

彩人伝

江戸時代から食べられていたといわれる、さいたま市岩槻区の伝統野菜「岩槻ねぎ」。一つの根から10〜15本ほど茎がのびる葉ネギで、軟らかく甘みが強い。日持ちがしないことなどから、次第に市場から姿を消し、「幻のねぎ」と呼ばれるようになった。

6年前、友人の勧めで、地元で唯一栽培している農家から手に入れて食べてみた。驚いた。小学生の頃、母親が作るみそ汁に入っていて大好きだった、あの青ネギの味と同じだったからだ。以来、ずっ

1949年、さいたま市岩槻区生まれ。中央大学商学部を卒業し、食品会社に就職。3年間勤めた後、製菓製パン材料などを販売する「長谷川広商店」の経営を父親から継ぎ、現在に至る。家族は、妻、長女、長男。

岩槻ねぎ倶楽部代表 長谷川芳雄さん 63 (さいたま市岩槻区)



幻のネギ復活へ情熱

とお目にかかれずにいた。地元でこんなにおいしいネギがあることを多くの人に知ってほしいと、さまざまイベントを仕掛けて、PRに努

めている。その根っこには、製パン原材料販売の仕事を通じて得た、「おいしくて体に良い食材を通し、豊かな食生活に貢献したい」との強い思

いがある。「地域で古くから食べられてきたこのネギを復活させて、子どもや孫に受け継いでいきたい」

地元の知人に声をかけ、3年前に十数人で「倶楽部」としての活動を開始。B級グルメの大会に出店しようと、「岩槻ねぎの塩焼きそば」を考案した。ネギの味が生きるよう細麺を使用し、塩味にこだわった。近所の中華料理店にも協力してもらい、2か月間、試行錯誤を重ねて、完成させた。

活動の輪は広がり、倶楽部の会員は今では50人ほど。栽培農家も8農家となった。岩槻ねぎを置く青果店や、料理のレシピを考案する飲食店も

▲「岩槻ねぎは軟らかくて甘い。ねぎしゃぶにして食べるとおいしいよ」と話す長谷川さん(さいたま市岩槻区)

増えた。

肝心のネギの供給が追い付かないのが悩みの種という。「もっと栽培する農家を増やしたい。農家が一生懸命に、品種改良を重ねて栽培してきた伝統のある岩槻ねぎを、途絶えさせてはならない」

岩槻区や見沼区など、身近な地域からファンを増やし、地元で消費することを目指している。「学校給食やねぎ掘り体験など、子どもたちが地元の野菜になじむ機会を作っていきたい」

(福田麻衣)

「趣味が岩槻ねぎ」と話し、とにかく元気いっぱいだ。野菜嫌いだという男児に、イベントで「岩槻ねぎの塩焼きそば」をすすめたところ、男児が「おいしい」と笑顔でねぎを食べて、母親が驚いてねぎを購入したという。そんな話をうれしそうに語る姿が印象的だった。

記者から