

【오카야마가 사랑하는 특산품 「황색부추」】

안녕하세요. 오카야마시장 오모리 입니다.

저번 주 일요일 (4월 13일)에 오카야마 무사의 집화장에서 황색부추 생산 농가 분들과 황색부추로 만든 바라즈시와 무침, 된장국 등 황색부추를 만끽할 수 있는 중식을 둘러싼 간담회를 했습니다.

황색부추는 오카야마분 이외에는 별로 알고 계시지 않을지도 모릅니다만, 이름처럼 아름다운 노란색이 선명한 오카야마가 사랑하는 특산품입니다. 생산 농가의 설명으로는 재배 포인트는 부추를 그늘에서 재배하는 것. 게다가 일반적인 녹색 부추를 한 번 수확한 후 (수확한 녹색 부추는 그대로 먹거나 가축의 사료로 사용) 다시 나오는 잎을 차광하여 재배하고 있고 많은 수고와 시간이 소요됩니다.

이렇게 정성 들여 재배한 황색부추는 부드러운 식감에 단맛이 있어 맛있으면서도 열량이 적고, 정장 작용도 한다고 합니다.

우리 집에서 그 전날인 토요일 저녁에 아내가 돼지고기 볶음을 만들어 주었습니다만, 그 소스가 정말 맛있어 만드는 방법을 물어보았는데, 양파, 시금치 등의 채소를 볶다가 가츠오 부시, 맛술, 황색부추간장을 더한 것으로, 특히 황색부추간장이 중요하다고 했습니다.

바로 황색부추 요리는, 식탁을 한 층 더 풍성하게 해주는 만능 재료입니다.

이렇게 말씀드리면 이번 메거진은 황색부추 선전을 하느냐는 지적을 받을지도 모릅니다.

그래도 황색부추 모임을 이끌어 가시는 후시미씨 가족, 「황색부추 대사」로 유명한 우에다씨, 그리고 대기업인 시세이도를 사퇴하고 오카야마에 다시 온 이노우에씨 부부 등 오카야마가 사랑하는 황색부추를 많은 분에게 알리고, 드셔 보게 하려고 열심히 노력하고 있는 젊은 분들의 모습을 보며 저도 메일메거진을 통해 홍보 역할을 자청하는 것입니다.

그 외에도 전에 만나뵈었던 생것으로 먹을 수 있는 달콤한 옥수수 【오히사마 콘 88】 / 당도는 포도 수준의 18 ~ 20도) 등을 만들고 있는 오조노씨와 드래곤 프루츠 · 포도 등을 만들고 있는 오우치씨, 또 새로운 영농자로 낙농과 과일 재배 등에 도전하는 분들 등, 적극적으로 농업을 하고자 하는 젊은 분들과 이야기를 하고 있으면, 그 마음들이 전해져 저까지 두근두근해옵니다.

그렇지만, 지금의 농업 종사자의 평균 연령은 약 66세로 젊은 후계자의 육성이 급선무이며, 많은 젊은이들이 뒤를 이어 차세대로 계승 할 수 있었으면 하는 바람입니다.