

FEEL NAGANOプレートと長野市のこと

東京駅から新幹線に乗るとおよそ90分で到着する長野県長野市市街地からほど近くには、雄大な山々や田園風景といった豊かな自然が広がっている、都市と自然が調和した街そんな長野市では、千曲川が流れる肥沃な善光寺平、冷涼な気候できれいな水が豊富な山間地など市内の至る所で農業が営まれています。

このFEEL NAGANOプレートは、長野市の食材を使った料理で構成されています。

食べ物は「おいしい」ことが一番ですが、そのおいしさの裏側にはそれぞれの食材の背景や文化などがあります。せっかくの機会ですので、そのようなことも考えながら召し上がってください。

また、今回のご縁をきっかけに長野市に観光にお越しいただき、現地でもおいしいものを召し上がってください。今回ご用意した食材やその生産者を一部ご紹介します。

長野市役所 農業政策課

りんご

長野市は、古くから「おいしい」りんごの産地ということで、皆様には知っていただけているのではないのでしょうか。ご存じない方は、そのおいしさを是非お確かめください。

長野市のりんごは明治7年に国から苗木が配布されたことをきっかけに栽培が始まり、昭和初期の世界恐慌によりこれまでの主流であった養蚕業が不振に陥ったときに、りんご栽培が一気に拡大し、先人たちが試行錯誤を繰り返し、一大産地となりました。今では、千曲川が流れる肥沃な善光寺平や山あいの扇状地など市内の至る所で栽培されています。

今回ご用意したものは、山あいの扇状地で青木保さんが栽培したものです。昼夜の寒暖差と熟練の技術がこのおいしさを生み出します。



長芋

長野市の「松代」というところで栽培されたものです。千曲川が運んだ肥沃な土壌で育っていますので、太くて長く、濃厚な粘りやコクを兼ね揃えています。今でこそ全国シェアは数%となってしまいましたが、昭和30年代には全国シェアの6割を占めていたといわれています。

イベント開催中に食堂コマニの入口に展示していただいているものをご覧くださいと、大きさが実感できると思います。

この長芋を生産したのは、青木森夫さん76歳。長芋作りのプロフェッショナルです。



長ねぎ（松代一本ねぎ）と白菜

貴重な食の文化財を次世代につないでいこうと長野県が「信州伝統野菜認証制度」を設けており、「松代一本ねぎ」はこの「信州の伝統野菜」に登録されているものです。

一株から一本のねぎしか取れず、栽培に手間がかかるものです。太くて長くて柔らかく、熱を加えると旨味があふれ出すのが特徴です。

また、今回は芯がオレンジ色という珍しい白菜をご用意しました。

これらを生産しているのは、なんと92歳の両角菊枝さんです。両角さんはハウスきゅうり作りのプロフェッショナルでしたが、現在は野菜全般を少量生産しておられます。



その他の食材と長野市農業の魅力発信

これ以外の食材や長野市農業の魅力が長野市農業政策課公式インスタグラムで発信しています。以下の二次元バーコードを読み取ってフォローをお願いします。



アンケートのお願い

「FEEL NAGANOプレート」をお召し上がりいただき、誠にありがとうございます。今後の参考にさせていただくため、所要時間1分程度のアンケートにご協力をお願いします。以下の二次元バーコードを読み取ってご回答ください。

