

# VOICE #66

Special Issue

伝えたい声は、  
生産者の想い

郭智偉さん【台湾】  
はちみつパイナップル

【ボイス】 / #66 / MAY 2015 / www.oisix.com



做事の事に把事做更重要  
郭智偉

Oisix  
おいしきす

# 媽 媽 的 菜 -鳳梨-

台湾のお母さんのパイナップルレシピ



VOICE #66

郭智偉さん【台湾】

はちみつパイナップル

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice# 67 は6月17日頃発行予定です。 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。



もずく【山梨県】

甲府にある老舗のお酢やさんが作る極上もずく。沖縄での収穫から買い付けまで取材します。

NEW

VOICE TV 映像版 Voice はこちら [www.oisix.com/voice](http://www.oisix.com/voice)

Voiceへのご意見・ご感想はこちら [voice@oisix.co.jp](mailto:voice@oisix.co.jp)



# はちみつパイナップル

芯までまるごと

おいしく食べられる

はちみつのように甘い  
はちみつパイナップル

「おいしい！」を

多くの日本人たちに届け

農家・オブザイヤー二〇一四一二〇一五

銅賞に輝いた

生まれも育ちも台湾の  
生産者にお話を伺った



## 五三〇日かけてできあがる パイナップル

Voice 誌上初海外特集。海を越え向かった先は台湾南部の緑地。沖縄県よりも南に位置する温暖な地域で、パイナップルを生産しているのが郭智偉さん。地元の雑誌で「パイナップル王子」と取り上げられ、オイシックスには今年約十万玉ものパイナップルを届けている気鋭の農家だ。

挨拶もそこそこに早速郭さんのパイナップル畑を訪れた。郭さんは年中畑によつて種まきから収穫のサイクルを変えている。そのため畑は広範囲に渡って存在し、畑を歩くだけで、パイナップルの成

長過程が手に取るようにわかるのが興味深い。

五三〇日。苗の定植から収穫までパイナップルの生産にかかる日数だ。この間、種まき、草取り、収穫は全て人の手で行われる。炎天下、ギザギザな葉っぱで切れないよう、腕にカバーを巻き、ズボンを二枚重ね着して畑に向かう。

「パイナップルづくりで最初に学んだことは、とにかくこの仕事は大変だということです。でも大変だとわかつたので、それをどうやつたら変えられるかを考えました」

見渡す限り広がるパイナッ  
ブル畑の中、一際目をひくのが、パイナップルにかぶせてある色とりどりの丸い布だ。これは一体何なのだろうか。

## 「日焼け防止の帽子です。はちみつパイナップルは比較的皮

が薄く、直接日が当たると傷みやすくなる。人が帽子をかぶるのと同じですよ。あと、この帽子はエコなんです」と郭さん。元々はカーテンなどに使われた布の切れ端をリサイクルしている。一度使った帽子も七年繰り返し使える優れものだ。

芯までまるごと食べられることが好評のはちみつパイナップル。実は収穫する生産者にとつても嬉しいことがあります。一般的なパイナップルは収穫時、刃物を使って獲るが、はちみつパイナップルは芯が柔らかいため、手でポキっと簡単に獲ることができる。

## 人生で一番考えたこと

夢があった。もともとは旅行会社の観光ガイドになりたかったという。仕事をしながらいろいろなところを観れるから、というのがその理由だ。

小さい頃からお父さんにいてパイナップルづくりをみていた。そのため、農業はやりたいという想いはあつたが、お父さんの大変なやり方ではやりたくないかったという。そのため大学では企業管理を勉強した。

「良い意味でこんなに大変な思いをしなくていいんじやないかと思っていました。そんな中、父が四十歳くらいの時に、大きな病気にかかってしまいました。一番考えまし



たが、私も長男だったので、父の後を継ごうと決心しました」

実際には葛藤があつた。自分の夢とお父さんの後継ぎ。だが今では

「一度決めたからにはそれで進んで行くことが大事だと思っています」

ときっぱり迷いがない。

最初はお父さんのやり方全てに反対してぶつかったといふ。ただ一つずつやっていくうちに、その成果を見守ってくれ、少しずつ認めてくれたという。最近はぶつかることも少なくなったそうだ。

「特に子どもがでてから、孫を見るところが機嫌になってしまって、喧嘩することは少なくなりました。たとえ父の機嫌が悪くても、孫の顔を見る」とすぐ機嫌がよくなるんです」と微笑む。

### 結婚を反対され示したもの

今年で結婚十三年目。奥さんは高校のときのクラスメイ

トだ。順風満帆のように見えるが、実は奥さんと結婚する時に、奥さんのご両親に反対された。自分の娘が農家の子と結婚する。農業に携わつていたご両親にとって、農家の大変さは身にしみるほどわかっていた。それだけに娘を大変なところに嫁がせたくないかったそうだ。

「お父様お母様に、まず娘さんは苦労はさせないと伝えました。とにかくまず一度現場を見に来て欲しいと頼みました。畑や工場に来てもらい、そこで働いている人たちが、すごく楽しそうに働いているのを知つて欲しかった。あともう一つは、私の手を見せました。これが農家の手ですか、と。そんなに大変じゃないですか。これが農家の手ですか、と。そんなに大変じゃないですか」と近いかもしれない。

「例えば生産でいうと、農薬を入れない安全なものをつくるんだと決めたとする。それを決めたら一切農薬は使わない。一歩一歩確実にやっていかないといけない」

農作業以外の時間は、子ども達と一緒に遊んでいることが多い。時間にゆとりがある

時はどこかにでかけたり、台湾の一番南の海が綺麗なリゾート地にでかけたり、温泉にでかけたりする。

「安定した生活を私たちに与えてくれるのがパイナップルです。私の一番の願いは毎日家族と一緒に過ごされることです」

### 做對的事比把事做對更重要

「これが正しいと思つたことをやるよりも大切なことだ」

表紙の郭さん直筆の言葉の意味だ。初志貫徹という言葉

意味だ。初志貫徹という言葉と近いかもしれない。

「作業時は必ず腰にサポーターを装着している郭さん。どこかを痛めているわけではなくだと決めたとする。それを決めたら一切農薬は使わない。人によっては農薬を入れない。人によつては農薬を入れておいて、後から抜いていく人もいる。そうではなく、自分でこれだと決めたものは修正を加えてごまかすようなことはしない。最初に決めたことをきちんとやる」

「七十五歳までこの仕事をやり続けるつもりなので、今から気をつけているんです」

現在三十八歳、ちょうど折り返し地点を回つたところだ。これからも「最初に決めたこと」を貫き通しているに違いない。

郭さんの奥さんを始め、周囲の方々はみな口を揃えて「郭さんは責任感が強い人」といふ。そんな郭さんが「最初に決めたこと」は何なのだろうか。

「消費者に安全をお届けし健康になれるようにパイナップルをつくることです。まずは全じやなければ、それがどんなにおいしくても意味がない。おいしいというのはいろんな形でつくれるじゃないですか。でも安全というのは、最初の一歩。安全と確信してからおいしいもの、そして健康を求めるのだと思います」

「作業時は必ず腰にサポーターを装着している郭さん。どこかを痛めているわけではなくだと決めたとする。それを決めたら一切農薬は使わない。人によつては農薬を入れない。人によつては農薬を入れておいて、後から抜いていく人もいる。そうではなく、自分でこれだと決めたものは修正を加えてごまかすようなことはしない。最初に決めたことをきちんとやる」





日の出前からの作業が終わる午前10時  
午後2時まである合間の昼休み。  
選果場の一角にあるキッチンでお母さんたちが  
和気藹々と作っているまかない飯たち。  
日本で手に入る食材でアレンジしたレシピです。



### ゆで豚のパイナップルねぎソース

材料：[2人分]  
豚バラ肉ブロック…300g  
長ねぎの青い部分…1本分  
しょうがスライス…3枚  
パイナップル…50g  
ドライアプリコット…10g  
長ねぎ…20g  
にんにく…1片  
鶏の爪…1/2本  
しょう油…大さじ3  
水…大さじ2  
砂糖…小さじ1  
ごま油…大さじ1

作り方：  
①鍋に豚肉、長ねぎの青い部分、しょうがスライスを入れ、かぶるくらいのたっぷりの水を入れ火にかける。  
②沸騰したら中火から弱火にし、1時間ほど煮たら引き上げ、冷水にあけ粗熱をとる。  
③②を食べやすい薄切りにし、混ぜ合わせたAをかける。

現地ではドライアプリコットではなく、干し柿が使われています。時期的に手に入りづらいですが、干し柿を使うとまた違った味わいになります。



### 台湾風パイナップルチャーハン

材料：[2人分]  
パイナップルの芯…1個分  
A ビーマン…1個  
赤ビーマン…1/4個  
高野豆腐…1個  
むきエビ…100g  
にんにくみじん切り…1片分  
ごはん…茶碗2杯分  
サラダ油…大さじ3  
塩…小さじ1/2  
こしょう…適量  
鶏がらスープの素…小さじ2

作り方：  
①パイナップルの芯を角切りにする。  
②高野豆腐は湯戻ししよく絞り、1cm角にスライスする。  
③エビは塩こしょう(分量外)で下味をつけておく。

現地では高野豆腐ではなく、湯葉や、グルテンを揚げた麩のようなものが使われています。高野豆腐の代わりに揚げ麩などを使ってください。



### 台湾風肉団子とパイナップル煮込み

材料：[2人分]  
豚ひき肉…300g  
玉ねぎ…1/4個  
しょうがすりおろし…少々  
鶏がらスープの素…小さじ1  
しょう油…小さじ1  
砂糖…小さじ1  
ごま油…小さじ1  
水…50cc  
B たまご…1個  
片栗粉…大さじ1  
パイナップル…50g  
豆苗…適量  
水…300cc  
C オイスタークリーム…大さじ2  
オイスターソース…大さじ2  
鶏がらスープの素…大さじ1/2

A 下準備 —————  
◇玉ねぎはみじん切りにする。  
◇パイナップルはスライスし、豆苗は3等分に切る。  
◇揚げ油を170度に温めておく。

作り方：  
①豚ひき肉にAを全て入れよく混ぜ、さらにBを加えてよく混ぜる。  
②好みの大きさに丸めた①を揚げ油に落とし、浮き上がりきつね色になるまで揚げる。  
③フライパンにC、②、パイナップルを入れ温め、水溶き片栗粉でとろみをつけ、豆苗、香り付けのごま油を加える。

※写真は現地で作られたもので、レシピは日本で手に入る素材で書き起こしてあり、レシピの仕上がりと写真は異なります。  
レシピ：田口竜基

Voice / #66 【はちみつパイナップル】



### 白身魚のパイナップルしょうが蒸し

材料：[2人分]  
白身魚(たらなど)…2切れ  
パイナップル…1/6個  
しょうが千切り…3かけ分  
にんにくみじん切り…1片分  
鶏の爪小口切り…1本分  
もろみ味噌…大さじ1  
酢…大さじ1/2  
しょう油…大さじ1/2  
ごま油…大さじ1/2  
塩…少々  
酒…少々  
青ねぎ小口切り…適宜

作り方：  
①白身魚に塩を振り15分置き、出てきた余分な水分を拭き取り、耐熱皿にのせ酒をふりかける。  
②混ぜ合わせたAを白身魚にのせラップをし、電子レンジで4分加熱する。  
③仕上げに青ねぎをかける。

現地では、パイナップルを豆鼓(とうち)などと梅酒のように漬け込み、発酵させたものを調味料として使います。今回はもろみ味噌で再現しました。

※写真は現地で作られたもので、レシピは日本で手に入る素材で書き起こしてあり、レシピの仕上がりと写真は異なります。  
レシピ：田口竜基

Voice / #66 【はちみつパイナップル】



### 酢豚

材料：[2人分]  
豚バラ肉ブロック…300g  
塩…少々  
片栗粉…大さじ1/2  
酒…大さじ1  
卵白…大さじ1/2  
パイナップル…50g  
玉ねぎ…1/4個  
ビーマン…2個  
赤パプリカ…1/4個  
酢…大さじ2  
ケチャップ…大さじ2  
水…大さじ2  
砂糖…大さじ2

A 下準備 —————  
◇豚肉、パイナップルは1口大に切る。  
◇その他の野菜は2cm大に切り、Bは混ぜ合わせておく。  
◇揚げ油は170度に温めておく。

作り方：  
①ボウルに豚肉、Aを入れよく混ぜる。  
②パイナップル以外の野菜を油でさっと揚げ、豚肉を表面がカラッとするまで上げる。  
③フライパンにB、豚肉、野菜パイナップルを入れ温める。  
④水溶き片栗粉を加えざっと混ぜたら、香り付けのごま油を加える。

Voice / #66 【はちみつパイナップル】



### パイナップルドレッシング

材料：[2人分]  
パイナップルの皮から削いだ果肉…50g(約1個分)  
玉ねぎみじん切り…25g  
にんにくみじん切り…1片分  
白ワインビネガー…75ml  
砂糖…40g  
塩…小さじ1/2  
オリーブ油…25ml  
あらびき黒こしょう…少々

作り方：  
①むいたパイナップルの皮に残っている果肉をスプーンでこそぎ落とし、ボウルに入れる。  
②①のボウルに残りの材料を全て入れよく混ぜる。

パイナップルを余すところなく食べるためにOishiオリジナルレシピです。チキンやベーコンをのせたサラダなどによく合います。

Voice / #66 【はちみつパイナップル】