

# 広告

# いしかり産



◀葉の根元を肥大させて養分を蓄える玉ネギ。その葉の数を16枚程度にすることで、適度な大きさに育てるのが、吉田さんのこだわり。



▼頭部の茎の部分がしっかり乾燥したら、おいしい玉ネギの出来上がり。



「玉ネギは暑さと湿度に弱くて…。その意味で今年は特に厳しかったですね」とは、生振で農業を営む吉田裕行さん(46)。

取材に訪れた8月お盆のころ、2.3haある玉ネギ畑はすでに収穫期を迎えていました。これは、例年に比べて2週間ほど早いとのこと。「去年なら、ソフトボールくらい大きなものがゴロゴロ出来たんですけど…」と畑を見渡しながら「20年以上玉ネギを作っていますが、9割が天候次第の仕事ですから、本当に難しいです」。

ところで、収穫を前に玉ネギの品質を上げるため、このあと畑では玉ネギならではの作業が始まります。

一つは「根切り」。これは、専用のトラクターで文字通り玉ネギの根を切っていく作業で、長ネギのように青々と伸びた葉を枯らし、玉ネギをより金色に輝かせるために行うものです。

もう一つは「風乾」。これは、「根切り」の終わった玉ネギを、畑の上で10日ほど風にあてた後、収穫して大型コンテナに詰め、さらに外で乾燥させるというもので、これにより甘みと貯蔵性が増すといえます。

なお、吉田さんが作る玉ネギ「スーパー北もみじ」は、

## 畑で丸々と育った 金色に輝く玉ネギたち

この貯蔵性に大変優れた品種で、翌春まで出荷できるのだとか。もちろん、ピリッと辛みのある、これぞ玉ネギ!という味も魅力です。

今年は暑さと雨のために、吉田さんのところでも収穫量が5トンほどとやや減産の見込みですが、それでもこのおいしい石狩産新玉ネギは、JAいしかり地物市場でも販売予定です。ぜひ、その味を堪能してください!

### ●JAいしかり地物市場

〒樽川120-3 ☎73-4500 営業 9:00~17:00  
11月中旬ころまで期間中年中無休

## 川と共に

今年、石狩川治水百年。人類は川との共生により文明・文化を生み出し、叡智を肥やし、富を築きあげた。石狩川も先住民アイヌにとつて生活そのものの場であった。「バナ・ウンクル・ヤソッケ」(川下人の鮭を獲る処の意)と名付けたとおり、現在の花畔も然り。さらにその支流旧発寒川に「鮎」と称す鮭の捕獲遺構を残した縄文人もまた川人として、舟形容器に鮭を納め、自然の恵みに畏敬の念を捧げた。◆近世、定住和人は石狩川に治水事業を起し、川の制御に挑んだ。越後の水工は巧みに柳を用い、護岸を築いた。明治31年未曾有の大洪水、而して本格的治水事業を起すこととなり、百年の嚆矢となった。◆今日、治水事業は環境時代の到来と共に新局面を迎え、ライン川に習えと、ある種豪腕を持つて次々激流へと挑んだ工法の転換を図ることとなった。石狩川水系千歳川を太平洋に注ぎ変える洪水対策は、広大な自然遊水池を確保した新しくもつとも古に回帰したものとも言える。◆白河上皇をして「賀茂河の水、双六の賽、山法師、是ぞわが心かなはぬもの」と嘆かせたように、自然をコントロールすることはいつこの世もその無限の力に対し微力であり、謙虚であると論じている。10月名古屋市中で開催されるCO P10(生物多様性条約締約国会議)に呼応して本市で開催した「ふるさと海辺フォーラム」は、全国からの参加者に石狩川と石狩海岸の存在をアピールした。「海、川、陸のつながり、そこにある生命のつながりを保ち続けなければならない」と。(市長)