

伝えたい声は、
生産者の想い

VOICE #65

【ヴォイス】 / #65 / APRIL 2015 / www.oisix.com

吉村淳さん【鹿児島県】 そら豆

生涯百姓
極めるぞ。
吉村淳

RECIPES【そら豆】



そら豆のすりながし

材料：[2人分]

そら豆…30粒程度

昆布だし…500ml

おぼろ豆腐…適量

天然塩…小さじ1/4

作り方：

- ① そら豆をさやから出し、薄皮に切れ目を入れておく。
- ② 鍋に昆布出汁を入れて火にかけ、沸いたところにそら豆とさやも入れてそら豆がやわらかくなるまでゆでる。
- ③ さやとそら豆を取り出してそら豆の薄皮をむき、そら豆と昆布だし200mlをミキサーに入れてなめらかにする。
- ④ ②を鍋に入れ、残りの昆布だしで好みの濃度に調え、塩で味を整えてからおぼろ豆腐をそっと入れて温めて器に盛る。

おぼろ豆腐（南禅寺豆腐屋 服部） 230g 320円（税抜）

昆布だしは、切った昆布を一晩水につけておく水だしがおすすめです。お好みで仕上げにとろろ昆布を乗せても。

レシピ：前田智美

VOICE / #65【そら豆】



そら豆としらすとロディジャーノチーズのオムレツ

材料：[2人分]

そら豆…30個程度

たまご…4個

しらす…40g

牛乳…大さじ3

オリーブオイル…大さじ3

ロディジャーノチーズ…適量

ディルまたはチャービル…適量

天然塩…少々

こしょう…少々

作り方：

- ① そら豆は塩ゆでしてあら熱が取れてから薄皮を剥く。
- ② ボウルにたまごを割り入れ、しらす、牛乳、塩、こしょうを加えてよく混ぜる。
- ③ 熱したフライパンにオリーブオイルを入れ②のたまご液を流し入れて全体を混ぜ、側面にこんがり焦げ目がつくまで焼く。
- ④ ①のそら豆を全面に散らし、ロディジャーノチーズをたっぷり削りかけ、ディルかチャービルをちらす。

濃厚旨味の絶品万能チーズ ロディジャーノ（DEAN&DELUCA） 150g 1,100円（税抜）

たまごのフチを中心に折り込むようにすると均等に火が入ります。たまごはしっかり火を通して半熟でも。そら豆の量はお好みで増減してください。

レシピ：前田智美

VOICE / #65【そら豆】



春の豆たっぷりのちらし寿司

材料：[2人分]

そら豆…20粒程度

グリーンピース…30g（正味）

スナップエンドウ…8個

ごはん…茶碗2杯強

生ハム…適量

えび…6尾

れんこん…20g

たまご…1個

<レモンすし酢>

レモン汁…25ml

砂糖…大さじ1

塩…小さじ1/2

薄口しょうゆ…少々

しょうがの千切り…1/2かけ分

プロシュートスライス（18ヶ月熟成） 50g 890円（税抜）

下準備

- ◇れんこんは薄いちょう切りにしてゆで、同じ湯でエビもゆでて冷水にとる。
- ◇レモンすし酢の材料はすべて混ぜあわせておく。
- ◇ボウルにたまごを割り入れ、塩をひとつまみ加えてよくまぜてから薄焼き卵を作り、千切りにして錦糸卵を作る。

作り方：

- ① そら豆、スナップエンドウ、グリーンピースはそれぞれゆでる。スナップエンドウは飾り用の2個以外は3等分にする。
- ② ①の豆類（そら豆は薄皮をむいてから）に塩と薄口しょうゆをかけ少々かけ、しっかりと味をつけておく。
- ③ 炊きたてのごはんにすし酢を回しかけ、切るように混ぜる。①の豆類と連根を加えてさっくりと混ぜる。
- ④ 器に②を盛り、全体に錦糸卵と生ハムをちらし、えびとスナップエンドウをかざる。

グリーンピースは最後にゆでて湯が冷めるまで鍋に入れておくとシワ無くきれいにゆで上がります。お好みで食用菊を飾るとより華やかに。

レシピ：前田智美

VOICE / #65【そら豆】

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#66は5月13日頃発行予定です。



はちみつパイナップル【台湾】

Oisixで一、二位を競う人気フルーツ「はちみつパイナップル」。なんと、このパイナップル、植えてから収穫まで一年七ヶ月を要します。自然の力が生み出す圧倒的なおいしさの秘密取材します。

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

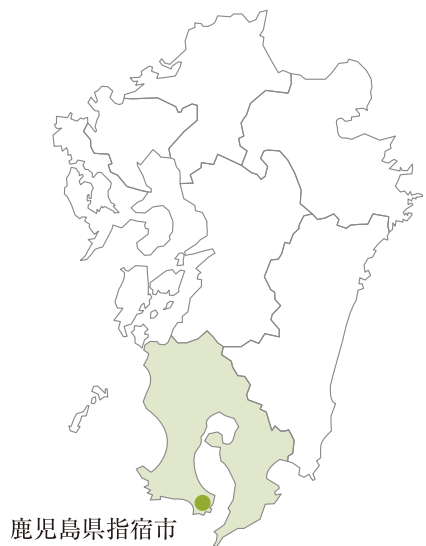
バックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

SORAMAME【そら豆】 吉村淳さん【鹿児島県】

吉村淳さん【鹿児島県】

そら豆

恵まれた温暖な気候の下
鰹節の糟と米糠を肥料に
地道な管理作業を繰り返し
育てあげた、豆本来の味



鹿児島県指宿市



本土最南端

鹿児島県

指宿市。ここ豆の名産地でオイシックスの青果バイヤーが「今年急激に味があがった」と評するそら豆を育てているのが吉村淳さんだ。おいしくなってきた理由を伺うと「そんなに変わりましたかねえ」と意外な答えが返ってきた。

指宿は温暖な気候に恵まれいい豆ができる。そんな理想的な環境にいてなお吉村さんは収量ではなく「味が一番」と味にこだわりを示す。「やっぱり自分だけが目指す所がないと、人と一緒だったらそれまでですね」ときっぱり。この探究心はどこから生まれてくるのだろうか。

「一年に一回しか作れないので、失敗ができないんですよ。僕は今三十六歳ですけど、六十歳までつくるとしても後



二十四回しか作れない。それまでに自分が納得がいく豆ができるのか。少しずつでも進んでいかないと、あつという間に過ぎてしまいそうな気がして。毎年緊張感を持って、妥協しないようにしています」

ちなみに今のそら豆の味への納得度合いは五十%ほどだという。「まだ全然いけるんじゃないかな」と100%まで極めた一心だ。

鰹節の

糟と米糠

吉村さんが肥料として使っているものだ。米糠は無洗米を精米する時にでるものを、鰹節の糟は地元の鰹節業者に鰹節をゆでる際にでる糟をもらっているそうだ。これを寝かすとカビがで

てくる。「このカビがいいんです。発酵

かったら、一生懸命育てた作物を畑に捨てていかなくてはいけない」と言葉に力がこもる。こだわって作っているからこそ、食べてもらいたいという想いは強くなる。

小さい

ころからずっと

そら豆。そのおいしさに気づいたのは、大分県の園芸の専門学校に通っていた時だった。

「実家から送ってもらった豆を友達に食べてもらったから、こんなおいしい豆食べたことないと言ってくれた。昔からあるもんだから当たり前という感覚だった」それ以来、おいしい豆をより多くに人に食べてもらいたいと思うようになった。

「これが豆の味なんだという感動をしてほしい」と豆への

「最近では本当に楽しくなってきました。今は日中なるべく畑に出ていたくて、豆をみる時間も長くなってきた。昔近くの農家さんが『自分がいつ畑に行っても楽しくなるような豆をつくれ』と言ってくれた。畑に来る度に『あー失敗したなあ』って思っていたら畑にも行きたくなくなる。そういうのを毎年少しずつ改善していくと畑に行くのが楽しくなってきましたよ」と自然と笑顔が溢れてきた。

自身を「はまったら周りが見えなくなるタイプ」という吉村さん。夢中になってきたからこそ、そら豆も応え始めているのかもしれない。

食材を

つくる上で、大切にしている

「なるべく商品を捨てないことです。悪いやつは悪いやつでとってくれる所を探します。少し見た目が悪くても、やっぱり味自体は変わらないので、安くても買ってもらえるべくたくさん食べてもらいたい」

農業を始めた時は捨てる食材が多かったという。

「昔は捨てる食材が多かった。それもおかしな話ですよ。こ