

商品の価格と問い合わせ先

▽岩槻ねぎ塩焼きそば 870円。もんじゃ金太郎(☎048・749・7300)▽ねぎせいろ 1102円。ときた(☎048・798・5709)▽夏辛ペッパーサンド 380円。カフェペーカリーアルデ(☎048・607・3100)▽ねぎ味噌さんのラスク&パイ詰め合わせ 1000円。コスモス岩槻店(048・758・2633)——など。



食感シャキシャキ再評価

岩槻ねぎ(さいたま市岩槻区)



岩槻ねぎ塩焼きそば(右手前)などを前に、「幻のねぎ」復活で「町に活気を取り戻したい」と話す長谷川さん

「ねぎやー、ねぎ。岩槻ねぎ」とお江戸が舞台の古典落語「たらちね」にも登場する。

一つの根から15本ほどの茎がのびる「青ねぎ」で、柔らかく、甘みがあり、根から葉先まで一本丸ごと食べられるのが特徴。軽く火にかけては、さっぱりとした味わいと、シャキシャキした食感が楽しめる。ヌタやみそ汁、鍋物など岩槻の食卓を彩ってきた。

ところが、「形にはらつきがあつて見栄えが悪い」「柔らかくて折れやすく、積み重ねができない」などと市場から敬遠され、19

60年代から栽培する農家が減り、「幻のねぎ」になってしまった。

これを復活させようと取り組んだのが、岩槻文化の再発見と継承を目指し、2001年に有志54人で発足した「岩槻ときめき文化の会」。5年前、中心メンバーの長谷川芳雄さん(62)が、岩槻区大野島で生産を続けていた鈴木仙一さん(80)方でねぎを食べ、「こんなうまい物を消してしまふわけにはいかない」とほれ込んだ。

生産農家や飲食店関係者など約40人に声をかけ、09年4月に「岩槻ねぎ倶楽部」を結成。翌月に大宮区で開催された「第4回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」に「岩槻ねぎの塩焼きそば」を出品し、準優勝に輝いた。

これをきっかけに注目が集まり、今では中華料理店やそば店、焼き肉店など大宮、見沼、中央区も含め、計24軒が岩槻ねぎを使った料理を提供、出荷する農家も5軒増えた。

昔ながらのヌタをはじめ、天ぷら、パスタ、ピザ、せんべいなどに使われているほか、いためた豚肉とともにねぎをはさんだパン、ねぎみそを練り込んだパイも売られている。

同倶楽部は昨年2月、岩槻ねぎの料理が食べられる店を紹介した「ぶらり岩槻観光『ねぎわい』マップ」を作製、観光案内所などで配布している。

岩槻の町おこしに役立たいと考えている長谷川さ

ん。「復活した岩槻ねぎを味わってもらい、街にぎわいを取り戻したい」と力を込める。一方、鈴木さんは「昔の味に、みんなが目覚めてくれたのかな」と突然の人氣に少し驚いた様子。