〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった㉑

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

和歌山大学
食農総合研究教育センター　客員教授
湯崎　真梨子

北のたまねぎ

圧倒的な産地

野菜売り場では淡路島産のたまねぎが積み上げられている。淡路島は関西ではたまねぎの名産地として有名だ。和歌山県内では紀の川市が産地で、甘くみずみずしい新たまねぎを楽しみ、また年間を通じて台所の必需品として常備されている。

しかし、日本のたまねぎ庫といえるのは北海道だ。

北海道は全国たまねぎ生産量の64％（2023年産）を占め、佐賀県、兵庫県のトップ3で全体の80％以上の生産量、とはいえ2位3位ともに10％に満たないため北海道がいかに大産地かがわかる。ちなみに兵庫県産のほとんどは淡路島産で、北海道の大産地が北見市とその周辺地域。

北海道の北東部、オホーツク海に面した北見市を中心としたオホーツク地域はたまねぎの作付面積が全国作付面積の約3割を占める国内最大のたまねぎ生産地だ。

北見市周辺地域を行くと、沿岸から内陸へと一面の畑が広がり目を見張らされる。筆者には紀の川市に広がっていたたまねぎ畑が原風景としてあるが、そのノスタルジックな空間の広さをはるかに超えてしまう。どこまでも広がるダイナミックさだ。たとえば北見市の海沿いの町、常呂（ところ）町は氷上のスポーツ、カーリングや海の幸、帆立貝で有名な自然豊かな土地だが、食料自給率が2000％を大きく超えるとんでもない町だ。

北海道のたまねぎは雪の残る早春に種まき、雪解けの4月中旬頃に植え付け、7月末から8月に収穫が始まり翌春から6月頃まで出荷で、交代で本州産が旬となる。こうして私たちは1年中たまねぎを食卓に迎えることができる。

たまねぎは江戸時代にオランダ人により日本に持ち込まれた。西洋料理の基本食材であるたまねぎを当時の人はどんな料理で食べたのだろう。

予想どおり江戸時代には根付かず、料理として登場するのは明治になってから。北海道や大阪で栽培が成功し、神戸のレストランから需要が始まったとの説もある。そして食の洋食化が進んだ戦後にたまねぎは家庭の食材として一気に拡大した。

「北見の塩焼きそばは食べましたか？」そう言うのは北見市の友人。「B級グルメとして一世風靡（ふうび）したんですよ」とのこと。

B級グルメとは安く、おいしく、ボリュームあり地元に愛されている庶民的な食べ物とのこと。北見の塩焼きそばは道内産小麦粉麺、肉の代わりにオホーツクのホタテ、キャベツの代わりに北見のたまねぎ、これらを特製ご当地塩ダレでジャーッと炒めたもの。塩ダレは北見産たまねぎ、ホタテエキス、オホーツクの海水天然塩と徹底して地産地消にこだわり作ったタレ。これは食べたい。B級グルメの鏡のような食べ物だ。

地平線の果てまで続く広大な農地。海の幸土地の幸に恵まれ、安くておいしく楽しい。なんて贅沢な日本の大地なんだろう。

■湯崎真梨子（ゆざき・まりこ）
和歌山大学
食農総合研究教育センター　客員教授
【プロフィル】
博士（学術）。大阪府立大学大学院人間文化学研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学、内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などがテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30～50日は訪問し研究する。

レシピ

簡単、オニオンスライス（標題写真）

たまねぎとかつお節でうまみの相乗効果

《材料》▽たまねぎ…1個▽かつお節…適量▽ポン酢…大さじ1・5

《作り方》

①たまねぎを薄切りにし、器に入れ、ポン酢をかけかつお節を散らしてできあがり。

■辛味が気になる時

●生食たまねぎの辛味の抜き方

①繊維を切るように縦方向にできるだけ薄くスライスする。

②冷水にさらす…シャキシャキとさわやかな食感を味わう。風味を残すために5～10分程度で。

③酢水にさらす…水1カップに小さじ2相当の酢で。冷水よりも短時間で抜ける。②③ともさらしすぎに注意。

④空気にさらす…水溶性の栄養成分を逃さない方法。スライスしたたまねぎを空気に触れるように広げ1時間ほど置く。

■次回は7月26日（土）付掲載予定

北見地域のたまねぎグルメ

●じゃがいもが入らない、たまねぎだけのコロッケ
《材料》たまねぎ、にんじん、ツナ

●トロトロの甘み、たまねぎ丸ごと焼き
《材料》たまねぎ、バター、ネギ