

関西発

切っても切れない「緑」

刻み青ネギ



シンガー・ソングライター

うえだ まりえ 植田 真梨恵さん(24)



伊藤菜々子撮影

寂しい思いに前向きな歌を

「この世界で私を動かすのは私だけ」。迷った時、力強い歌詞で背中を押してくれる。

「会いたい。」。ばっかりのラヴソングが宗教のようにほびこる世の中一の歌詞にはしびれた。こびずに信じた道を突き進む。15歳で単身大阪に来て、昨年メジャーデビューの夢をつかんだ。

略歴 福岡県久留米市出身、大阪在住のシンガー・ソングライター。2月25日にファーストアルバム「はなしはそれから」を発売した。

独りの夜を過ごした日々が、聞く人を前向きにさせる歌の原動力になっている。

週に1回はカラオケに行くほど、歌が大好きな両親のもとに生まれた。小学校2年生から年に1、2回はオーディションを受け、中学3年生の冬にオーディションで優勝した。

中学卒業と同時に、事務所のある大阪で暮らし始めた。迷いはなかった。不安なことは「一人で寝ること、おばけ」。それまで、寝るときは家族一緒だったから。

知り合いは事務所の人だけ。忙しくなると思い通信制の高校に進学したが、仕事がない。ライブをしようにも、自分の歌がない。そんな不安な日々を支えてくれたのが音楽だった。吉井和哉らの歌を「もう頑張れないって思った夜、寝る前に聴くと癒やされて明日も頑張ろうって思えた」。曲作りを始めたのは大阪に来てから。メジャーデビュー後は、自分が音楽に求めていることを、聴く人にも感じてもらうという意識が強い。「寂しい思いを抱えている人に、少しでも前向きな気持ちが残る歌でありたい」

(山下奈緒子)



だが関西では刻みネギの勢力範囲が広い。煮魚、カツ丼、マーボー豆腐にはらり。たこ焼きにとっさり。ラーメン屋の卓上容器にぎっしり。匂いが気にならないのか。関西人の同僚に聞くと「青ネギは白ネギみたいに匂わない」。そうだったのか？

「ネギ、お嫌いでしたか？」東京から大阪に赴任してすぐ、和食の店で尋ねられた。料理に載った刻み青ネギを、残していたからだ。関東のネギは白い。ざるそばの薬味として入れると、ツンとする後味と匂いが口に残る。そもそも白ネギの青い部分は硬くて、切って捨てるのが普通だ。そんな経験から、生の青ネギをつい、敬遠していた。

よれば、栽培圏が接する愛知県では白、青の部分とも食べられる中間型「越津ネギ」が栽培されている。ちなみに、刺激臭と辛みの元は「硫化アリル」という物質で、ネギの白い部分に多いとわかった。

ネギ料理専門店「葱や平吉」の京都・先斗町店で、匂いについて尋ねると、青ネギの一種の九条ネギと、白ネギを浮かべた二つの吸い物を出してくれた。

九条ネギはぬるりとしてほのかに甘く、つゆを飲むとカツオの香りが立つ。白ネギの方は、硬くサクサクとした歯触りとネギの匂いが先に来て、だしの味が薄く感じられる！

「そうでしょう」。京都出身で、同店を営む際、コーポレーション調理本部長の木村和義さんがにんまりした。「だしの味を引き立たせるには青ネギがいい。東京のように濃いめの味付けには白ネギが合う」

刻み青ネギは、お好み焼きやラーメンなどB級グルメとも相性がいい。中が空洞の青ネギは、切るのに技がいる。野菜カッター機械メーカー「ドリマックス」(埼玉県川口市)の松本英司社長は「しなっと刃から逃げるので、高速で引き切りしないと」と話す。同社では、円形の刃を1分間に6千回転させ、0.3mmに切れる厨房用機械を開発した。私も料理してみた。九条ネギのぬたは、甘いぬめりが白みそにびった。葉ネギを炒めると、お好み焼きの「ネギ焼き」に近いコクが出た。繊細な関西風の味付けに溶け込み、B級グルメにもガツンと合う、二つの顔。これが、愛される理由なのだろう。

(安部美香子)



機械で刻んだ薬味の九条ネギを袋詰めする工場。目が覚めるような強くさわやかな香り。京都市伏見区の「こと京都」、滝沢美穂子撮影



絵・グレゴリ青山

関西遺産の推薦を募ります。
〈ファクス〉06・6229・2649
〈メール〉do-kansai@asahi.com

香りと色で締める

食育・料理研究家 坂本廣子さん
両親の代から関西育ち。20年以上前、東京の編集者に「お好み焼きに刻みネギを入れると色がきれい」と言ったら、どうも

話が合わない。相手はネギといえは白、私は緑と思いきや、たんずね。おつゆ系には入れんと寂しい。香りと色で締める、ハーブのような感覚ですね。緑の部分の中にあるぬめりは「マンコ」と呼ばれ、加熱すると甘くておいしいですよ。