



# 生産者

お客様が近いからこそ「おいしい」ものづくり

**豆知識** おいしいカキの見分け方  
真ん中から下まで赤いものを見つけると良いでしょう。黄色ではなく赤いのがポイント。

**豆知識** おいしいクリのゆで方  
強火にし、水が少なくなったら足す作業を40分~1時間繰り返します。最後に水を捨てて鍋を揺らしながら空焚きするとホクホクしたクリにゆであがります。

**豆知識** おいしいクリの保存  
常温保存だと虫が付きやすいので、クリを水で濡らした新聞紙にくるみ、袋を密封してから冷蔵庫で保存するとおいしさが長持ちします。



梁田孝夫さん(71歳)

YANADA TAKAO  
やなだ農園(五反田)

「木から落ちる」が完熟のサイン  
物心ついた頃から、親はクリ栽培をしていましたが、松くい虫の発生で松林が全滅したのをきっかけに私も本格的にクリ栽培を始めるようになりました。観光シーズンになると、お客様が拾いやすくクリがいっぱいあることがわかるように、草刈りをする回数も多くなります。また、木から落ちた栗を拾うのに、腰をかがめて毎日作業するので、一番大変な時期ですね。

「お客様のの中には、木から落ちたクリは、『古いクリ』『虫がついている』と思っている方がいて、木になっているクリを取る方がいます。木から落ちたクリが完熟のサインなので、文字通りたくさん「クリ拾い」をしてほしいですね。来園された方には試食をしてもらったり、茹で方や渋皮煮のレシピを渡しています。自宅に帰ってからもゆでる楽しみがありますよね。」

## 信頼関係を続ける「品質づくり」

ナシとカキを中心に栽培を始めて40年になります。果樹狩りの主なお客様さんはリピーターの方が多く、またきていただくために品質に気を遣っています。郵送の注文も同じですが、送り主と送り先の方の信用を裏切りたくはないですからね。届いた先からわざわざ「おいしかった」と言ってもらえるとやはり嬉しいです。「適期収穫」がおいしさの秘訣だと思います。

カキの栽培は三脚を使用し、その作業もあるので、高齢になると難しいと思います。ほとんどの後継者はサラリーマンが多いですが、自分たちが頑張ってきた畑。子どもたちにもぜひ継いでほしい。毎年、県立農業大学の研修生を住み込みで受け入れています。農業の現場、お客様とのコミュニケーションを体験してもらい将来は農業の振興に役立ってもらいたい。



藤崎進さん(66歳)

HUJISAKI SUSUMU  
グリーンフルーツ(上佐谷)

# 料理

地の「おいしい」素材をバリエーション豊富なスイーツに

## 里の恵

【材料】5人分(10個)  
さつま芋400g/砂糖大さじ1~3(さつま芋の甘さにあわせて)/牛乳大さじ2/ココア小さじ1/栗甘露煮5個/白あん100g  
【作り方】  
①さつま芋は皮をむき、1cm幅に切り水によくさらす。柔らかく茹でる。熱いうちに裏ごす。牛乳とお好みで砂糖を加える。  
②①を2つに分け、半量にココアを混ぜる。(2種類の生地)  
③栗の甘露煮はそれぞれ2等分し、白あんをかぶせて丸める。(10個)  
④②の2種類の生地を5つずつに分け、それぞれラップにのせて広げ、③の白あん栗をのせる。ラップで包み、茶巾絞りにして、ラップをはずす。



## 里の焼き菓子

【材料】6人分(12個)  
《梨のコンポート》梨150g/グラニュー糖30g/白ワイン50cc/水50cc/レーズン大さじ1/レモン汁小さじ1  
《生地》バター80g/グラニュー糖80g/アーモンドパウダー80g/卵3個/バニラエッセンス少々/栗の甘露煮3個/干柿3個  
【作り方】  
①梨のコンポートを作る。(梨は厚さ1cmに切り、鍋に入れ、グラニュー糖、ワイン、水を加えて煮る。レーズン、レモン汁を途中加えて、汁がなくなるまで煮る。)  
②生地を作る。(ボールにバターを柔らかくし、グラニュー糖を3回に分けてすり混ぜる。次に卵を1個ずつ加えてよく混ぜ、アーモンドパウダー、バニラを加えてよく混ぜる。生地を冷蔵庫で30分休ませる。)  
③8cmのマドレーヌ型(12個)に②を流し入れる。その内の6個には①を、残りの6個には刻んだ栗の甘露煮と細く切った干し柿をのせ、170℃のオーブンで約20分~25分焼く。

レシピはホームページで公開しています!



「Well done! 湖山」の「美味多彩」から  
HP <http://www.kozannotakara.com/>

◆「渋皮煮」の作り方  
包丁でクリ1キログラムの鬼皮をむき、重曹小さじ1を入れた十分な水で30分くらいゆでます。黒いあく水を流し、新しい水を入れます。表面のスジを指でこすって取れる程度の渋皮を取り除きます。再度重曹を入れ、20分程度ゆで、スジを取り除き、1時間位水にさらします。流水にさらしたクリを鍋に入れ、砂糖400グラムを加えてとろ火で1時間、さらに残りの砂糖と塩少々を加えて1時間程度煮てできあがりです。



◆「柿酢」の作り方  
熟した甘ガキのへたをとおり、よく拭き、皮が付いた状態のまま梅酒を作るようにビンに入れます。ヒタヒタに酢で2カ月ぐらいつけると、まるやかな「柿酢」ができあがります。  
ドレッシングとして、また、炭酸飲料などで割り飲料としてお召し上がりください。酸味が強い場合は、ハチミツを入れるとさらにまるやかになります。