

日本農業新聞

(第3種郵便物認可)

色鮮やか、特有の甘味

「にんじんうどん」好評

埼玉県新座市で市の特産ニンジンを使った「にんじんうどん」が好評だ。色が美しいだけでなく、すりおろした生のものを練り込んでいるためニンジン特有の甘味がする。ニンジンの繊維質と粒がしっかり残っているのが特徴だ。「健康的なおいこ」ファンが多い。

原料のニンジンは市内 ンが生産したもの。品種 タネの「ベーター31」の生産者、尾崎千恵子さんは色の鮮やかなサカタの「2」を使っている。小麦



「にんじんの色の美しさと甘味が生きた「にんじんうどん」

埼玉県新座市 地元の特産活用

に対し生重量で3割練り込んだ。「ゆるうどん」で食べるニンジンの味を楽しめる。

開発したのは、市内の製麺(めん)業者、村上朝日製麺所の村野一郎専務。7年前、商工会青年部の祭りで地元産を利用した料理を出そうと作ったのがきっかけだ。

イベントだけの提供が続いたが、市民や農家、JA、商工会で構成する市観光都市づくり推進市民会議が2006年から特産化に取り組んできた。

翌年には市役所の食堂での提供が始まり、その後「埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」に参戦したことや、テレビなどで取り上げられたことで、知名度がアップ。「浜忠」など市内6店舗で取り扱うまでになった。生麺、乾麺も販売を開始し、こちらも人気だ。

開発者の村野さんは「気軽に食べられるようにさらに取り扱い店を増やしたい」と意気込む。市の観光都市づくり推進室の橋爪誠次主事は「にんじんうどんを通して市の農産物PRと、市の手打ちうどん文化の浸透につながればうれしく」と話している。