

VOICE #67

伝えたい声は、
生産者の想い

[ヴォイス] / #67 / JULY 2015 / www.oisix.com

西川仁さん【山梨県】 生もずく酢

取材地／沖縄県南城市知念

妥協を許さない
もずくオタク!!
西川仁



Oisix
おいしきす



#67

[ヴォイス] / #67 / JULY 2015 / www.oisix.com

妥協を許さない
もずくオタク!!
西川仁

西川仁



もずくと焼きなすのエスニックごま冷奴

材料：[2人分]

もずく…1袋(お好みで調整)
絹ごし豆腐…2パック
なす…1本
パクチー…適量
(エスニックごまだれ)
白練り胡麻…30g
ナンプラー…大さじ1と1/2
砂糖…大さじ1
レモン汁(なければ酢)…大さじ1
しょうが(すりおろし)…小さじ1/2
にんにく(すりおろし)…少々
塩…ひとつまみ

作り方：

- ①なすはグリルで皮が焦げるまで焼いてから皮をむいておく。タレの材料をすべて混ぜ合わせておく。
- ②器に豆腐を乗せ、なす、もずくの順に乗せてからタレをかける。
- ③パクチーを飾る。

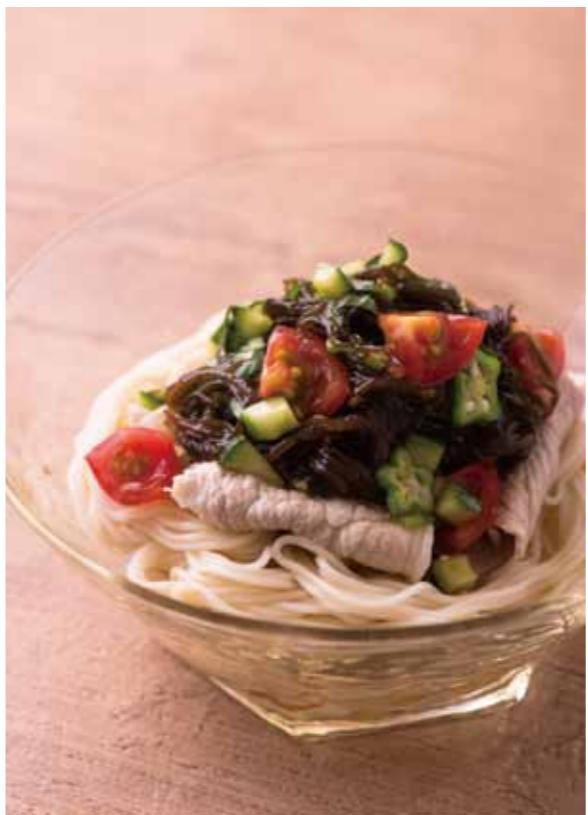
もずく酢付属の調味液が余ったら、鷹の爪を加えて、揚げ野菜やお魚などを浸してエスカベッシュ(南蛮漬け)や、塩もみしたきゅうりとわかめなどと和えると簡単に酢の物ができます。少し甘みとごま油を加えて、片栗粉をまぶして揚げた肉や野菜に炒めからめると酢豚にも。

使用したOisixの食材
【きぬ】とろーり絹 豆腐 4P 80g×4パック 150円(税抜)

タレに一味唐辛子を加えてピリ辛に仕上げてもおいしいです。

レシピ：前田智美

VOICE / #67【生もずく酢】



もずくと夏野菜のとろとろそうめん

材料：[2人分]

もずく…1袋(お好みで調整)
豚薄切り肉…100g
きゅうり…1本
ミニトマト…5個
オクラ…2本
バジル…1枝
そうめん…200g

下準備

- ◇オクラはさっと茹でて冷水にとっておく。
- ◇みりんは煮切ってアルコール分をとばしておく。
- ◇ドレッシングの材料をすべてあわせておく。

作り方：

- ①きゅうりとミニトマトは小さく刻み、オクラは輪切り、バジルは千切りにする。
- ②そうめんをゆでて冷水で洗ってしめる。そうめんをゆでた湯で豚肉をさっとゆでて氷水ににとって冷やして水気を切る。
- ③刻んだ野菜類ともずくとドレッシングを合わせてよく混ぜる。
- ④器にそうめんを盛り、豚肉、③の順に盛りつける。

使用したOisixの食材
早ゆで!生そうめん 220g 220g 198円(税抜)

野菜はすべて揃わなくてOKです。お好みの野菜を使って作りましょう。お子さまにはコーンもおすすめ。ドレッシングの代わりに付属の調味液を使っても。

レシピ：前田智美

VOICE / #67【生もずく酢】

NEXT ISSUE【次号予告】Voice#68は7月29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。



おさしみかぶ やませちゃん【青森県】

ち密な肉質で、しっとりした食感が特長のかぶ。ジューシーなお刺身のように味わっていただきたいかぶです。

バックナンバーはこちら www.oisix.com/voice

Voiceへのご意見・ご感想はこちら voice@oisix.co.jp

西川仁さん【山梨県】

生もずく酢



沖縄県南城市知念

沖縄の青く透き通った海

リーフに囲まれ

自然の恩恵に溢れる知念の漁場

水揚げされたもずくは

金色に輝くという

山梨県の加工場をへて

「生もずく酢」として

食卓に並ぶまでに

携わる方々の想いを伺つた

沖縄でも食べられない もずく

こだわりという言葉が生ぬるく感じられてしまうほど、こだわっている。山梨県で生もずく酢を製造している西川仁さんはそういうものづくりをされている方だ。

「こだわっているのは生のもずく。漁場で食べたもずくの食感や感動、まさにそのものをお客様に届けるにはどうしたらいいか。それだけを考え作っています」

もずくは年に三ヶ月しか収穫時期がない。一年間販売するとなると、冷凍か塩漬けにして保存する。もずくのほとんどが収穫したものすぐに入り場で塩漬けにし冷凍して

知念漁協のこだわりと いる。味付けもずくとして出 しているのは基本的に塩もず くだ。

「味つけもずくの中で、完熟生もずくで出しているのは全国探してもうちだけです。完熟生もずくを扱っている業者がいない中で、そのもずくを厳選し自分の目利きだけで選んでいるから、とても希少なんです。だからもう全国どこを探しても絶対に食べられない。究極のもずく作りです」

もずくや中熟のものが食べられている。

「だからうちが出している完熟生もずくは沖縄でもめつたに食べられないもずくなんですね」と西川さん。

知念漁協のこだわりと いる。味付けもずくとして出 しているのは基本的に塩もず くだ。

もずくにこだわる西川さんがもずくの買い付けをしているのが沖縄県の知念漁協だ。

知念はリーフ（礁）に囲まれていて、波風の影響を受けにくい。また潮の流れが入りづらく、水温が安定している。山の水が入ってきていて水質もいい。その恩恵をうけてもずくの質がとても安定している。リーフの内側は遠浅で砂が白く、水深は約二メートルと光がよく届く。もずくは日が当たるかどうかでモノが全然違うという。

「やっぱ生き物だなあ。もずくは野菜や果物と一緒によね。光がなくてはならない植物なんですね」と西川さん。

知念のもずくの品質が安定しているのは、環境の恩恵だけではない。知念漁協参事の仲里さんに知念漁協のこだわりを伺った。

「ものが悪いと水揚げさせないということを知念はするんですよ。担当者が今年何回銛で突かれそうになつたか。『お前なんで俺のものとらねえんだ』とか、『なんで俺のものワニランク下でつけるんだ』とか。知念では水揚げ時に純粋にものの良し悪しで値段を決めるんですよ。そこまでやつてているのは知念しかない」

そうして漁港に揚がるもずくは「金色に輝いてる」という。そんな強いこだわりをもつ知念が突き動かされた。参事の仲里さんは西川さんのやり方を聞いた時、そのこだわりに驚いたそうだ。

「例えば解凍方法一つとつても、一ヶ月間かけて解凍するんですよ。もずくって酸化するので冷凍している。そのまま水に置いておけば一日くらいで解凍できます。表面が

酸化してしまうが、かき混ぜてしまえばわからない。でも西川さんはそういうこと 자체嫌うので、一ヶ月間くらいかけてゆっくりゆっくり中が綺麗に溶けるまで時間かけちゃう。ここまでやつているのは業者さんないですよ」

漁協で売った後の商品ができる限りのことをしなさいと伝えました。西川さんのこだわりが凄すぎちゃって、知念側が後追いしちゃつた感じです。こだわってこだわっていいものを作られているからこそ、別格で走ってほしい」

創業百年のお酢屋がこだわった生もずく酢

西川さんは山梨県で創業百年を超える老舗のお酢屋を営んでいる。酢へのこだわりは

当然ながら凄まじい。

「基本的になければ全部作ればいいと思っています。このもずくにはこういうのがいいなど、自分で食べてみた感覺を大事にして、その商品に合うレシピをつくる。知念のもずくはものがよくて栄養価も高いから、味付けも自然なものがいい。だからまず醤油は無添加のものを仕入れ、鰹節は追い鰹をしたものを使用。昆布も日高産にこだわり、酢は純粹米酢の長期熟成したものの。最後に全部の液を山梨の南アルプスの天然水に入れて作りあげる。他はもう趣味というかこだわりです」

もずくを酢につけてしまうと、もずく酢の食感を保てるのはせいぜい一週間くらい。賞味期限が三十日くらいあっても、最後の方は柔らかくなり、食感はかなり落ちてしまう。

「それだともう海でとれたものと全然違う。だから手間がかかるけどあえてもずくはもずく、酢は酢で分けている。と

売りたいんじゃない、食べてもらいたいんだ

あらゆることにこだわりを持つている西川さん。だが最初から目指しているところがあつたわけではないそうだ。

「元々ビジョンがあつたとかじゃないんだよね。もずくを知ることでだんだん自分自身が求めるものが強くなつた。もずくを知ることだよね。そこから始まつてから、自ずと要求も深くなるし、本当のもずくが何かもわかってくる」





もずくしらすおろし

材料：[2人分]

もずく…1袋(お好みで調整)
大根…150g
しらす…25g
梅肉…少々
大葉…2枚
醤油…少々

作り方：

- ① 大根はおろす。
- ② もずく、大根、しらすを器に盛り、大葉をちらして梅肉を添える。
- ③ お好みで醤油をかける。

もずく酢付属の調味液が余ったら、鷹の爪を加えて、揚げ野菜やお魚などを浸してエスカベッシュ(南蛮漬け)や、塩もみしたきゅうりとわかめなどと和えると簡単に酢の物ができます。少し甘みとごま油を加えて、片栗粉をまぶして揚げた肉や野菜に炒めからめると酢豚にも。

使用的したOisixの食材
築地目利き人選別 釜揚げしらす ツインパック 40g (20g×2) 248円(税抜)

食べる時にはよく混ぜるとおいしいです。醤油のかわりに付属の調味液をかけても。

レシピ：前田智美

VOICE / #67【生もずく酢】



もずくとカリカリ油揚げのみそ汁

材料：[2人分]

もずく…1袋(お好みで調整)
油揚げ…1枚
だし汁…300ml
味噌…大さじ1
みょうが…2個

作り方：

- ① 油揚げはグリルかトースターで焦げ目がついてカリカリになるまで焼いてお好みの大きさに切っておく。
- ② 鍋にだし汁を入れて温め、もずくをいれて一煮立ちしたら味噌を加えてもう一度あたためて器に盛る。
- ③ ②の油揚げを入れ、刻んだみょうがをたっぷり乗せる。

もずく酢付属の調味液が余ったら、鷹の爪を加えて、揚げ野菜やお魚などを浸してエスカベッシュ(南蛮漬け)や、塩もみしたきゅうりとわかめなどと和えると簡単に酢の物ができます。少し甘みとごま油を加えて、片栗粉をまぶして揚げた肉や野菜に炒めからめると酢豚にも。

使用的したOisixの食材
ふっくらジューシー油揚(2枚) 2枚(約50g) 140円(税抜)

味噌はそれぞれ塩分が違うので味噌に合わせて量を調節してください。

レシピ：前田智美

VOICE / #67【生もずく酢】

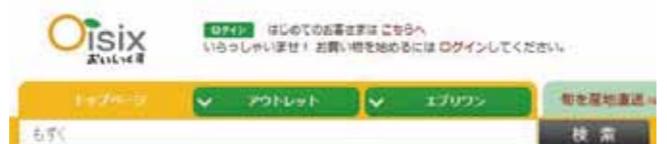
今回ご紹介した商品

大関 化学調味料・保存料
完全無添加生もずく酢



*パッケージが変更になる場合がございます。

Oisix.comトップページの検索窓から「もずく」で検索！



「知念の人には頼んでとつてもらっていると考へてない。おこがましい話だけど、自分も知念の人間みたいな気持ちで考へているから、量がどれない、それもそれでまたよしじゃんかつて。数を満たそうとして求めていらないものを買うと、初めて食べた人の感想は、他のものよりもおいしくはないくらいにしかならない。おいしいねって言葉だけじゃ嫌なんです。食べて止まつて『ええつ何これ?』って、その声が聞きたい。その人たちって絶対笑顔なんですよ。あの笑顔。あの笑顔ができるようなものを食べてもらえれば、ものすごくびっくりするし感動してもらえると思うから、できるだけ多くの人に食べてもらいたい。だから売りたい

参事の仲西さんからみた西川さんはどんな方なのだろうか。「言い方は悪いかもしませんが、オタクですよ。もずくオタク。好きだからこだわつているんで、本当にオタクです。もずくオタクの人が作つていいから感動するものが作れる。職人さんという言い方も合うのかもしれませんけど、あえて言わせてもらいますと、オタクです。こだわりが半端ない」

自他共に認めるもずくオタクの西川さん。もずくの夢をよくみるそうだ。「漁港に行つてみると『今年は全然ダメです』みたいな夢もあれば、『これ全部俺が求めているもずくじゃん!』みたいになときもあるね」と朗らかに笑つた。

