

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#31

【ヴォイス】 / #31 / FEBRUARY 2011 / www.oisix.com

福地幸男さん【埼玉県】 元祖深谷蜜ねぎ



VOICE / #31

RECIPES【元祖深谷蜜ねぎ】



蜜ねぎの炊き込みご飯

加熱されたねぎの、とろっとした食感と甘みが楽しめます。

【2人分】

ねぎ…2本 お米…2合 だし汁…380～400cc

- ① お米をとぎ、だし汁を入れておく。
- ② ねぎを1.5cm幅ぐらいに切り、フライパンで焦げ目がつくまでじっくりと炒める。
- ③ ねぎを加えて、いつもどおり炊く。

「だし屋のしろだし」(税込1470円／360ml)

ちょっと珍しいねぎの炊き込みご飯。
クセの少ない蜜ねぎだからこそ、おいしくできます。



【農家レシピ】ねぎぬた

生産者の福地さんおすすめのレシピです。

【2人分】

ねぎ…2本 みそ…大さじ2 砂糖…大さじ1 酢…小さじ2 すりごま…大さじ2

- ① ねぎを蒸して一口大(4～5cmくらい)に切る。
- ② 酢・味噌・砂糖・すりごまを混ぜ合わせる。
- ③ ねぎと②を混ぜ合わせる。

「つきごまスティック 白」(税込357円／5g×10)

お好みでごまの量を増やしても。
七味唐辛子をかけてもおいしいですよ。



蜜ねぎが主役のマッシュポテトグラタン

ねぎとチーズ、ダブルのとろーり感がたまりません。

【2人分】

ねぎ…2本 ジャガイモ…200g(大きめで1～2個) 牛乳…60cc

ハンバーグのたね…150g～200g 塩・こしょう…少々 とろけるチーズ…適量

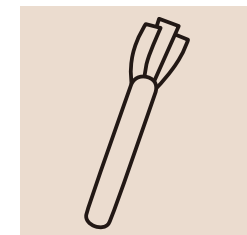
- ① ねぎを5cmぐらいの長さにカットして、フライパンでじっくり焼く。
- ② ハンバーグのたねを炒めて、そばろ状にする。
- ③ 電子レンジで加熱したじゃがいもを潰し、牛乳をくわえて塩・こしょうで味を整える。
- ④ 耐熱皿にねぎを並べ、そばろ状にした肉とマッシュポテト、チーズをのせてオーブントースターでチーズに軽く焦げ目がつくまで焼く。

【手間なし手作り粗挽きハンバーグのたね 大人用】(税込523円／400g)

ハンバーグのたねを使えばお手軽に。ない場合は、
牛肉と豚肉の合いびき肉を使い、炒めたときに塩、こしょうをします。

レシピ提供：Oisix 宋永なつ子

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



Oisixの蜜ねぎ：蜜を待てるか、待てないか

生でもきりり。グリルで焼けばとろーり。このねぎの甘い「蜜」を楽しみに一年待ってくださっているお客さまのために、福地さんは寒さの中でじっくり時間をかけて育て、Oisixも、甘さが際立つぎりぎりまで待って、お客さまにお届けするようにしています。一方でスーパーでは、この蜜があるせいで売りにくい、と敬遠されがちなのだそう。蜜がたれてべとべとになるのと、暖かい店内に何日も並べて置くとすぐに腐ってしまうから、というのが理由。Oisixでは収穫からお届けまで、一貫して低温でおいしさをキープ。福地さんが「まるごと焼いて塩を振るだけで、ひとりで1本ペロリ」と言う、待った甲斐のある「蜜の味」を楽しんでください。

voiceのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

福地 幸男さん【埼玉県】



WELSH ONION【元祖深谷蜜ねぎ】



「元祖」とつける、その理由

「輝くねぎ」の正体は？
キラリ。ねぎ畑に近づいてみると、ねぎの一部が光って見えた。生産者の福地さんに促されるまま指に取ってみると、なんだかベトベトしています。なめてみると・・・甘い。まるで水あめのよう。

「これ、ねぎの蜜が染み出しているんだよ。太陽に当たるとキラキラするんだ。まるで宝石がついているみたいでしょ。」

ねぎ畑があるのは、埼玉県最北部に位置する深谷市町田。『深谷ねぎ』で知られるねぎの名産地です。つきぬけるような青空の下、周りの山々からの風が吹きおろし、風花が冷たく頬をなでます。

福地さんの育てる深谷ねぎは糖度が16度近くになることも。加熱すると蜜がとろけ出てきます。

アスファルトのような固い畑

ねぎ畑に足を踏み入れると、固い。アスファルトのようなグレーで固い足元。ところどころヒビ割れているところさえあります。周りに落ちていると思われる大きな石も、よくよくみるとそんな土の塊。

「この粘度質の土が、ねぎを甘く、柔らかくしているんだよ。」この土は近くの川が氾濫したことによって、何千年もの時をかけて作られた特別なもの。粘土質だからこそ、土の養分や水分を蒸発させることなく、ねぎの栄養になるのだとか。

『深谷ねぎ』の本当の味

こういった性質の土は、この近辺でも福地さんの畑を含む半径数百メートルくらいのごく限られた地域にしかないそうです。

「一緒に『深谷ねぎ』といっても、この土じゃないところで育ったねぎは全然違う。固いし、なんてたつて甘くない。」

先ほどまで笑顔が絶えなかった、福地さんの表情が変わります。

「それらを『深谷ねぎ』はおいしくない」と思われるのはくやしうね。」ももとはこの地域のねぎのおいしさが、『深谷ねぎ』が有名になった理由なのだから。

だけど、この固く、重たい土を扱うのは通常の何倍もの力が必要に。実際に周りの農家は年々少なくなっているそうです。だけど、福地さんはおっしゃいます。

「祖父から代々受け継いだこの畑が誇り。この土でこれからもねぎを作り続けて、深谷ねぎのおいしさを多くの人にわかってもらいたいね。」

評判のおしどり夫婦



「町一番の夫婦って言われるよね」と、とっても仲の良い福地さんご夫婦。
「仲良くなければ農家なんてできないよ。息を合わせて、車の両輪みたくね。」
歯医者さんに、夫婦で歯の減り方が同じだと笑われたとか。一緒に作業をする中で、力の入り方が同じなのでしょうね。