

房総 だより

(農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2018年12月14日

石渡くんのネギだより 第五回 最終回 「旅立ちの時」



朝晩の冷たい空気を身にしみて感じる季節となりました。ネギは高い！という言葉に答えようと春の種蒔きからお伝えしてきた「ネギの旅立ちまでの物語」も収穫が始まる今回で最終回となります。

ネギ栽培が順調だった定植までと、一転してくじけそうになった夏の高温。

秋、葉が元気を取り戻しはじめた矢先の台風被害。白身まで折れ、それこそ私の心も折れそうに、その中でネギの強さを思い知った回復能力の高さ。ネギに気を遣い、また遣わされての8ヶ月。予定より遅れましたが収穫を行います。

収穫は、トラクターなどの機械を使い、盛っていた土を崩しながら根を切り、手で抜きます。初収穫はいつも緊張。長さ・太さの揃いが想定した通りかを確認出来るからです。その後、畑でネギの表面を乾かし作業場へ運搬。ドロネギは枯れ葉をとり、規定の長さに揃えて葉を切り、計量・袋詰め。ムキネギは1本ずつ高圧の空気を吹き付け葉をとばして白身を露出させて作ります。

さて、皆さんの元へネギが到着したらどう調理すればよいか？まずは生で食べましょう。私は、白身を刻んで卵かけごはんに1本分入れます。白身上部の淡い緑の部分は固いので熱を通すと良く、味噌汁やなべ物に入れると程よい状態になります。葉は捨てる方も多いようですが歯ごたえがあり「お好み焼き」に使います。鮮度の落ちやすい葉先から使うとムダが少ないのでしょう。辛くて、臭いと敬遠されることもあるネギ。値段が高い時期もしばしば。それで構いません！食材としての魅力

を知れば食ますし、旬を迎えると手頃になります。甘い、辛い、シャキシャキ、トロトロの変幻自在の食味をどうぞ手にとって味わって下さい。これで「ネギ旅立ちまでの物語」は終わりです。

これからもよろしくお願ひします。

(山武市 石渡雄悠)



収穫真っ最中です