

惣菜ホットニュース

SOUZAI HOT NEWS

No.265

2019年 6月 1日 発行

一般社団法人 日本惣菜協会

東京都千代田区麹町4-5-10

麹町アネックス6F 〒102-0083

TEL 03-3263-0957

URL <http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp>

ご当地食材

ヒストリー&レシピ

兵庫県朝来市



歴史と自然に育まれた山の幸

「岩津ねぎ」「但馬産但馬鶏」



江戸時代に役人が持ち込んだ
九条ねぎの種から生まれた

全国屈指の山城遺構として名高い天空の城・竹田城跡のある兵庫県朝来市。この地の特産品『岩津ねぎ』は、博多の『万能ねぎ』、群馬の『下仁田ねぎ』と並ぶ日本三大ねぎの一つとして全国的にその名を知られている。

岩津ねぎの由来は、江戸時代まで遡る。代官所の役

人が京都に赴いた際に、九条ねぎの種を持ち帰って植えたところ、九条ねぎとは異なる長く太いねぎができた。その後、長年にわたってこの地域特有の冬の寒さや雪、湿気の中で自然交配を重ねるうちに、やわらかく甘い岩津ねぎが生まれたのだ。史料『朝来志』（明治36年刊）によると、享和3年（1803年）ごろ「津村子（現在の朝来市岩津）にねぎを産す、佳品を以て称せられる」と記され、岩津ねぎが当時から高く評価されていたことがうかがい知れる。

また、この地では室町時代から銀の採掘が行われていたことから、銀山で採掘作業に従事する人々の冬の栄養源としても栽培されてきた。古くからこの地で食べられてきた伝統野菜なのだ。今では朝来市の特産品となり、旬の時期には多くの人が買い求めに来るほどの人気を誇っている。





旬は11月下旬～3月下旬 根深ねぎと葉ねぎの中間種

岩津ねぎの販売地域は関西エリアが中心で、兵庫県内の直売所やJAが多い。朝来市で栽培されたものだけが岩津ねぎとして市場に出荷され、11月下旬～3月下旬までの期間限定で販売されている。

地元の農産品を販売し、レストランでは岩津ねぎを使ったメニューも提供している道の駅『フレッシュあさご』では、毎年岩津ねぎを販売するが、地元はもちろん兵庫近県からもたくさんの人が車で買いに来るといいます。『フレッシュあさご』の代表・池野雅視さんに岩津ねぎの魅力を聞いた。

「一番の魅力は、白い部分も青い部分も両方おいしく食べられることでしょう。関東の根深ねぎと関西の葉ねぎの中間種のため、甘さとやわらかさを兼ね備えており、まるごと料理に生かされます。青い部分にはぬめりのある粘液が多く、酢味噌で和えて『ぬた』にして食べるととてもおいしいですよ」。

このぬめりは、気温が下がるにつれて増えてくる。朝来の寒さと雪に晒されることで、おいしさがさらに増していくのだ。

地元では冬の鍋料理が定番 天ぷらやねぎ焼きにしても

古くから歴史のある岩津ねぎだが、地元の人はどんなふうに食してきたのだろうか？

「寒い時期に収穫されるので、昔から鍋の具として食べられてきました。鍋で煮込んだ岩津ねぎのトロリとした食感とまろやかな甘みは、真冬にだけ味わえるごちそうですね。肉との相性もいいので、豚の薄切りに、冬野菜や岩津ねぎと一緒に巻いて焼いた料理もおすすめです。『フレッシュあさご』のレストランでは、岩津ねぎを鍋焼きうどんや天ぷら、ねぎ焼きなど、さまざまなメニューで提供しています」と池野さん。

青い部分も白い部分もやわらかく丸ごと食べられるので、料理の幅も広がりそうだ。



コクのある旨みと弾力 鶏肉好きにおすすめの但馬産但馬鶏

『フレッシュあさご』のレストランでは、『但馬産但馬鶏』と『岩津ねぎ』を合わせたメニューも人気だと語る池野さん。但馬産但馬鶏は、自然豊かな中山間地域の山の中で、飼育密度の低い放し飼いで育てられる。ストレスの少ない環境でのびのびと育ち、よく運動しているため筋肉質で、やわらかいのには弾力があるのが特長だ。

「朝来市のある但馬地方では但馬牛が有名ですが、但馬産但馬鶏も人気があります。この鶏は肉そのものに甘みがあり、さまざまな料理に合います。私は肉の味が濃いと感じますね。但馬牛、八鹿豚^{ようか}、鹿肉と合わせて、但馬が誇る肉4種になっています」。

その食感のよさから、この鶏しか使わない焼き鳥店もあるほどだという。繊維質の多い植物性の原料に限定した低カロリーの飼料を与え、通常の若鶏よりも飼育日数を長くかけて丹精込めて育てられている。鶏肉特有の臭みがなく、コクのある旨みが楽しめる但馬産但馬鶏は鶏肉好きにおすすめの素材だ。



但馬産但馬鶏の岩津ねぎ味噌焼き

岩津ねぎの風味と但馬産但馬鶏のプリプリ食感が良く合う。
季節の野菜はシントウや生シイタケなどにしても。

材料 (1人分)

岩津ねぎ……………30g
但馬産但馬鶏 もも肉…20g×6切
ねぎ味噌……………小さじ1
季節の野菜 1～2種類…数切
糸とうがらし……………適量
レモン……………1/8個
酒……………大さじ1
塩コショウ……………少々

作り方

- ①フライパンに少量の油を引いて岩津ねぎを炒め、器に移す。
- ②同じフライパンに油を足し、もも肉を焼き、塩コショウをする。
- ③②に火が通ったら酒をふり、ねぎ味噌を加えて軽く炒め、器に移す。
- ④同じフライパンで季節の野菜（今回はカボチャとナス）を焼く。
- ⑤①の岩津ねぎをお皿に盛り、その上に③のもも肉を並べ、④の季節の野菜を添える。糸とうがらしを天盛りし、レモンを添える。

お話を伺ったのは…

道の駅 フレッシュあさご
兵庫県朝来市岩津 96 TEL：079-670-4120