



香取で暮らす、香取を楽しむ情報紙

かとり

Katori

平成27年(2015) 11月15日号 No.232

おいしいを演出する
「龍ひかり」



宇井 真輝さん(志高)

農業の専門学校を卒業後、農業関係の会社を経て実家に戻ってきた。

美しい軟白部が自慢の白ネギを常に安定して供給したいと考える。また、ネギを生かしたレシピの開発にも積極的に、自分で実際に料理を行うなど熱心な仕事ぶり。

カトリノ郷物語

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

vol. 7

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます

日本の食卓に欠かせないネギの歴史は古く、かの「日本書紀」にも「秋葱」という言葉で登場する。それだけなじみ深いネギだが、どの料理でも主役の座は肉や魚に譲ってしまいがち。しかし名脇役あつてこそ、おいしい料理が成り立つというもの。今回は志高地区で「龍ひかり」という品種のネギを栽培する宇井さんと、その食べ方について話す機会を得た。

「ネギといえば鍋と薬味の印象が強く、ネギ単体で食べる人は限られますね。(ネギが)好きな人は丸焼きに塩をふってかぶり付くんですけど、普通の人はそうはいかない(笑)」

確かに。どうしても先入観で辛いと思ってしまう傾向にある。

「うちは冬場限定で、下仁田ネギ、SUKIYAKI」という品種を栽培しますが、これらは加熱調理に適していて、火を通すことで甘さが引き立つんです。秋から冬にかけて栽培している「龍ひかり」にも言えるけれど、想像よりずっと甘くて、皆さん驚かれます」

その「龍ひかり」をもっと親しんでもらえるよう、包装用フィルムの上に「我が家の簡単レシピ」シールを貼り、おいしいネギの食べ方を提案している宇井さん。どこからその発想はやってくるのだろう。

「既存の料理を食べている時に、ふと、これネギでもいけるんじゃないかな?と思うたら試してみます。アレンジを加えて「龍ひかり」の小気味良い歯ごたえや、加熱でにじみ出る優しい甘さ、そうした特徴を損なわないようにしながら試行錯誤しています。そうだ、うちには弟妹がいるんですけど、普段からネギは見飽きて食べたがらない二人が、紹介しているレシピはおいしいと言って喜んでくれましたね」

うれしそうに話す宇井さん。収穫祭などのイベントにも依頼されて出店し、来場者にネギをふるまっている。

「農政課さんから声をかけてもらったイベントでは、泥ネギをそのまま網で焼く実演をしました。見た目はもう真っ黒焦げ。でも、皮をむくとききれいな身が現れて、それに醤油・塩・味噌ダレなどをつけて食べるんです。匂いもするし珍しいのでお客さんが寄ってきて、「甘いね。ネギってこんなにおいしいんだ」と言ってくれて良かったです」

宇井さんが丹精込めるネギの栽培。その難しさについても触れた。

「品種によって収穫のサイクルが決まっているとはいえ、生育状況を見ての作業、良質なネギを切らず畑に常備させるのが大変。土や肥料を変え工夫していますが、今はまだネギが無いとか提供が追いつかないなんて時期もあります。いろんな料理で活躍できるはずなので、いずれは、いつでもうちのネギを食べてもらえようようにしたいですね」

欲しい時にそこにある。ネギの存在価値を高めていく取り組みに期待が持てる。免疫力アップや血行促進の効果があると言われるネギを使った料理で、これからの寒い季節を健康に乗り切りたい。



龍ひかり

旬は冬(11月以降)。このほか店頭には季節に応じた品種のネギが並びます。道の駅水の郷さわら、マルハイ小見川店、風土村、ショッピングセンターパルナなどで購入できます。

「我が家の簡単レシピ」シール
手軽でおいしいネギの食べ方を紹介しています。

02 市の財政状況を公表

02 まち・ひと・しごと創生総合戦略(案)
パブリックコメント 意見募集

03 市役所来庁者の臨時駐車場を確保

香取の逸品
KATORI