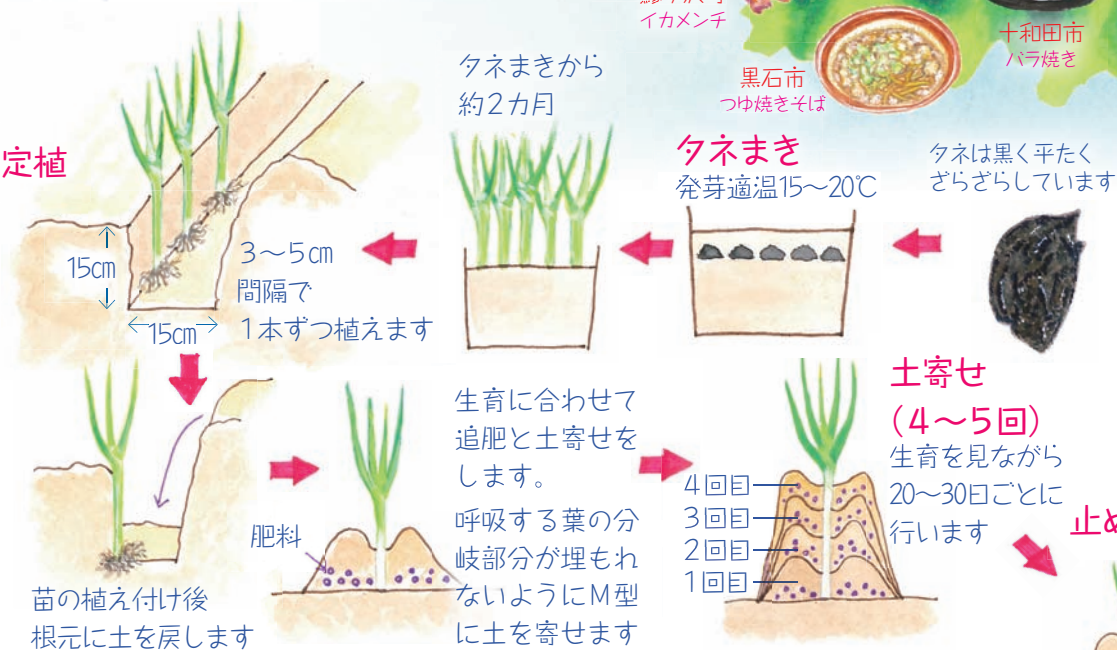


青い森の便り

～菜園のすすめ 13～



ネギの巻

(有)渋谷種苗店 (青森市)
しぶたに ふみこ
渋谷 扶美子
(文とイラスト)

青森市に生まれる。青森県営農
大学卒業後30年間種苗業にた
ずさわる。現在は専務として従
事。平成13年よりラジオ番組『畑
でグランチ』に社長である夫
と共に出演中。近著に「レッツ
トライ あおもりの家庭菜園」
(2013年、東奥日報社)がある。

全国各地には、その土地ならではの当地グルメがありますが、青森にもまた風変わりな地元発祥の料理がいくつもあります。

焼きそばに和風そばつゆをミックスした「黒石つゆ焼きそば」や、せんべいが鍋の具材になった「八戸せんべい汁」。大量のタマネギとバラ肉を鉄板で焼いた「十和田バラ焼き」、イカのゲソをミンチにしたものと細かく切った野菜を油で揚げた「鱈ヶ沢イカメンチ」、ほたての貝殻を鍋にして作ったみそ味の卵とじ「下北みそ貝焼き」など、どれもとてもおいしいので、ぜひ青森に来て食べていただきたいものばかりです。私が住む青森市にも「みそカレー牛乳ラーメン」という風変わりなラーメンがありおすすめです。みその素朴さとカレーのスパイシーさに牛乳のまろやかさをブレンドしたスープ。そこにバターのコクが加わり、太めの縮れた麺がとてもよく合う絶品の味で、くせになるおいしさです。

さて、さまざまな料理がある中、主

役ではありませんが、食材の中でも使う頻度の高い野菜の一つがネギではないでしょうか。青森県は全国の中でもネギの生産量、消費量ともに上位にランキングされており、県民にとってもネギは料理にかかせない野菜の一つとなっています。

当地を代表するネギは根深ネギです。青ネギのようなシャキシャキ感はありませんが、白根のやわらかさと辛み、加熱した時のとろみと甘さがおいしいネギです。余談ですが、青森で単に「ネギ」といえば根深ネギのことで、根深ネギの幼苗や細ネギは「シロ」と呼ばれていますが、私がそれを方言だと知ったのはごく最近のことです。

根深ネギは栽培期間が約半年もかかり、白くやわらかなネギにするために土寄せ作業が何度も必要です。手間はかかりますが、見事に伸びて太ったネギはつややかで白さが際立ち、みずみずしくとてもおいしいです。ネギ栽培に挑戦して、とれたてネギを味わってみませんか？

