

みやぎの食材を利用しよう！

◇あぶら麩

あぶら麩は本吉・登米地方に伝わる小麦粉のグルテンを油で揚げた棒状の麩のこと。調理は輪切りにしてみそ汁、はっと、そば、うどんの汁の具、煮物などに使われます。近年、地域グルメのあぶら麩丼が人気です。昔はお盆の頃に食べる夏季限定の食材でした。冷蔵庫のなかった昔、常温で長期保存が効くあぶら麩は利便性が高く時短料理の食材として重宝されたと考えられます。

◇まがりネギ

宮城の伝統野菜まがりネギは、長ネギと同じ品種ですが栽培法の違いで軟白部分(白い部分)が大きく曲がった形になります。まがりネギの発祥は宮城野区岩切余目で、岩切地域は地下水位が高く水はけの良い土壌を好む長ネギに不向きな土でした。そこで栽培中のネギを一度抜き取り、斜めに寝かせて土を被せ軟白を長く伸ばす栽培法を確立しました。柔らかくて甘みの強いまがりネギは、シンプルに焼きネギで味わうのが一番です。

◇仙台白菜

白菜の歴史は明治期に中国から渡った種子の栽培に始まります。日清戦争の折、仙台の第2師団参謀長が持ち帰った種子を宮城県農業高校教諭沼倉吉兵衛(登米町出身、東京駒場農学校に学ぶ)が入手して研究開始。しかし、育てた白菜から採った種子は結球しないという難問に直面。20年近い研究の末、沼倉は蜂が飛来しない松島湾の離島栽培法にたどり着くことができ、花粉交雑を防御した結球白菜種子の育成に他県に先駆け成功しました。仙台白菜が国産白菜の種子のルーツと言われる所以です。白菜は大根、キャベツに次ぐ生産量で、和洋中、漬物、サラダなど色々な料理に合い日本の食生活に欠かせない野菜です。



(岩淵 せつ子)