



まんが:じっく

第68話 すっごい分かりやすい



主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！ 今月は葱ノ助が登場。さまざまな料理に使われているけど、意外と知らない歴史にビックリ！ 寒くなるとおいしさが増すネギ。皆さんならどんな料理で味わいますか？

葱ノ助 (おぎのすけ)

ネギといやあ料理に欠かせない名脇役だよなあ

鍋に焼物 薬味と大活躍だな

薬味といやあ “ネギトロ”が食べたいなあ

あ “ネギトロ”ですかい…

マグロの中落ちを削ぎ取る作業を 寿司屋の専門用語で “ネギ取る”って呼ぶんで そこから “ネギトロ”になったんよ

“ネギ”と“トロ”から 作る料理と思われ てるみたいですが 本来はネギを 使わないんでさ

マグロの身しか 使わないよ!!

江戸の庶民料理 元祖ねぎま

まだあるぞ！ 焼き鳥の“ねぎま”は 実は鍋料理のことなんだ

“ネギ取る”作業から “ネギトロ”ですか、 ややこしいですなあ

うーん…

だから本当の“ねぎま”は ぶつ切りマグロとネギの すまし汁みたいな鍋料理 だったんだぜ！

その後、 ネギとマグロの 串焼き料理が生まれ 現在の焼き鳥へと 形を変えたって ワケさ！

ややこしいなあ

※江戸時代、マグロは安価な魚だったが、次第に価格が上がり、いつの間にか“ねぎま”は手頃なトリ肉へ

でも一番ややこしいのは 鴨南蛮などの“南蛮”は ネギを指すところだな！ 意外とみんな 南蛮を唐辛子だと 勘違いしてるんだよ

諸説あるも有力なのは

① 戦国～江戸時代に渡来したポルトガル人(南蛮人)がネギをよく食べていたから説

② 江戸時代、大阪の難波(なんば)がネギの産地だったから説

“ねぎ”といえは “ポルトガル人”

“難波はネギの名産地”

今回の話は とんちみたいで 頭痛が…

そう言うこと 思ったぜ！ だったらこれだけ 覚えておきな

管内で作られている曲がりネギも まっすぐな一本ネギも 特長は “甘くて柔らかい。”

以上

すっごい 分かりやすい！