ハム…4枚

玉ねぎ…1／4個

レモン…1／2個

塩…適量

こしょう…適量

オリーブ油…適量

パセリみじん切り…適宜

作り方：

① さといもは1cm厚さの輪切りにする。

② 皿に①のさといも、玉ねぎ、ちぎった生ハム、レモンを並べる。

③ 塩、こしょうをふり、オリーブ油、絞ったレモン汁、あればパセリのみじん切りをふる。

和食になりがちなさといもを洋風アレンジ。レモンの風味でさっぱり食べられます。

レシピ：田口竜基

VOICE / #61【泉田さといも】



#### さといものビールフリッター

材料：[2人分]

泉田さといも…250g

ビール…100ml

小麦粉…1カップ

マヨネーズ…適量

柚子こしょう…適量

塩…適量

カレー粉…適量

サラダ油…適量

作り方：

① 水洗いしたさといもをラップに包み、レンジで軟らかくなるまで加熱し、粗熱がとれたら皮を剥く。

② ①のさといもに下粉（小麦粉、分量外）をまぶし、ビールと小麦粉を合わせた衣にくぐらせる。

③ 180℃に温めた油できつね色になるまで揚げる。

④ 柚子こしょうとマヨネーズを混ぜたもの、塩とカレー粉を混ぜたものを添える。

ビールに含まれる炭酸により、ふわふわサクサク食感の衣に仕上がります。

レシピ：田口竜基

VOICE / #61【泉田さといも】



#### 芋煮

材料：[2人分]

泉田さといも…250g

ごぼう…1／2本

にんじん…1本

しいたけ…2枚

板こんにゃく…150g（1枚）

牛バラ肉薄切り…200g

だし汁…3カップ

砂糖…大匙3

しょうゆ…大匙3

サラダ油…大匙2

作り方：

① 温めた鍋にサラダ油をひき、牛肉を炒める。

② 肉に火が通ったら、残りの材料を入れざっと炒め、だし汁を加える。

③ 砂糖、しょうゆを入れ、野菜が軟らかくなるまで煮込む。

ごぼう、にんじんは皮付きで使うと風味が増します。調味料は好みの味に調整してください。

レシピ：田口竜基

VOICE / #61【泉田さといも】

### NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#62は11月12日頃発行予定です。



#### キャラメル玉ねぎ

キャラメル玉ねぎは、辛みの少ない品種。さっと水にさらすだけで、シャキシャキした食感とともに、ほんのり甘みと旨みが味わえますよ。さらに火を通すと、この甘さと旨さがしっかりと伝わってきます。これからの季節、煮込み料理にはもってこいの玉ねぎです。

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。

S A T O I M O【泉田さといも】 奥山聡さん【山形県】

奥山聡さん「山形県」

# 泉田さといも

おもてなしですよ。

田舎のおいしいものを食べてもらう。

東京にはない懐かしさとか、

田舎に帰ってきたんだなって。



## 朝霧に

覆われた農園に入ってゆくと、二メートル近くもある巨大な茎と葉が立ち並んでいる。土の中に眠っているのは手のひらほどの泉田さといもだ。

トラクターに乗って霧の中から颯爽と現れたのは、ここ山形県新庄市で泉田さといもを作っている奥山聡さん。作物にいいことを追求してきた職人だ。奥山さんの作るさといもは、小振りでポコポコと生えている。大きく作ることのできるが、奥山さんはそうはしない。

「自然にゆつくり、時間をかけて育てるのがおいしくなる基本。それを早くとりたいたとか、人間の欲がでちゃうと作物もおいしくならない。自然の環境の中でじっくり育てていく」

新庄は地下水が非常に高く、井戸がたくさんある。また高温多湿だから、作物には適地という。



な土壌を守る。それが本来の目的だったんですよ」

## 土は

奥山さんのさといもは栽培方法にも大きく関わっている。最初にまず地温を高めるために、透明のビニールで土地を覆う。その後普通はずっと張りっぱなしにしているビニールを全部取り、土を寄せる。この土を寄せる作業がさといもの品質にとって一番重要だという。

「土がないといもは青くなっちゃう。土がある程度かぶっていないと、いもは丸くならないんです。土をかぶせることで、丸い、味のしっかりした繊維の細かいもができてくる」

実はこの方法、元々は関東で行われていた。畑を腐らせてしまい、悔しくてもっと勉強し巡り会った。

「負けでは終われない。ホントに時間かかるんですよ。山形でさといもを生産してい



「さといもの根っこって太いでしょ。基本的に根っここの太い作物は水に強い作物。すごい水分を必要とするんです」あたりを見渡すと、さといも畑の隣には稲が生えていた。

## 春は花見

、秋は芋煮会。そういわれるほど、さといもは新庄に太く根付いている。

「芋煮会やるから、弁当持っておいで！」

そんな奥山さんの一言で、河川敷で芋煮を囲んで団らんが始まる。

農場の近くを流れる泉田川のほとりには、その恵みと歴史が刻まれた石碑がある。その中にこんな一文がある。『名物「四ッ屋の芋のこ」は、この川の砂地が生んだ美味である』美味である、とは。

「ここ独特のぬめりだったり、やわらかさだったり、そういうことを言っているんじゃないですかね。さといもはその

こんな作り方している人いますよ」

## 新庄市では

八月のお盆から芋煮を食べ始める。しかしお盆ではさといもの旬にはまだ早い。奥山さんは少し無理をして八月に掘っている。

「この時期は帰省客が多いでしょ。田舎の食文化は都会では食べられないものが多い。おもてなしですよ。田舎のおいしいものを食べさせるのがおもてなし。東京にはない懐かしさとか、田舎に帰ってきたんだなって」

地元でお盆の芋煮に入るさといもは全て奥山さんのさといもだ。地元ではすっかり「芋煮といえばお盆」となってきたそう。芋煮がないとお盆は越せそうもない。

おもてなしの心がそがれたさといも、これまた、美味である。

