

おいしく愛しい国産の食べ物200種。

ロハスピーブルのための快適生活マガジン

# ソトコト

S O O K O O

10

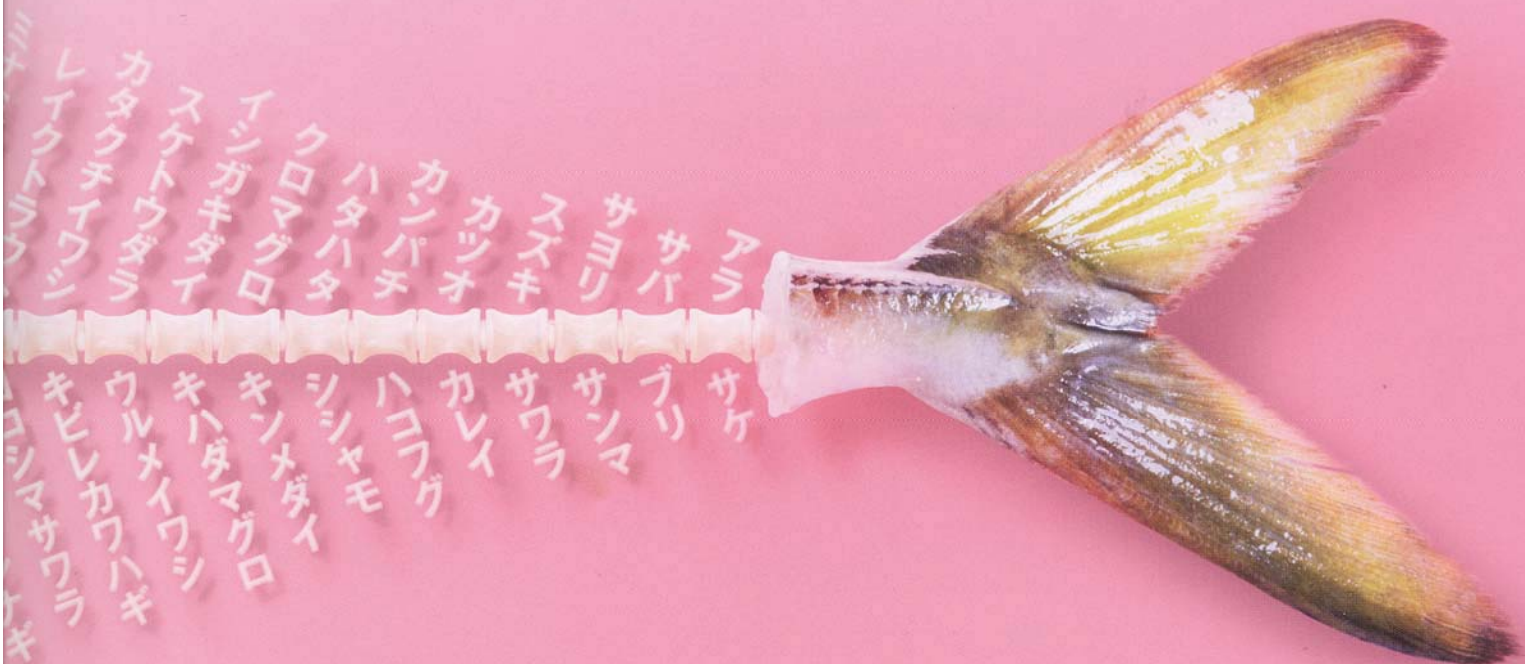
October 2010

No.136

800YEN

ふるさとの味は、エコの味。

## 魚食&国産食材事典



ALL ABOUT FISH & JAPANESE RURAL FOODS

ゴミ、捨てんなよ!



## 岩槻ねぎ

[埼玉県さいたま市]

古典落語に登場する  
歴史あるねぎ。

「甘みがあって、香り高く、やわらかい。あの昔のねぎはどこへ行ったのだろう」。岩槻区で食品卸店を経営する長谷川芳雄さんが、ふと疑問に思ったのは今から4年前。白い部分が多い根深ねぎに比べて傷つきやすく、日持ちもしない葉ねぎは、流通に適していないために、いつの間にか市場から姿を消していた。長谷川さんはそんな幻の「岩槻ねぎ」を探中、同区内で60年来農業を営む鈴木仙一さんと運命的な出会いを果たす。

鈴木さんは岩槻ねぎに対するこだわりが人一倍強く、戦後ずっと作り続けてきた人物。苗を定植してから15~20本ほどに分けつするため、よい状態で分けつするねぎの種を採り続け、約20年前に形や大きさをそろえることに成功した。「目の黒いうちにこのねぎが東京にもいけばいいね」と岩槻ねぎが広まり、地域が活性化することを願って生産を続けている。

長谷川さんはこのねぎの復活をかけて、鈴木さんとの取引を開始。区内18店舗の飲食店に岩槻ねぎを使ったメニューを取り入れてもらうよう呼びかけ、生産農家も今年4軒に増えた。岩槻は“ねぎわい”のある街になりつつある。

●500g (6~10本) 300~350円

長谷川広商店

tel.048-756-0472



上/岩槻ねぎを使った塩焼きそば。2009年に開催された埼玉B級ご当地グルメ王決定戦で初出場ながら準優勝! 右/長谷川芳雄さんは岩槻ねぎの躍進のため、今年「岩槻ねぎ倶楽部」を発足。



大森裕子さん  
[表参道市場 伝代表]

蕎麦やうどん、  
鍋に入れるだけでなく、  
ピザのトッピングとしても秀逸です。

30年来、自家採種を続けている鈴木さん。子どもを育てるような気持ちで、岩槻ねぎの成長を見守る。

