



第1回 水戸の柔甘ねぎ^{やわらか}

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産物生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

今回は、飯富地区で、水戸の柔甘ねぎを生産している園部潤一さんと、飲食店を営む柏寛士さんにお話を聞きました。
問合せ／農産振興課(☎259-2212)

素材の味を活かしたい

柏ノ木 Chinese Kitchen
オーナーシェフ 柏寛士さん(39歳)

横浜のホテルや中国で修行を積んだのち、地元の飯富地区で自分の店を開きました。水戸での開店を選んだのは、食材の鮮度と質を重視したからです。生産地に近く、新鮮な食材が豊富に手に入る水戸で、地産地消にこだわって営業しています。

当店では、水戸の柔甘ねぎを白髪ネギにして、魚料理や北京ダックなどに使っています。通常、白髪ネギには、白い部分しか使わないことが多いですが、水戸の柔甘ねぎならば、緑の部分や芯まで使っても、おいしくいただけます。

地元産食材の味を水戸の皆さんに伝えることも、私の役割だと思っています。これからも素材の味を活かした料理を提供していきたいです。

地元の人に食べてほしい

水戸の柔甘ねぎ生産者
園部潤一さん(39歳)

水戸の柔甘ねぎは「地理的表示(GI)保護制度」に登録されているブランド野菜です。特長は、その名のとおり柔らかさと甘さ。どんな料理にも合いますが、甘味が強く辛みが少ないので、生のままサラダにするのもおすすめです。

よりおいしさを求めて、土づくりにこだわり、ハウス栽培で生産しています。また、ネギ生産部会の仲間たちとともに生産方法などについて日々研究を重ね、品質の向上に取り組んでいます。

どんな野菜も鮮度が命。採ったものをすぐに食卓に届けられるのは、生産地が近い水戸の良さです。新鮮な水戸の柔甘ねぎを、地元水戸の皆さんに食べていただきたいです。



◀(左から)柏寛士さん、園部潤一さん。飯富地区で生まれ育った二人は同級生。地元に残った仲間だからこそ、食や農業のこれらについて、熱く語り合うこともあるそう。

▼柏ノ木 Chinese Kitchen

場所／飯富町5328-1
営業時間／11:00～14:30、17:30～22:00 ※ラストオーダーは、各営業終了時間の30分前。
定休日／月曜日(ほか不定休あり)
電話／297-5360
※詳細は、同店ホームページ(<http://kashiwanoki.com>)をご覧ください。



▼水戸の柔甘ねぎ

販売時期／11月～翌年7月頃 ※旬は5・6月頃。
主な販売場所／JA水戸各直売所(わたまる・つつこ河和田・内原のめぐみほか)、セイブストアー市内各店舗など
※詳細は、JA水戸ホームページ(<https://www.mt-ib-ja.or.jp>)をご覧ください。
予冷センター(☎252-2525)にお問い合わせください。



掲載している店舗情報などは通常営業時のものです。新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、変更となる場合があります。