

# 柏やさい通信 VOL.18

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市内では最近話題のパクチーをはじめ、様々なハーブ類が栽培されています。



**江種 宏 (エグサ コウ) さん**

4年前、異業種から新規就農者として農業に参入。前職はエンジニア。旧沼南町に畑を借り、現在はパクチーを中心にハーブ類、レタスなどを栽培。日々の農作業や、栽培する作物の選定にも試行錯誤の日々。  
柏市手賀の杜 在住

地中海東部原産のパクチーは、古くから食用として世界各地で利用されてきた。パクチーという呼称はタイ語に由来しており、近年のエスニック料理ブームから主に生葉を食用とする場合に使われている。果実や葉を乾燥したものを香辛料として用いる場合には、英名のコリアンダーと呼ばれ、中華料理に使われる場合は、中国語由来の香菜（シャンツァイ）と呼ばれる。

日本では入手が困難な食材であったが、徐々に知られるようになり、10年ほど前には都内に世界初のパクチー料理専門店がオープンした。その後もブームは続いており、2016年ぐるなび総研による「今年の一皿」に『パクチー料理』が選ばれるほど身近な食材となった。現在、農林水産



省による生産量統計はないものの、全国的には静岡県、岡山県、茨城県が主要な産地とされている。国内シェア3割強を誇るエスビー食品(株)では、1992年からパクチーの販売を始め、北海道から沖縄まで10数軒の農家と契約し、2016年には100トンだった生産量を2017年には200トンまで伸ばしている。加工品などの新商品も続々登場しており、今後しばらくパクチーブームは続きそうだ。

柏市内では、新規就農者や若手農家が栽培するケースが見られるが、生産量はそれほど多くはない。比較的新しい食材であるだけに、参入しやすいメリットはあるものの販路の確保など課題は多い。地元柏にも栽培農家がいることを知ってもらおうと、道の駅しょうなんでは『柏産パクチー&甘酒ソフトクリーム』を2017年3月末までの期間限定で販売中。新たな食材の栽培にチャレンジする農家の後押しになることを期待したい。



## 《柏市内で栽培されている ハーブの事例》

### ① 【スイートバジル】

シソ科の多年草。寒さに弱く、日本では一年草として栽培される。栄養価が高く、特にβカロチンはほうれん草の1.5倍も含まれている。

### ② 【フェンネル】

セリ科、和名はウイキョウ。針のような葉の部分はハーブとして、白い株の部分は野菜として、種は香辛料として用いられる。ヨーロッパでは一般的な食材で、日本でも近年栽培する農家が出てきている。

### ③ 【スペアミント】

シソ科ハッカ属。ミントの中でも特に一般的なものがスペアミントとペパーミント。スペアミントは、特有の清涼感はあるものの、甘みとマイルドな香りが特徴。ガムやアイスクリームなどに用いられるほか、アルコールとの相性もよく、モヒートなどのカクテルにも利用される。

### ④ 【イタリアンパセリ】

セリ科。香味野菜としてスープやサラダ、ソースやドレッシングなどに用いられる。日本では、葉が縮れたパセリが一般的だが、ヨーロッパでは葉が平たいこちらのタイプが一般的。

### ⑤ 【ローズマリー】

シソ科のハーブで、本来は2m近くまで伸びる常緑生の木である。1年を通じて、葉を収穫したり観葉植物として育てることもできる。収穫した葉は、料理の香りづけのほか、香水の香料としても利用されている。



### 【鶏白湯パクチー麺】

話題の食材パクチーを思う存分堪能できる一品。お店自慢の鶏白湯スープをベースに、自家製パクチーペーストを加えたスープが麺と良く絡む。トッピングのフレッシュパクチーのスパイシーな風味と濃厚な鶏白湯スープの相性も抜群。（期間限定販売）



### オーナーシェフ：平塚巖基さん 【暖家（ダンケ）】

柏市南増尾2-3-13 070-6982-3969

営業時間:ランチ11:00~15:00

ディナー18:00~21:30（土日祝17:30~21:30）

月曜定休

恵比寿や横浜の有名中華料理店で修行の後、地元柏で3年前にお店をオープンさせた。薬膳料理の考え方である陰陽説をもとに、「体を温めることは、心を温める」をモットーにメニュー作りを行っている。お店自慢の鶏白湯（とりばいたん）スープは、新鮮な国産丸鶏を長時間煮込んだもので、鶏の栄養とコラーゲンをたっぷり含んだ濃厚な味わい。

## 《直売所紹介》

### 道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



## 2月、3月の

## おすすめ野菜

いちご、ほうれん草、パクチー、  
菜の花、トマトほか

## 【お知らせ】

### ●次号予告

次回19号は、「チンゲンサイ」の  
話題をご紹介します。

### ●イベント情報

- ・3月18日(土)～20日(祝月), 25日(土)～31日(金)  
ぐるっと!手賀沼めぐり
- ・3月18日(土)～20日(祝月)  
柏のねぎ 丸かじりツアー
- ・3月25日(土) 26日(日)  
手賀沼かぶクルーズ
- ・3月29日(水) 4月1日(土) 4月2日(日)  
柏のいちご 満喫ツアー

※問い合わせ：道の駅しょうなん

## 【編集後記】

昨年2016年「ぐるなび今年の一皿」に選ばれた『パクチー』。都内では、専門店ができるほど人気の食材となっています。柏市内の飲食店でも、ジャンルを問わずトッピングなどに使用するお店が増えているようです。そんな盛り上がりには水を差すようで恐縮ですが、正直に告白すると、私はパクチーが苦手です!!

ところが、先日ある農家の畑で、野生の草のように這いつくばって頑張っているパクチーが目にとまり、気になってムシャムシャ食べてみると、スパイシーな香りは残しつつ、甘くて深い味わいに感動!! 衝撃の美味しさでした。今はパクチー好きとまではいかないものの、「苦手でした!」と過去形で言えるまでになりました。固定観念を捨て、目の前の食材に挑戦しようと決めた体験です。



## アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消化を推進することを目的としています。

発行：平成29年2月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143