

■色分けは各地区版エリア



地域

新潟 旅する本屋 西区に到達

新潟ワイド 花火大会の復活へ準備

下越 アロマの魅力伝えたい

佐渡 おけさ柿パン再登板へ

長岡 中越産のユリPR計画

中越 地域おこし 助っ人任命

県央 料理講座で世界に関心

上越 政務調査費の收支公表

■12~15面 ■「うぶ声、おくやみ」21面

Niigata News Network

香ばしい味

川上さん手作りの工
ゴマ生キャラメル。
エゴマの種の食感が
味わえる越佐の
手仕事

濃厚な甘さの「隠し味」は、地道な攪拌作業にある。牛乳、生クリーム、ザラメを鍋に入れ、ひたすら円を描くようにかき混ぜる。固まってきたら、フライパンで炒つておいたエゴマの種を入れる。

出来上がりの見極めに神経を使う。作業開始から1時間から1時間半、軟らかすぎず、硬すぎないところで取りだした。「炒るといい香りが出型に入れて冷やす。エゴマのブチブチした食感が特徴だ。」

川上 政行さん(62)五泉市

—エゴマ生キャラメル作り—

て、香ばしさが口に広がるんですよ」と語る。

シソ科であるエゴマの畑を持ち、収穫した種は、ごみなどを取り除きビンセットで選別する。「最初からすべて手作業なんです」という。

東京都出身。農作業、土いじりに憧れ、食品関係の会社員をやめて1990年に妻道枝さん(59)の実家近くに移り住んだ。五泉市内で一時勤めた会社で「面白い植物がある」と上司に教えられたのがエゴマとの出会いだった。6年前から本格的に栽培する。アルファリノレン酸が豊富に含まれているエゴマは、生活習慣病にも効くとされる。自宅を改装し製造所を設け、エゴマ油やふりかけも作って市内の直売所などに出している。

キャラメルは主にクリスマスや催しの際に、注文販売に応じている。「栄養価は高いと思う。まだまだ普及はしていないが、子どもを持つ親や若い世代に広めていきたい」と抱負を語る。自宅近くに先月開いたカフェ「木の香」でも提供する。10個入り350円。問い合わせは川上農園、0250(58)1322。写真=自宅を改装した製造所でエゴマ生キャラメルを作る川上政行さん。「適度な硬さを見極めるのがポイント」という(五泉市刈羽)

