

野菜カレーのまち・長岡

文・清水 周

しみず しゅう
長岡グランドホテル



私は、一九九八年に長岡中央青果(株)の鈴木圭介社長が、「長岡野菜ブランド協会」を立ち上げ、朝日新聞が全国版で取上げたときから長岡野菜には大変関心をもっていました。

それは、子供の頃、農家の方が朝取りの野菜をリヤカーに積んでもってこられるのを、母がいつも買って、生のトマトやキュウリそして炒めた巾着ナスなどが山のように食卓に並べられ、その瑞々しい野菜を貪るように食べた頃の味覚が脳裏に残っていたからだと思います。

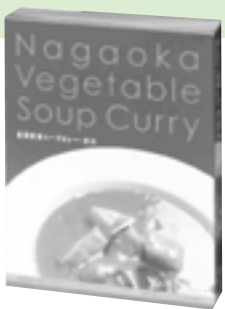
私は、五年前に縁あって故郷長岡に四〇余年振りに舞い戻りましたが、スーパー等で売られている野菜は、長岡産以外のものが多く、長岡野菜は毎月五と十の付く日に長岡商工会議所と北越銀行の間の通りで開かれる市等でかううじて入手出来るような状況になっていました。

長岡の人たちというか、長岡にずーと住んで居られる方々は、長岡野菜の美味しさに気付いていないとか意識する必要がなかったのを、鈴木社長が拘わり改めて取り上げたことを、

快哉事と考えております。

私は、ホテルに勤務するようになりましたので、地産地消に拘ることなく長岡地域外の人々にも、何とか、長岡野菜を改めて堪能していただきたいという事で、「長岡野菜応援団」を標榜し、長岡野菜を使った料理を和洋中レストランや一般宴会はじめ婚礼披露宴にも出すようにしました。

「巾着ナスとフォアグラのミルフィーユ仕立て」「神楽なんぼんと牛肉の細切り炒め」「糸ウリとふかひれスープ」「赤ずいきの利休ソース掛け」等々です。



巾着ナスのミルフィーユ



巾着ナス



神楽なんばん



しかしながら、ホテルにお見えになる方は所詮限られておりますし、長岡野菜の取れる時期もほとんど夏ですので、季節を問わず、何とかもっとたくさんの方に四季を通じて味わっていただけるようにならないものかと思案し、調理長が中心となって一年ほど試行錯誤して作ったのがレトルトカレー「長岡野菜スープカレー」です。

この「長岡野菜スープカレー」は、長岡野菜の代表格である巾着ナスと山古志の神楽なんばんを入れたもので、巾着ナスの食感と、神楽なんばんのピリツとしたスパイシーな辛さと、タマネギ等の野菜の甘味を夫々活かしたさっぱりした味わいとなっております。

外装は、中身だけでなく、見かけも大切だということで、長岡造形大学の福田毅先生が特別にデザインして下さいました。

これを商品化する時に一番心配したのが、レトルト食品は作る時に高温をかけますので、巾着ナスのあの堅い食感と味覚がうまく残ってくれるかということでしたが、何とか残す事が出来たかと思いません。

いままで、いろんな方に試食していただきましたが、神楽なんばんのせいでしょうか、かなり辛めに出来上がっておりますので、今後は辛さを少し抑えたもの等も作ってみようかと考えております。

レトルトカレー「長岡野菜スープカレー」が、長岡の新しいお土産品になればと願いつつ、これを機会に長岡野菜を食材とした商品をさらに開発し、もっともっと多くの人々に味わっていただき、京野菜、加賀野菜に負けない豊かな味覚と食感を持つ長岡野菜を堪能していただきたいと考えております。