



# 食材と産地へのこだわり。このS.A.P.Aの一品。

第2弾

サレビエリア、ハッキングエリアには、食材に「こだわり産地」にこだわった商品が数多くあります。そんなおもしろい産地にこだわった選りすぐりの逸品を紹介! 前回好評だったのコーナーの第2弾をお届けします。

九条ネギの味が育た  
安心安全な京都の味を

伝統京野菜として知られる九条ネギは、甘みとまろみが特徴の青ネギだ。「九条ネギは他のネギにはない、ぬめりがあり、そこに甘さと香りが凝縮されています」と話してくれるのは農業生産法人「ことささ」の代表取締役、山田敬之さん。ことささは、京都府内で九条ネギの栽培を専門に取り組んでおり、現在、全国に年間800トンを出荷している。

ことささは、安心安全な農作物を育てること、肥料は鶏糞や牛糞液など有機肥料を使用し、出来る限り化学肥料に頼らない栽培を行っている。「減農薬にすることで、微生物物多い元気な土になり、ひいては健康でおいしいネギが育つんです」と山田さん。

また、美山町の自社鶏舎では、廃棄ネギをエサに混ぜ、その鶏糞を発酵させた肥料を使う循環農業を行い、環境にも配慮している。現在は京都市内をはじめ、亀岡市、南丹市美山町に3か所の産地があり、収穫時は保冷車を横付けし、鮮度を落とす予加減ができるシステムになっている。「通常は生産者から一度仲買を介して加工場に運ばれますが、弊社は農場から即、加工場に運ばれることで、鮮度がよりよく保つことができます」。

そんなこだわりの九条ネギを使ったメニューが味わえるのが、名産高麗草津PA上り線の「九条ネギマヨたこ焼き」と九条ネギ塩やきそばだ。熱めたこ焼きとやきそばの上には、容器からこぼれるほど九条ネギがたっぷり! 「九条ネギがおいしいからと、リピーターになるお客さんが多いです。ネギの甘みと旨味で、たこ焼きなどの風味も増すし、ネギは体を温める効果もあるのです。季節にあわせての季節メニューです」。

外はカット、中はトロリの焼き上りの「九条ネギマヨたこ焼き」(450円)、2年前のニューアルカーン編から絶大な人気を誇る一品、「九条ネギ塩やきそば」(500円)はあっさりとした海鮮風味。

ね」と光スタッフ。  
焼きに食べた  
ご一緒に、こんな  
わり、食材料が使  
は、かなり得た気  
なる。



「健康な野菜を育てるには、田も健康じゃないとダメなんです」と山田敬之さん。

社員は18-60代と幅広いが、ことささのスタッフがは自社のネギと同様に元氣な人揃い。

ネギの植え付けや収穫はすべて手作業で行う。「家畜も使わない」が作業ですが、「1葉1葉姿勢を確認しながら作業していただくスタッフが、新築員を買育!

地元で広く親しまれている食材や料理を集めた「第1回地場もん国産大賞」で、ことささの九条ネギを使った「京の九条の葱の油」が500品以上のコンクールの中から、新築員を買育!

## 減農薬で育てたこだわりの九条ネギをどっさり! 草津PA上り線の「九条ネギマヨたこ焼き・九条ネギ塩やきそば」

