



今月の「手」
白鶴醸造株式会社
丹波杜氏 小佐 光浩さん
白鶴資料館にて、丹精込めて
仕込んだ日本酒を注ぐ
撮影／キッチンミノル

CONTENTS

02 連載 私のおもいで弁当 [福井県] vol.8

04 特集1 日本酒

14 特集2 甘酒

18 全国の日本一を訪ねて vol.8

20 MAFF TOPICS
あふラボ
「木のお酒」誕生に向けて
News
「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区決定
「GAP」を分かりやすく、身近に
海外旅行ではお土産選びにご注意を

23 読者の声

今月のクイズ

Q

酒蔵などの軒先に
つるされている
杉の葉で作った
球体状のものは何でしょうか。

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

おもいで弁当



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.8
福井県

里芋

福井県の勝山市や大野市は、調理したときに煮くずれしにくい高品質の里芋の産地として有名。山から運ばれた砂質の土壌や、盆地で昼夜の温度差が大きいこと、豊かな水が流れることなどの好条件がそろっているためとされる。



くずり芋
九頭竜川が運んだ
土で育つ里芋は絶品

僕が生まれたのは、1950年。日本も、ましてや農家だった実家もそんなに裕福な時代じゃなかったから、子どものころにおいしいものをたくさん食べたという思い出はないんだよね。親は米と葉タバコの専業農家だったから、朝早くから夜遅くまで働いて、母親も普段は一緒に

夕飯を食べることができないくらい忙しかった。だから、飯の思い出と言えば、売るほどあった米と、ばあちゃんが飼っていた鶏の卵で、卵かけご飯を何杯も食べたってことくらいかな。

一つだけ覚えてるのは、里芋がおいしかったこと。煮ころがしをよく食べたけど、ねつとりした粘着感がほどよくて、柔らかいの、歯ごたえがしつかりある。大人になってからいろいろな

ところで里芋を食べたけど、やっぱり地元・勝山あたりの里芋が一番だと思うよ。九頭竜川が氾濫するたびに、農業に大切な良い土壌が作られていったからなんだろよね。

タンパク質の多い揚げ物で
大きくなったレスラー時代

角界入りするために、13歳で実家を離れたわけだけど、家での最後の夜に、親父が「これで好きなものを買ってこい」って、2千円を渡してくれたんだよね。それで大好きだったアジフライを山のように買いこんで帰ったらすごく怒られた。親父はいろいろなものを買ってくるだろうと思ってたんだろけど、まあ、仕方ないよね。好きなんだから。

それで東京の二所ノ関部屋に入門して、部屋から中学校に通った時、弁当を持たされたんだけど、部屋のまかないさんがご飯の上にメンチカツ二つを載せた弁当ばかり作るんだよ。恥ずかしくて、弁当箱を開けられなくてね。メンチカツじゃなくて、大好きなアジフライだったらどうだったかな（笑）。

プロレスラーに転向してからも、体を大きく、強くしなくちゃいけないから、やっぱりタンパク質をたくさん取った。鶏の唐揚げなんて一度に2kgは平気で平らげたよね。それで14、15kgくらい太った。本当に奥さんはいろいろ良くやってくれたと思う。ま、その素敵な奥さんを見つけた僕が、一番エライんだけどね！

天龍源一郎さんの ちからめし 弁当



つやつや里芋の煮ころがし

材料(4人分)

里芋 500g
A 三温糖 大さじ3
黒糖 大さじ2
しょうゆ 大さじ5
みりん 大さじ3
酒 100cc
塩 少量

作り方

- 1 里芋は皮をむき、少量の塩で軽くもみ洗いし、ぬめりを取った後、水洗いをする
- 2 Aの調味料を鍋で煮立て、1を加えて落し蓋をし中火で10分煮る
- 3 落し蓋を取って、2～3分煮つめ、つやが出れば完成