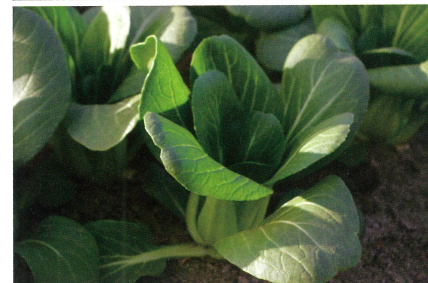

柏やさい通信 VOL.19

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市内の農家では、全国に先駆けてチンゲン菜をはじめとする中国野菜の栽培に取り組んでおり、現在も盛んに栽培が行われています。



岩立 昌之 さん

柏農業青年会議役員。チンゲン菜を中心に、季節の葉物野菜やスナップエンドウ、レタス類などを栽培している。自宅の直売所のほか、農産物直売所かしわでや、地元スーパーの産直コーナーを中心に販売中。

柏市戸張 在住

1972年の日中国交正常化以降、多くの中国野菜が日本に導入され栽培されるようになった。アブラナ科アブラナ属のチンゲン菜は、中国南部の揚子江流域が原産とされ、日本で栽培されている中国野菜の中では、最も普及している野菜の一つである。導入直後は、葉柄の青いものと白いものの2種類があり、「青茎（軸）パクチョイ」、「白茎（軸）パクチョイ」などと呼ばれていたが、1983年に農林水産省が新規購入野菜の名称を統一した際、青軸を「チンゲン菜」、白軸を「パクチョイ」と命名した。

千葉県は生産量全国7位となっており、主な栽培地域は柏市、銚子市、旭市、千葉市である。



柏市では、全国に先駆けてチンゲン菜が導入され栽培が確立されたことで知られている。市内の老舗中華料理店『知味齋（ちみさい）』のオーナーが中国まで出向いて種を仕入れ、地元農家の西川ファームを中心とした市内の複数の農家と共に試行錯誤を重ね、栽培方法を確立した。当時から、チンゲン菜の栽培を行ってきた岩立農園では、現在は息子の昌之さんが生産を引き継ぎ、年間を通じて途切れることなく栽培を行っている。昌之さんは、新たな品種の導入にも積極的で、日々品質の向上に努めている。柏から全国に広まった野菜 チンゲン菜。愛着を持ち、手に取る消費者が増えることを期待したい。



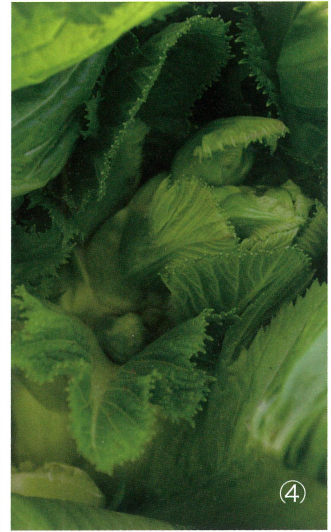
①



②



③



④

《柏産内で栽培されている中国野菜の事例》

①【香菜（シャンツァイ）】

セリ科。地中海東部原産で、中華料理ではスープ、麺類、粥、鍋料理などの風味付けに利用される。東北地方では、サラダのように生食する郷土料理も存在する。中国医学では、生薬のひとつとされている。

②【搾菜（ザーサイ）】

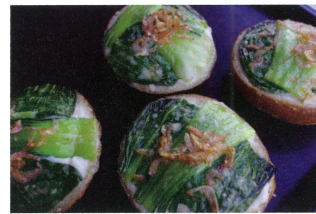
アブラナ科。カラシ菜の変種であり、茎の基部が大きく肥大しているのが特徴。漬物の搾菜は、宗代から作られ始めたとされているが、特産品として本格的に流通するのは1930年頃からとなっており、比較的新しい漬物の部類に入る。日本では、茨城県つくば市や神奈川県三浦市などで商業生産されている。

③【紅芯大根（コウシンダイコン）】

中国大根。地表部は美しい緑色、地下部は白く全体的に丸い形をしている。切り口は鮮やかな桃紅色で、肉質は柔らかく、食感はパリッとして歯切れが良い。辛味は少なく、甘みが強い。生食向きで、スライスしてサラダや酢漬けに利用される。酢に漬けると、鮮やかな赤色に発色する。

④【四川アーサイ（子持タカナ）】

アブラナ科。カラシ菜の変種。JA福岡が商標登録をしている「蕾菜（ツボミナ）」や、「祝蕾（シュクライ）」などもほぼ同じ野菜。生食では、カラシ菜特有の辛味が感じられる。サラダや浅漬けなどに利用したり、さっと茹でてお浸しや和え物、炒め物、油との相性が良いことから天ぷらにも向いている。



【チンゲン菜のタルティーヌ】

お店自慢のフランスパンに、ベシャメルソース、チンゲン菜、小エビ、パルメザンチーズをトッピング。隠し味には西京味噌を使用。西京味噌とチーズの発酵食品コンビの濃厚な風味と小エビの香ばしさに、シャキシャキのチンゲン菜の食感が新しい。



店長：沼上 修一さん

【クーロンヌかしわ】

千葉県柏市新柏4-12-9 04-7163-6620

営業時間 6:30~19:00

定休日：月曜日、第一火曜日

素材がピュアで、安心安全なパンづくりを大切に、季節の地元食材も積極的に取り入れている。ライ麦から起こした自家製の酵母（ルヴァン）をイーストと併用することで、パンの香りや味に深みをだしている。併設のイートインスペースでの飲食も可能。

《直売所紹介》
 今採り農産物直売所
 かしわで

住所：柏市高田100番地

電話：04-7141-6755

営業時：9:00~18:00（水曜定休）



3月、4月のおすすめ野菜
 小松菜、チンゲン菜、トマト、
 菜の花、春キャベツなど

【お知らせ】

●次号予告

次回20号では、「ニンニク」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29日(水) 4月1日(土) 4月2日(日)
 柏のいちご 満喫GO!

※問い合わせ：道の駅しょうなん

・4月15日(土) 16日(日)
 あげぼの山農業公園チューリップフェスティバル

【編集後記】

毎週水曜日に開催している『路地裏マルシェ』では、季節ごとに飲食店関係者のみなさまを、柏の畑にご案内する『畑ツアー』を開催しています。近くに農家がいることは知っていても、畑を訪れる機会は意外と少ないのが現状です。参加者の方にお話を伺うと、自分たちが食べている野菜がどのように育っているのか、直接自分の目で見て確かめることにより、食材に対する見方が変わり、調理や提供のアイデアが生まれることもあるそうです。また作り手の工夫や苦労などを知ることにより、食材に対する愛着が湧き、お客様に提供する際の心構えが変わったという方もいらっしゃいました。消費者の方を畑にご案内することは難しくても、飲食店のみなさまが農家と消費者の橋渡しをして下さることを期待しています！



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3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