

## 【自豪的冈山特产「韭黄」】

大家好!我是冈山市长大森。

上个星期天(4月13日),在冈山市牟佐的物产集聚地,我与栽培韭黄的菜农们围坐在一起吃着用韭黄做的寿司、凉拌菜和酱汤,进行了可谓是非黄全席的午餐交流。

说到韭黄,冈山以外的人可能不太知道,正如其名那样呈鲜艳夺目的黄色,是冈山引以为荣的特产。

据韭黄菜农们的介绍,栽培的重点就是让韭菜避光生长。而且,是一般的绿色的韭菜割掉后(收获的绿色韭菜或食用或用作家畜的饲料),把再长出的韭菜叶进行遮光培育,所以很费工夫。

像这样精心培育出来的韭黄口感柔软香甜,抛开奉承话来评价,即美味又低热量,好像还有调节肠胃的功效。

在我家,妻子在前一天的星期六的晚餐作了煎猪肉,其调汁非常的好吃,一问做法她说就是把洋葱、菠菜等蔬菜炒一炒,加上点干鲣鱼、酒和韭黄酱油做的。特别是韭黄酱油最关键。

韭黄真可谓是万能食材,既能映衬料理,又可使餐桌提升1、2个档次变得更加丰富。

我这样写也许大家会说,这期是为韭黄做宣传吧。

即便如此,我也是受到像负责韭黄小组会的伏见父子;作为“韭黄大使”而有名的植田先生;以及从资生堂离职回到冈山的井上夫妇等等,这些为了让更多的人了解和品尝冈山的韭黄而执着努力的年轻一辈的触动,通过电子杂志的形式主动担负起宣传员的义务。

此外,前几天我见到了生产可以生吃的甜玉米(“太阳玉米88”/糖度是与葡萄同等的18~20度)的大园先生,栽培火龙果和葡萄等水果的大内先生,还有新务农的奶农和果农的挑战者等,与这些积极致力于农业的年轻人聊天,我自己的心情也变得兴奋起来。

尽管如此,在我国从事农业人员的平均年龄约为66岁,因而、培养年轻的接班人成为当务之急,期望能有更多的年轻人继承农业,再传承给下一代。