

# 県東



広告のご用命 TEL 048-795-9932

# こころでしか味わえない

さいたま市岩槻区の特産品「岩槻ネギ」の収穫時期が近づいている。かつては生産農家も多く、各地で販売されていたが、徐々に生産農家も減り、いつしか人々の記憶から消え去った「幻のネギ」。(1)数年は復活の機運が高まり、岩槻ネギを食材にする飲食店が区内に増えるなど、(2)こころでしか堪能できない味」に注目が集まっている。(中島和哉)

かむと軟らかく、甘みがじわじわと口広がる。関東では珍しい岩槻ネギで、一株に10〜15本の茎が伸びるのが岩槻ネギの特徴だ。起源は古く、江戸時代から生産されていたという。



## 幻の岩槻ネギ

だが、特徴の一つでもある「軟らかさ」が、流通を妨げた。長距離の輸送に耐えられず、商品を陳列する際も積み重ねることができない。次第にスーパーが敬遠、いつの間にか食卓から消えていった。



「幻の岩槻観光『ねぎわい』マップ」

そんな岩槻ネギを復活させようとして、数年前から区内の商店主らと、岩槻ネギを商業用に生産していた農家の鈴木仙一さん(81)らが協力。パスタやお菓

子に添えるなどし、地元飲食店で岩槻ネギを味わえるように努力を重ねてきた。その集大成ともいっべき一品が「岩槻ねぎの塩焼きそば」。県内のB級グルメ大会で準優勝したこともあり、その名は知れ渡った。

これで岩槻ネギの流通が拡大かと思いきや、「まずは地元で愛されるものにならないこと、拡大路線をとらず、地元飲食店や八百屋などで流通するようにした。」

区内で岩槻ネギを味わうことのできる店は、各地に点在する。それをまとめたのが、「ぐるりの岩槻観光『ねぎわい』マップ」だ。3年ほど前に作成。区内飲食店や東武・岩槻駅などで手にすることができる。



岩槻ネギの改良に取り組んできた鈴木仙一さん(岩槻ネギ倶楽部提供)

マップの掲載店舗は22店。▽ギ。最近では主婦層向けに料理岩槻ねぎ肉巻きむすび▽岩槻ね教室を開くなど、食育にも力をぎと照り焼きチキンのみそピザ▽かもネギサラダ▽岩槻ねぎの地域を愛するようになってもらい、その一つが、岩槻ネギではないが、食感や甘みが存在感際立たせる。それが特徴でもあるという。

地域に広がりがつつある岩槻ネギ。最近では主婦層向けに料理岩槻ねぎ肉巻きむすび▽岩槻ね教室を開くなど、食育にも力をぎと照り焼きチキンのみそピザ▽かもネギサラダ▽岩槻ねぎの地域を愛するようになってもらい、その一つが、岩槻ネギではないが、食感や甘みが存在感際立たせる。それが特徴でもあるという。

### 視野拡大を目指し 留学生と国際交流



草加高 国際的な視野を広げてもらおうと、県立草加高校(長谷川浩校長、生徒961人)はこのほど、草加市の独協大学に通う留学生と1、2年生との国際交流を行った。同校は来年10月、台湾へ初めての海外修学旅行を予定している。その事前学習も兼ねて、その事前学習も兼ね

と、県立草加高校(長谷川浩校長、生徒961人)はこのほど、草加市の独協大学に通う留学生と1、2年生との国際交流を行った。同校は来年10月、台湾へ初めての海外修学旅行を予定している。その事前学習も兼ねて、その事前学習も兼ね

4小学校で の人たちが賑わいをみせた。4校とも、それぞれ地域と



和戸宿山車保存会の協力で、和太鼓を力強く打つ須賀小の児童(町立須賀小学校) うち秋季運動会は、前日までの雨もあがり、抜けるような運動会日和の晴天に。恒例の6年生(84人)による鼓笛パレードは、鉄腕アトムやオプラーディ・オプラーダ、校歌などの5曲を披露した。