

伝えたい声は、
生産者の想い

VOICE #62

【ヴォイス】 / #62 / NOVEMBER 2014 / www.oisix.com

坂本洸士さん【石川県】

汐ねぎ

能登野菜は
めっちゃ旨い!!
坂本洸士

RECIPES【汐ねぎ】



汐ねぎと柿のコールスローサラダ

材料：[2人分]

汐ねぎ…2本
柿…1／4個
鶏ささみ…1本
練りごま…大さじ1
マヨネーズ…大さじ2
塩、こしょう…少々

作り方：

- ① 汐ねぎは斜め薄切りにし水にさらし、柿は種を取り細切りにする。
- ② 鶏ささみはラップに包みレンジで火が通るまで加熱し、粗熱がとれたら繊維に沿って手でほぐす。
- ③ 水気を切った汐ねぎ、柿、鶏ささみ、練りごま、マヨネーズをよく混ぜる。
- ④ 塩、こしょうで味を調える

ねぎの辛味が苦手な場合はよく水にさらし、レンジで軽く加熱してください。
ハムや梨の細切りを加えても。

レシピ：田口竜基

VOICE / #62【汐ねぎ】



たっぷり汐ねぎのミルクスープ

材料：[2人分]

汐ねぎ…2本
スライスベーコン…2枚
牛乳…1カップ
水…1カップ
コンソメキューブ…1個
塩、こしょう…少々
バター…少々
サラダ油…少々

作り方：

- ① 汐ねぎは1.5cm長さの輪切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 熱した鍋にサラダ油をひき、汐ねぎ、ベーコンを入れ炒める。
- ③ 汐ねぎに火が通ってきたら、牛乳、水、コンソメを加える。
- ④ 温まったら、塩、こしょうで味を調え、器にそそぎバターをのせる。

あっさりとしたミルクスープです。生クリームやチーズを加えると濃厚なスープに。

レシピ：田口竜基

VOICE / #62【汐ねぎ】



焼き汐ねぎの肉そぼろあんかけ

材料：[2人分]

汐ねぎ…6本
牛豚合挽き肉…100g
すりおろし生姜…大さじ1
塩、こしょう…少々
★しょう油、酒、みりん…各大さじ1
★砂糖…大さじ1／2
★片栗粉…小さじ1
★水…大さじ4

作り方：

- ① フライパンに合挽き肉、ねぎみじん切り（青い部分）、すりおろし生姜を入れ炒める。
- ② 肉に火が通ったら、★の調味料を合わせて入れ、とろみが出たら火を止める。
- ③ 汐ねぎはフライパンで焼き色がつくまで弱火がら中火でじっくり焼く。
- ④ 焼き目がついた③に②の餡をかける。

ひき肉を炒める時に鷹の爪を加えれば、ピリ辛のそぼろあんになりご飯が進みます！

レシピ：田口竜基

VOICE / #62【汐ねぎ】

NEXT ISSUE【次号予告】 Voice#63は12月10日頃発行予定です。



みつとマト

大人気のみつとマト生産者がついに登場。水分調整を徹底することで、果肉が滑らかで食感が良く、雑味がなくバランスの良いさっぱりとした味わいのトマト。千葉県北東部の豊かな気候とさんさんと降り注ぐ太陽の下にある農場を訪ねます。

内容や発行時期については、予告なく変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

SHIO-NEG | 【汐ねぎ】 坂本洸士さん【石川県】



坂本洸士さん【石川県】

汐ねぎ

もうダメかもってなっても、
ちよっと手をいれると、
また立ち上がってくる。
そんなねぎが好きですね。



石川県鳳珠郡能登町



きうまい」

焼きたてのねぎにかぶりつき、畑が笑顔で溢れた。
『うまいー！』ってうまいもん食ったら自然にはころぶでしょ。それがいいですよ。食べたときに『もう一本！』『もう一口！』って。感動するともう一回って味わいたくなる。そんなねぎでありたい」
食べる人が笑うねぎのために、収穫は朝四時から始める。「前々で作業をしていけば余裕もあって楽は楽なんですけど、とったなりが一番うまいので、ギリギリまで収穫したてを届けたい。だから四時起きになったんですわ」
自分でつくりはじめてねぎを食べると、こんなにかとうほどうまかった。
「ほんとともとうまいですって言われたくないですし、いたくないですもん」

能登では

冬に雪が積もる。そ

能登は

やさしや土までも」

人はもとより土までも優しい（柔らかい）と言われる石川県能登町。三方を日本海に囲まれた能登半島でねぎを育てているのは坂本洸士さん。ねぎをつくり始めて四年目の「力士」だ。小学二年から相撲を始め、今でも続けている。立ち会いでは一度も逃げたことがない。目の前のことにむかって、まっすぐまっすぐむかってきた。

坂本さんの生まれ故郷である能登は小さい畑の集まりだ。そのため大量に機械で作業を行うことが難しい。だからこそ坂本さんは一本一本丁寧に触れてきた。
「小さい畑で大量生産できんからこそ一本一本かわいがつとる。機械でやつとるのはごく一部ですね。肥料なんかも調子悪いところは少し厚めにまいたりする。除草も手でやりますね。除草することので

のため春の作物は秋から準備する。長い目でみなくてはならないからこそ、迷うこともでてる。
「一週間準備が遅れただけで育たんかったのもある。一日早く耕すか、一日我慢して耕すか。農薬を手でまくか機械でまくか。こんだけの差なんですけど、その微差が大きくなるのがあって。今入るべきか、我慢すべきか」
迷った時は畑に足を運び、自然の声を聞いてきた。
「ネギは足音で育つ」
ねぎづくりの師匠から受け継いだ大切な言葉だ。
「自然のいろんな力が作用して、水や土、肥料だったりといろいろあるんですけど、結局のところは人間がどれだけ畑に入ったか。それにネギが応えてくれる。どれだけ可愛がったかで、育ち方が違う」

決して

順風満帆な道のりではなかつ



本一本みれるんです」

ここの土は赤土だ。粘土質のため、雨が降るときぐつとかたまる。だがその固さがねぎにはよく、ぐつとしまる。そのため表面がきめ細やかになり、舌触りが柔らかいねぎが育つ。
「よその土やと作らんかも。やつはこの赤土がいい。このコロコロの土。やつぱ土が大事というか、これがうまいんです」

ごとお

というバーナーの音。焼き終えた後の静寂。たちこめる湯気。表面が黒くこげ、じゅくじゅくと滴る旨み。畑でとれたてのねぎを炭火焼きにしていた。

「あーどろどろや。とろとろ」
表面のしつかりとしたしまり具合とは裏腹に、中はみずみずしく柔らかい。生だと辛いものがこれほどまでに甘くなるとは。
「生で食べると辛いですよ。でも辛ければ辛いほど焼いたと

た。東京の大学卒業後、仕事で体を壊し挫折も経験した。そんな時、能登に帰ってきて出会ったのがねぎだった。
「ねぎが一番かわいいつすね。夏なんか能登も暑くなるんですけど。ねぎって調子悪いときなんか、ダメになつてしまうかもつていうときあるんですけど、ちよっとおくとまた復活してくる。力強いっていうか、何度も何度も這い上がるたくましさっていうか、あり方をならう。あーもうダメかもつてなつても、ちよっと手をいれて少し経つと復活する。何か大事なものをねぎから習う」

畑を見渡すと、収穫し終えたはずの場所からねぎが生えているところがあった。土の中で一度バキッと折れてしまったものが、後から生えてくるそう。足音を奏でれば、優しい土がきつと応えてくれる。