

本村健太郎さんの 東大一直線 弁当



2 段重ねのり弁

材料 (1人分)

焼きのり 適量
ご飯 適量
鰹節 小分け1袋
しょうゆ 小さじ1弱
酒 小さじ1弱

作り方

- 1 Aをあわせたら、ラップをし500Wのレンジで30秒加熱
- 2 お弁当箱にご飯を半分の高さに敷き詰める。もんで細かくした鰹節を半分ご飯にふりかけ、ちぎったのりを敷き詰める。そこに1の半分をまわしかける
- 3 2の上にさらにご飯を敷き詰め、残った半分の鰹節をのせ、一枚のりをご飯全面に敷く。その上に、1の残りを全体にまわしかければ完成

監修／飯倉幸枝 取材・文／柳澤美帆 撮影／三村健二

佐賀県は販売枚数・販売額ともに15年連続日本一の産地。のりが作られる有明海には、112本の川が流れ込み、特に濱の奥は栄養が豊富。最大6mにもなる日本一の干満差が、のりの塩分を最適にするとされている。

のり
佐賀県



生活のすぐ隣にあったのりづくり

佐賀県の特産物と言え、真っ先に思い浮かぶのがのりです。艶があつて、口に入れるとりの特有の甘さを感じるとともに、ホロリとほどけるように溶けて広がる。佐賀ののりは日本一おいしいと思います。

私が育った場所は有明海の沿岸部です。小学校時代はクラスで、のりづくりの体験をしました。のりづくりは、漁師の子というくらい農業・漁業がまちの基幹産業でした。私の実家は米農家ですが、朝、漁船が沖に出ていくエンジンの音で目覚めるような、海に近い場所でもありません。

本村健太郎
Kentaro Motomura
1966年生まれ。佐賀県佐賀市出身。東京大学法学部在学中に、ドラマに出演し、また、難関の司法試験にも合格。弁護士をしながら俳優を続け「行列のできる法律相談所」に出演しブレイク。世界遺産検定マイスターとしても活躍中。



私のおもいで弁当

子どもたちに伝えたい郷土料理や懐かしいふるさとの食材を使ったお弁当を、著名人が、お弁当へのあふれる想いと共に紹介します。全国のふるさとの美味を、あなたもお弁当に入れてみませんか？

aff
agriculture forestry fisheries
April 2019

平成31年4月1日発行 (毎月1日発行)



今月の「手」
2009年6月号から2012年4月号まで人気連載企画「歌分紀行」を担当されたヨネスケさん。当時のaffを手に。

撮影／かくみほ

CONTENTS

- 02 連載 私のおもいで弁当 [佐賀県] vol.12
- 04 特集1 「平成」の足跡
- 12 特集2 affの歩み
- 20 MAFF TOPICS
News
農林水産業×SDGs
みどりの恵みを感じる月間
主要20カ国の農業大臣が新潟に集結
- 23 読者の声

今月のクイズ

Q

広報誌aff(あふ)が創刊されたのはいつでしょうか。(答えは23ページ)

◎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。

◎Webサイトのご案内

「aff」は農林水産省のWebサイトでもご覧いただけます。
<http://www.maiff.go.jp/pr/aff/>



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。