

プロが惚れ込んだ

多古町の デリシャス フード

多古の大和芋は、 強い粘りと豊かな風味で 日本一!



ねぎしフードサービス 根岸榮治さん

東京都内に35店舗、横浜市内に4店舗を構える牛たんと「とろろ」の店「ねぎし」。牛たんの中でも特においしい部位だけを厚切りにして、炭火で香ばしく焼いた「たん」とろろ」が店の看板メニューですが、もう一つの自慢が「とろろ」。高タンパク低カロリーでヘルシーな食材である牛たんをもっと女性に食べてほしいと、「牛たん+とろろ+麦めし+テールスープ」という美容にも健康にもおすすめのメニューを考案したのが根岸社長です。肉料理に「とろろ」の組み合わせは最初は意外に思われたものの、「お肉をさっぱり食べられる」「消化がよく胃に優しい」と大好評。若い人から年配の方まで、女性はもちろん健康を気にする男性にも支持され、創業以来三十年余り、「とろろ」を加えたセットメニューを提供しています。

山芋をすりおろし、ダシでのばしたものが「とろろ」。山芋にはいろいろな種類があり、形、大きさもさまざまですが、「ね

ぎし」で使用しているのは粘りが強い大和芋。「いくつもの産地の物を食べ比べてみましたが、多古の大和芋は粘りの強さと風味の良さがズバ抜けていました。箸で持てるほどの強い粘りと自然薯のようなおいしさは多古産ならではですね。日本一の大和芋だと思っています」と多古産にこだわってきました。「牛たん」と「とろろ」はベストパートナー。「とろろ」は牛たんの「名脇役」です。食事の最後に「とろろ」で締めるから食後感がよく、牛たんがよりおいしく感じられる。両方食べることでそれぞれの良さが引き立ちます」と根岸社長。産地から直接仕入れて毎日お店で皮をむき、

すりおろして特製のダシと合わせて濾して作られる「ねぎし」の「とろろ」は、なめらかな食感と深い味わいが楽しめる逸品です。現代の家庭ではあまり食べられなくなつた「とろろ」ですが、昔から日本の食卓には馴染みの深いものでした。「ねぎし」では肉料理と一緒に食べてもらうことで「とろろ」のおいしさや効能を知ってもらい、「とろろ」の食文化を継承していきたいと考えています。年間三百六十万食も提供される「とろろ」に出会い、「とろろ」目当てに通つて来る常連さんも多いとか。そんなお客さんの期待に応えるためにも「これからは多古産の大

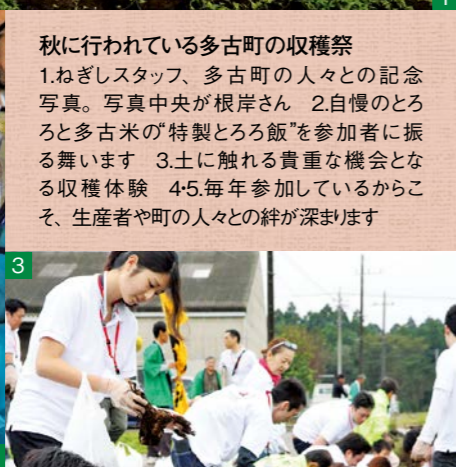
和芋を使っていきたい」と語ります。

毎年秋に多古町で行われる収穫祭に、大勢で訪れる「ねぎし」のスタッフ。三百人分の牛たんを持参して町の人々に振る舞い、多古米のとろろ飯やおにぎりなどを味わいながら生産者と交流を深めます。おいしい料理を前になごやかな雰囲気包まれる町の人々の温かなもてなしに笑顔が絶えません。また、大和芋の収穫体験も楽しみの一つ。日頃扱っている見慣れた食材を土から掘り出す度に歓声が上がります。土との触れ合いを楽しんでいます。「ねぎし」のスタッフは生産者の熱意や苦勞を感じ、生産者も消費者の声を直接聞くことができる収穫祭。回を重ねる毎に「よりおいしい物を！」というお互いの思いが深まっていきます。収穫祭を毎年楽しみにしている根岸社長も「肥沃な土壌で、高い志をもった生産者が質の高い農産物を作っている。東京からそう遠くないところに、多古町のような豊かな生産地があることに感謝します」と語ります。町を訪れるとお土産に「道の駅多古あじさい館」でたくさん農産物を購入し、近くの栗山川の土手で昼寝するのが楽しみとか。「空気がおいしくて、気持ちいですよ」と多古の豊かな自然もお気に入りです。

東京のと真ん中で多くの人に食され愛されている多古の大和芋。「おいしい大和芋を作りたい」という生産者の思いと、「おいしく食べてほしい」という「ねぎし」の思いが一つになって、今日もたくさんの人に「とろろ」のおいしさを届けています。



秋に行われている多古町の収穫祭
1.ねぎしスタッフ、多古町の人々との記念写真。写真中央が根岸さん 2.自慢のとろろと多古米の特製とろろ飯”を参加者に振る舞います 3.土に触れる貴重な機会となる収穫体験 4-5.毎年参加しているからこそ、生産者や町の人々との絆が深まります



おいしい&安全・安心 多古町自慢の食材たち

根岸さんもお気に入り!



元気豚
普通の豚の1.4倍の筋肉脂肪(サシ)が入り、脂身には甘みがあり柔らかくジューシー。



なし・ぶどう
実りの秋は「なし」(8月中旬～10月中旬)、「ぶどう」(8月中旬～9月下旬)もおススメ。



ホウレンソウ
ビタミン・鉄分・カルシウム・食物繊維などを豊富に含んでいる緑黄色野菜の代表。



だいこん
ビタミンCやカルシウムなど栄養素たっぷりのうえ、水分が多く甘みが強いのが特長。



じゃがいも
煮あがり早く、おいしい肉じゃがができること評判。栄養価・食物繊維も豊富。



なす
良質な堆肥を使って育てているから、味も色ツヤも抜群!どんな料理でも大活躍。



にんじん
豊富なカロチンを含んだ鮮やかな赤系統にんじん。独特の甘みが人気です。



さつまいも(赤皮)
多古町の大地が育んだ逸品。定番のベニアズマのほか、最近ではべにはるか人気急上昇。



大和芋
全国トップクラスの生産量を誇っています。強い粘りと豊かな風味が持ち味です。



多古米
ご存じ「おかずのいらぬお米」。食味の良さで全国的に知られています。