

VOICE

伝えたい声は、
生産者の想い

#39

【ヴォイス】 / #39 / FEBRUARY 2012 / www.oisix.com

中田純一さん【熊本県】

しらぬい

不知火



不知火入り焼きプリン

しっとり、かんたん焼きプリンです。

【2人分】

不知火…1個 たまご…2個 グラニュー糖…30g 牛乳…200cc ミント…適量

- ① 不知火は房から果肉を出しておく。
- ② たまごとグラニュー糖を空気を含まないように混ぜ合わせ、80℃くらいに温めた牛乳を少しずつ入れて、混ぜ合わせ、こしておく。
- ③ 耐熱皿に①の不知火を並べ、②の卵液を加え、200℃にあたためたオーブンで20～25分焼き、ミントを飾る。

「濃厚な新鮮たまご (6個)」(税込313円 / 6個)

オープンや耐熱皿の大きさによって焼き時間が変わるので、15分～様子を見て、少し焦げ色がつき、中央を押して弾力があたら焼けている目安です。

RECIPES【不知火 (しらぬい)】



不知火のサラダ

不知火と生野菜の相性ピッタリ！不知火をたっぷり味わえます。

【2人分】

ベビーリーフ…1袋 玉ねぎ…1/4個 パプリカ (赤・黄) …各1/4個 不知火…1個
＜A＞ 不知火果汁…大さじ2 白ワインビネガー…大さじ1 塩…小さじ1/4
はちみつ…小さじ1 オリーブ油…大さじ2

- ① 玉ねぎはスライスし、水に放つ。パプリカは縦に切る。不知火は房から出して、ひと口大に切っておく。＜A＞の材料を合わせてドレッシングを作る。
- ② ボウルにベビーリーフ、水けをきった玉ねぎ、パプリカを合わせお皿に盛り、①の不知火を盛り付ける。

「お得な調理用 ホワイトワインビネガー」(税込473円 / 500ml)

不知火の果汁が酸味がおさえ、さわやかな香りのドレッシングです。
酸味が苦手な方におすすめ。



鶏肉のソテーと不知火ソース

果肉たっぷりの不知火ソースで鶏肉のソテーがおもてなし料理に。

【2人分】

鶏もも肉…2枚 塩・こしょう・サラダ油…適量 いんげん…4本 カリフラワー…4房
水…100cc コンソメの素…1個 砂糖…大さじ2 不知火果汁…150cc
水溶き片栗粉…少々 不知火果肉…1/2個

- ① 鶏肉に塩、こしょうをし、焼き色がつくまで焼き、取り出しておく。不知火果肉は4等分に切っておく。いんげんは3等分し、ソテーする。カリフラワーはさっとゆでしておく。
- ② フライパンに水、コンソメを入れひと煮立ちさせ、砂糖、不知火果汁を入れ、3分程煮る。
- ③ ②に①の鶏肉を入れ、煮汁をかけながら少し煮たら、鶏肉は皿に盛っておく。
- ④ 煮汁に水溶き片栗粉を入れとろみをつけたら、不知火果肉を加え、③にかける。いんげん、カリフラワーを添える。

「ふくらジュシー知床若鶏 モモ」(税込575円 / 270g)

鶏肉は不知火果汁入りの煮汁で少し煮ることで、鶏肉にも果汁がしみこみ、ソースともよくからみます。鶏肉のほかに、豚肉、鴨肉とも合います。

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



ダンボール：畑のように持続可能な循環型。だから、選びました。

その再利用率はすでに95%を超え、リサイクルのシステムが確立されています。使用後はコンパクトに折りたたみ、水でほぐすだけで簡単に繊維状に戻るため環境負荷も少なく、常に新しく衛生的。光合成で成長する木が原料なのでCO2排出も少なく、環境に優しい、持続可能な包装資材です。またワンウェイのダンボールは、多くの宅配で使われているプラスチックコンテナのように、回収、洗浄、破損、紛失などに伴うCO2の排出がありません。さらにOisixでは、ダンボールの中でも軽量タイプを使用。輸送時の負荷が少なく、従来と比較し年間約8tのCO2削減効果があります。お住まいの自治体の回収ルールに沿ってお出しいただければ、新しいダンボールが生まれます。

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

中田純一さん【熊本県】



不知火の特長のデコ



実は不知火のてっぺんの凸の部分は、出ていても出ていなくても味に差はないんだそう。ただ、見て楽しめる素敵なお特長だからと中田さんは凸がきちんと出るような栽培を心がけています。たまには形が悪いものも出ますが、ふぞろい品として買ってもらえることを農家としてうれしいと語ってくれました。

お客さんの声がうれしい
 毎年3月に行われるお客さまの投票によって優秀農家を決定する農家・オブザイヤー。中田さんは過去に何度も受賞している。
 「これまでお客さんの声って直接入ってこなかったんだわ。でも、農家・オブザイヤーで表彰してもらって、それがたくさんの方の投票で決まるって聞いてちょっとは評価されているのかなって思うようになったよ。見た目よりおいしいとか果汁がさわやかとかって褒めてもらうとうれしいなあって思うよね。」

剣道精神で戦っとるよ
 家族に「みかん馬鹿」と言われてしまふほど柑橘に熱心な中田さん。熱意の源は？
 「剣道精神ですばってん。わははは！農業は根性と対人プレーですけん、お客さんをね、おいしさを参ったと言わせたいと思ってやってるよ。」

SHIRANUI【不知火】



熊本の特産品だから作りたかった

親子三代でリレー栽培
 九州は熊本、雪なんかめったに降らないというのにこの大雪。日本全国が寒波に見舞われる2月上旬、柑橘農家を営む中田さんの農園にお邪魔した。
 「親子三代でリレー栽培してるですよ。レモンから始まって、スイートスプリング、不知火（しらぬい）って順番にでていくんです。何年も継続してるから、お客さんにも「あ、また中田の柑橘が出てきた」と思ってもらえるかなって。自分たちは表現があんまり上手じゃないばってん、うまく伝えてもらいたかです。」
 数ある柑橘の中でも不知火を育てる理由を聞いてみた。
 「熊本県が発祥の特産品だから作りたかったんだ。濃厚な香りのする世界中のよか品種を掛け合わせて作ったもの。俺らが愛媛のせとかとか紅まどんなどを作ったって値打ちがないの。物語がないんだもの。百年来の品種をずっと脇見しないでやってきたんだわ。」

イノシシが安心安全の証拠
 「お客さんにとっては安心安全が一番でしょ。農薬を使わないために研究して木を病気に強い体質に育てているよ。うちの安全の証拠はイノシシ畑だところかな。イノシシがね、うちの畑だけに集中してくるのよ。土が柔らかいから、ミミズとか微生物がいてそれ目当てにくる。昨日も来てたしよ。鼻がいいんだろかね。」