



佐賀県・白石町から届いた 極上新玉ねぎ

金丸弘美
食総合プロデューサー

5月の下旬だった。大きな宅急便が届いた。「しろいしとくさんJ Aさが白石地区玉ねぎ」と書かれた10キロ箱。ずしりと重い。佐賀県杵島郡白石町からだった。開けると少し小ぶりのぎゅつとしまつた実に可愛らしい玉ねぎが入っている。卵の花色の玉ねぎは、とても瑞々しくみえる。

中に手紙があつて「この時期旬の『白石町産の玉葱』を送らせていただきます。わが家の畑で生産した手作りの一品です。植付け後の降雨は少なかつたため心配しましたが、家内と二人の愛情を込め育て、ほどよく育ちました（減農薬、減化学肥料）。見栄えは良くないと思いますが、味の方はまあまあと思います。今は、生食が最高です。切つてから10分位まな板に放置していたら、辛味は無くなります。ご賞味ください。早生の玉葱です。長持ちはいたしませんので早めに消費してください」とあつた。ほかに「白石町周遊map」と「玉ねぎレシピ」、それに田島健一町長の名刺があつた。

玉ねぎをさつそくスライスしてポン酢と鰹節をかけワカメを入れたサラダにしていた。玉ねぎが、爽やか。これも美味しいのと思えるほどの感慨深いものだった。

同封されていたレシピを参考に、料理を作り食べてみた。ピーマン・パプリカ・ニンジン・鶏肉

のから揚げを入れた南蛮漬け。鰹の南蛮漬け。トウモロコシとのかき揚げ。メンチカツ。ひき肉と炒めた甘辛丼。牛丼など。味わいもうま味も深くゆつくりと広がるようなやさしい甘みがある。

なかでも、すつかり魅せられたのが「簡単新玉ねぎとひき肉のチーズ焼き」。グラタン皿に、玉ねぎをくし切りして入れて、その上に、ひき肉、塩胡椒をして、上からとろけるチーズをたっぷりかけて、オーブンで10分ほど焼く。これが抜群の味わい。簡単にできることもあつて何度も作つて食べた。上にバジルの葉をちらす。トウモロコシや、餅なども入れてみた。どれも楽しい。

玉ねぎにレシピをコピーして入れ料理好きの親戚と知り合いいにおすそ分けし、毎日食べていたら、あつという間に玉ねぎはなくなつた。

私の出身は佐賀県唐津市。同じ佐賀県に



すつかりお気に入りとなった玉ねぎとひき肉のチーズ焼き。底にたっぷりの玉ねぎがある

白石町がある。唐津市は玄界灘に面し、白石町は有明海に面してあり、まったく正反対に位置し、そのこともあり、存知あげなかった。人口は約2万1500人。面積99・56km²。田が70・9%、畑が8%、宅地が9%、山林が8%とあるから、圧倒的に平野部が多い。広大な白石平野があり、中世から現代にかけて干拓によって造成されたのだという。佐賀県は、北海道に次いで、玉ねぎの全国2位の生産を誇るとは、初めて知ったことだった。玉ねぎ栽培は昭和37年、20戸の農家が米の裏作として栽培し、今では佐賀県の玉ねぎ生産の7割を占めるという。ほかに主要作物にレンコン、米、イチゴ、トウモロコシ、海苔などがある。食の豊かな町である。

白石町の玉ねぎが届いたのは理由がある。静岡県浜松市にあるトリイソース・鳥居大資さんを訪ねたことからだった。紹介してくださったのは、群馬県甘楽郡下仁田^{かんらくしもにた}で、国産大豆で経木包みの極上の納豆を造る「下仁田納豆」の南都隆道さん。ソースの原料となるのは国産の野菜類。玉ねぎ、トマト、リンゴ、にんじん、にんにく、セロリなど、農協や農家から直接仕入れて、ゆつくり低温で煮詰め、石臼で挽き、自家醸造の酢を使い、木



箱で白石町から届いた新玉ねぎ「七宝早生7号」

桶で寝かせて素材の持ち味をじっくり引き出し創られる。味わいが豊かで、優しく、うま味もよく深く、料理やサラダをぐんと引き立ててくれる。

原料には玉ねぎが多く使われる。しかし、季節によっては台風などの災害などで作物が不作になることもある。量も安定的に必要だ。そんなことで「玉ねぎを栽培しているところをご存知ないですかね」と、社長の鳥居大資さんに尋ねられた。そこで突然思いだしたのが、以前、白石町から贈られた玉ねぎだった。紹介してほしいと言われ、さっそく役場に連絡を入れ、鳥居さんに繋いだところ町を訪ねられて、玉ねぎを仕入れる段取りとなったのだという。そして、しばらくして白石町から新玉ねぎが届いたというわけだった。思わぬ至福の恩恵を受けることとなったというわけだ。

実は、白石町の田島健一町長とお会いしたのは、2020年1月23日に永田町・町村会館で行われた「都道府県町村会正副会長交流会」（都道府県町村会主催）でだった。全国172の町村長が集まったもので、そこで名刺を交換し、そのあと玉ねぎが贈られてきたのだ。そのことが鳥居さんと会って蘇ったというわけだ。

白石町の玉ねぎを調べてみると、極早生^{ごくわせ}、早生^{わせ}、中生^{なか}と品種をリレーして3月下旬から9月までの長期間にわたって出荷されている。極早生^{ごくわせ}「貴錦^{たかたしき}」「スーパードアップ^{すーぱーあっぷ}」「浜笑^{はまえみ}」、早生^{わせ}「スパート」「ポルト」、中生^{なか}「ターザン」「ターボ」、晩生^{おそ}「もみじの輝き」など、品種は20種類以上もあるというから驚いた。役場を通して町長に確認していただいたところ、贈られてきた玉ねぎは「七宝早生7号」で、自宅の近くの畑で栽培（露地）しているとのこと。それにしても極上の玉ねぎで、おかげで、毎日食べても飽きない幸福の時間をいただいた。私のなかの佐賀県自慢がひとつ増えた。