

## CONTENTS

- 2 味の再発見！昔ながらの  
ニッポンの郷土料理 第2回  
いわしのつみれ汁 [千葉県]

## 4 特集1 スマート農業

## 14 特集2 冷凍食品

- 18 輝く！未来を担う生産者 vol.2  
株式会社浅井農園／三重県  
トマト嫌いでも  
食べなくなるトマト

- 20 MAFF TOPICS  
NEWS  
「日本農業遺産」に8カ所を認定  
「みどりの式典」や「みどりの感謝祭」を開催  
多面的機能支払交付金【第2回】  
生きもののすみかを次の世代へ

- 23 読者の声

表紙／ドローン  
撮影協力／農事組合法人 上望陀（かみもうだ）、コニカミノルタ株式会社  
撮影／島 誠

○広報誌「aff(あふ)」について  
農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております

○ホームページのご案内  
「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。  
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室  
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
TEL.03-3502-8111（代表） FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA  
〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3  
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>  
編集／藤原由香 西上範生

アートディレクション／大井 亮（Zappi）  
デザイン／桑原菜月（Zappi）

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、  
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



撮影／島 誠 料理制作／三好弥生



犬吠埼灯台（千葉県銚子市）

千葉県

# いわしの つみれ汁

ちば

文／白央篤司

フードライター。研究テーマは日本の郷土食と「健康と食」で、月刊誌『栄養と料理』（女子栄養大学出版部）などで執筆。著書に『にっぽんのおにぎり』（理論社）『ジャパめし。』（集英社）などがある。ブログ <http://hakuoatsushi.hatenablog.com/>



いわしは現在も千葉県の特産物で、水揚げ量は全国上位に入る。梅雨の時期は特に脂がのって味がよくなり、この時期のいわしは「入梅いわし」と呼ばれ人気が高い。

かまぼこしかり。冷蔵庫のない時代、すり身にして加熱したり、干ものにすることで、少しでも保存性を高めて、日本人は食をつないできた。

千葉には、いわしを塩とごまで漬ける料理や、酢とおからで漬ける料理も残っている。これらも味のよさと保存性を追求した結果、生まれた料理だろう。

郷土の味からは、「いかに長持ちさせて、よりおいしくするか」を考え抜いた、先人の姿がしのばれる。

多く生まれた。つみれ汁も、その1つである。

いわしの頭、はらわたを取ってよく洗い、身をぶつ切りにしてすり鉢でする。しょうがと酒を加えて、なめらかに仕上げる。「鮮度のよいいわしさえあれば、あとは根気よくすりあげるだけです。昔は子どもの仕事でしたが、今は機械でやりますねえ」とは、地元のお母さんの声。

なめらかになった身を団子状に丸めて、昆布だしにしょうゆで味つけた汁で煮れば完成だ。食べ

ると、つみれが口の中でホロリとくずれる。魚のうまみが溶けた汁がまたうまい。素朴ながら、食べ飽きない味である。

青背の魚は柑橘との相性がいいため。すだちや、ゆずが手に入る時期なら、皮を切って汁に添えてみてほしい。しゃれた碗ものに変身する。またこのつみれ、平たくして焼いてもおいしい。いわば、いわしのハンバーグで、子どもたちにも大人気だ。

魚のすり身を使った料理は日本各地にある。さつま揚げしかり、

口の中でホロリとくずれる、素朴なおいしさ