

【自豪的岡山特產「韭黃」】

大家好! 我是岡山市長大森。

上個星期天(4 月 13 日)，在岡山市牟佐的物產集聚地，與栽培韭黃的菜農們圍坐在一起吃著用韭黃做的壽司、涼拌菜和醬湯，進行了可謂是韭黃全席的午餐交流。

說到韭黃，岡山以外的人可能不太知道，正如其名那樣呈鮮艷奪目的黃色，是岡山引以為榮的特產。

據韭黃菜農們的介紹，栽培的重點就是讓韭菜避光生長。而且，是一般的綠色的韭菜割掉後(收穫的綠色韭菜或食用或用作家畜的飼料)，把再長出的韭菜葉進行遮光培育，所以很費工夫。

像這樣精心培育出來的韭黃口感柔軟香甜，拋開奉承話來評價，即美味又低熱量，好像還有調節腸胃的功效。

在我家，妻子在前一天的星期六的晚餐做了煎豬肉，其調汁非常的好吃，一問做法她說就是把洋蔥、菠菜等蔬菜炒一炒，加上點乾鰹魚、酒和韭黃醬油做的。特別是韭黃醬油最關鍵。

韭黃真可謂是萬能食材，既能映襯料理，又可使餐桌提升 1、2 個檔次變得更加豐富。

我這樣寫也許大家會說，這期是為韭黃做宣傳吧。

即便如此，我也是受到像負責韭黃小組會的伏見父子; 作為“韭黃大使”而有名的植田先生; 以及從資生堂離職回到岡山的井上夫婦等等，這些為了讓更多的人了解和品嚐岡山的韭黃而執著努力的年輕一輩的觸動，通過電子雜誌的形式主動擔負起宣傳員的義務。

此外，前幾天見到了生產可以生吃的甜玉米(“太陽玉米 88” / 糖度是與葡萄同等的 18~20 度)的大園先生，栽培火龍果和葡萄等水果的大內先生，還有新務農的奶農和果農的挑戰者等等，與這些積極致力於農業的年輕人聊天，我自己的心情也變得興奮起來。

儘管如此，在我國從事農業人員的平均年齡約為 66 歲，培養年輕的接班人成為當務之急，期望有更多的年輕人繼承農業，再傳承給下一代。