



今月の「手」
農村カメラガールズ
岡岡 詩織さん

千葉県鴨川市の
「大山千枚田」にて。
愛用カメラを手に。

CONTENTS

02 連載 私の思い出で弁当 [広島県] vol.3

04 特集1 映える農村

14 特集2 水の恵み

18 全国の日本一を訪ねて vol.3

20 MAFF TOPICS
News
白書ってなんだろう
今年も「こども霞が関見学デー」開催
田んぼがキャンパスに

23 読者の声

今月のクイズ

Q

広い範囲の写真撮るときに
使う撮影道具を
何というでしょうか。

〇広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、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。

〇Webサイトのご案内

「aff」は農林水産省のWebサイトでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



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。

私の思い出で弁当

子どもたちに伝えたい郷土料理や懐かしいふるさとの食材を使ったお弁当を、
著名人が、お弁当へのあふれる想いと共に紹介します。
全国のふるさとの美味を、あなたもお弁当に入れてみませんか？

vol.3
広島県

広島菜漬

「日本三大菜漬」の一つ。材料の広島菜は白菜の一種で、京都から伝わったとされる広島県の伝統野菜。鮮やかな緑色が美しく、茎が平らな形のため「平茎菜」とも呼ばれる。歯切れが良いのが特徴で、浅漬けにして食べる人が多い。



万能のごはんのお供 広島菜の漬物

広島菜の味と言えばお好み焼きやかきをあげる人が多いと思いますが、実はそれは県南の味。出身の府中市は北部なので、特にかきは親戚から送ってもらって食べるものでした。そのときは冷めてもおいしいかきフライが弁当に入ることもありましたね。かきフライは特別な味で、普

段はというと、実家が農家なので、食卓には自家製の漬物がたくさんあがりました。家で採れた白菜や大根、梅干なんかを樽でいろいろ漬けていたんですよ。東京にいて一番食べたくなるのはやっぱり広島菜の漬物。通称、広島菜漬です。広島菜はシャキシャキした歯応えが特徴で、葉と茎でも食感が違います。いつも葉っぱの方がお弁当の隅に入っていて、葉を広げて、ごはんを



田中卓志
Takushi Tanaka

広島県出身。広島大学 建築学部を卒業後、2000年に山根良顕とお笑いコンビ、アンガールズを結成。バラエティ番組を中心に活躍中。今年4月に開催されたオール新作コントによる単独ライブをDVD化！「びしょ濡れの犬のぼうが拾いたくなる」7月25日(水)発売。

くるんで食べるのが好きだったなあ。

味つけに大活躍する 府中の白味噌

広島菜は茎の方がしつかりしていて、これを油で炒めて食べるのが、これまたウマイ！しようにうで味つけしてあるんだけど、辛味が出て、これだけで何杯もごはんを食べられちゃう。母親がよく「煮こうこ食べ」って言うて勧めてくれたつけ。「こ」っていうのは漬物のことで、これを炒めるんだけど、なぜか「煮こうこ」って言ったな。もしかしたら味つけには、しょうゆ以外に府中味噌が入っていたかもしれないです。僕はミートソースが大好きでよく作ってもらっていたんだけど、前に

番組でレシピを紹介することがあって、作り方を聞いたたら「隠し味は府中味噌と梅干」って言うてたから、煮こうこの後引く味はコレが素だったのかも。府中味噌には赤味噌もあるけど、代表的なのは白味噌でちょっと甘いんですね。夜に食べたミートソースを翌日はナポリタンみたいにソースをまぶして、それが弁当にも入っていました。これにかきフライでも入っていたらいいのなら、テンション上がりまくりましたね。

こうして思い返すと、弁当はいつもおいしかった！バクバク弁当を食べていた高校時代に、1年間で16センチも背が伸びたりして、身長は190センチ近くもあります。今のお笑いのスタイルがあるのも、弁当のおかげかもしれないですね(笑)。

アンガールズ
田中卓志さんの

背のびのび人 弁当



広島菜漬とちくわの ふんわり卵炒め

材料(4人分)

広島菜漬 300g
ちくわ 2本
卵 2個
ごま油 大さじ2

作り方

- 1 広島菜漬を水切りし2cmのざく切り、ちくわは縦半分に切り1cm幅の半月切りにする
- 2 フライパンを熱しごま油を大さじ1入れる。といった卵をふんわり油と絡めて炒め、皿にとる
- 3 2のフライパンにごま油を大さじ1入れ、1を加え炒める。2をフライパンに戻し入れ全体を絡めて完成