

CONTENTS

- 2 味の再発見！昔ながらの
ニッポンの郷土料理 第7回
昆布じめ [富山県]

4 特集

じゃがいも さつまいも

- 18 輝く！未来を担う生産者 vol.7
Patch Farm（パッチファーム）／愛知県
みんなが笑顔になる
野菜を届けたい

20 MAFF TOPICS

あふラボ

渋皮が簡単にむける新品種「ぼろすけ」

NEWS

「第5回 Fish-1グランプリ」を開催

「第2回全国子ども和食王選手権」を実施

多面的機能支払交付金 [第5回]
棚田を保全し、耕作放棄地を観光地へ

23 読者の声

表紙／じゃがバターと焼きいも

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております

○ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

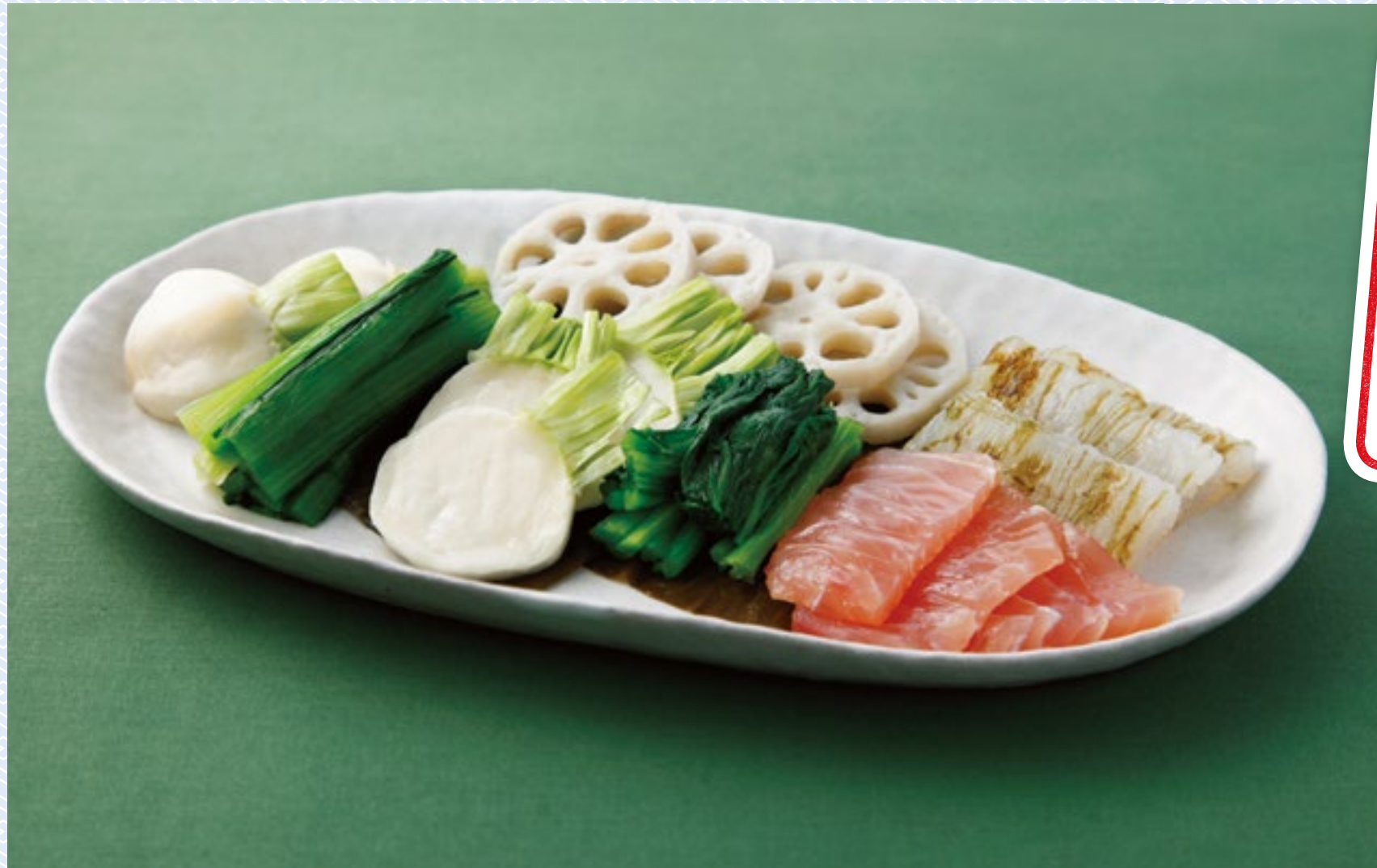
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3238-8111（代表） FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集／藤原由香 西上範生

アートディレクション／大井亮（Zappl）
デザイン／桑原菜月（Zappl）

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



撮影／島 誠 料理制作／三好弥生



あまはらし
雨晴海岸
（富山県高岡市）

富山県

昆布じめ



昆布じめにされた状態。左が白身魚で、右はおぼろ昆布（薄く昆布を削ったもの）に挟まれた白エビ。この状態でスーパーなどでも売られている。

で日常的に活用されたと考えられている。昆布と共に運ばれたニシンは「ニシン昆布巻き」という料理に昇華され今も名物だし、ほかにも昆布を使った郷土の味は数多い。ちなみに総務省統計局の家計調査によると、昆布における年間支出金額の全国トップは富山市である。

立山連峰を望む富山湾は景観の美しさでも名高い。この海を前に、かつて寄港した北前船の姿を夢想するのもまた楽しいものだ。

てはごく普通の野菜と刺身の盛り合わせに見えるひと皿だが、実は、すべて昆布に挟んでおいたもの。いわゆる昆布じめがなされている。昆布じめといえば、小料理店や割烹などの料理と思われるかもしれない。高級な印象を受ける人もいるだろうが、富山人にとっ

こなどの山菜から青菜類、れんこん、かぶなども挟む。富山の昆布じめは総じてひと晩からそれ以上時間をかけることが多い。うまみをしっかり食材に移すのだ。食べてみれば、それぞれ調理前るときとはまったく違う味わいを見せる。これが楽しい。

しかしなぜ昆布なのか。これは江戸中期から明治にかけて、北海道から昆布をはじめ、さまざまな食物を各地に運んだ北前船が関係する。富山は北前船の船主が多く、昆布が定期的にもたらされたこと

魚も野菜も昆布でしめて、ふだんのおかず