

発見! 白井の仕事人 99

～市政も^{じねんじょ}自然薯も白さ肝心、元市長が作る冬の味覚～

中村^{のりあき}教彰さん

国道16号線沿いにJA西印旛が運営する「やおばあく」があるのをご存じですか。今回は、「やおばあく」の近くで自然薯を栽培している中村教彰さんをご紹介します。中村さんは平成20年まで市長を務めていました。退任後は農家として、白井の野菜づくりをリードする存在です。



「白井ではお中元に梨を贈って、お歳暮に自然薯を贈る。しろいの自然薯は、粘りとうまみが段違いなんだよ。箸を通すとねばっとモチみたいにくっつくのさ」自慢の自然薯について熱く語る中村さんは自然薯研究会の会長でもあります。研究会では、高品質な粘りとうまみを持つ自然薯をたくさん生産できるように、会員同士の情報共有を徹底して畑の管理をしているそうです。

「とろろ汁は定番だけどさ、一番うまいと感じる食べ方は油で揚げることだね。よく洗って皮がついたまますり下ろして、さっと油で揚げるとうまい。海苔を巻いて食うと磯の香りが広がって、これが冬の白井の味だと思う。あはは、またお酒と合うんだ」と中村さんは指先でグラスを傾ける仕草をします。

「自然薯は子どもたちにも食べてもらいたいねえ。自分が住んでいる白井市でこんなに美味しいものが採れると知ったら、末永く住み続けたいと思うはずだ」

未来の白井を支える子どもたちに向ける温かな眼差しには、かつて白井市をかじ取りした面影がありありと残っています。

中村さんからは「しろいの自然薯は『やおばあく』や『イオン』でも販売しているよ。お買い求めはお早めをお願いします」とのことでした。

「大事なあの人への贈答品としてもよし、食卓のおかずにしてもよし、もちろん、定番のとろろ汁にしても最高のごちそうだよ」

自然薯研究会が作るしろいの自然薯を是非ご賞味してみてください。

生産者 白井農業生産組合アグリばあく 中村教彰 木629 ☎090-5766-8851

☎産業振興課☎401-4631



詳しい取材内容などは地域情報サイト「まいふれ」に掲載中▶