

西日本新聞

佐賀

佐賀総局 0952(26)7181

2017年
11月28日
(火曜日)



① 質がある。「キヲキラ」の正体はこの結晶だ。アイスプラントは佐賀大が有明海沿岸の塩害対策として日本に持ち込んだ。栽培にはミネラル豊富な地下水が欠かせず、暑さに弱い。食材としての可能性も探っていた同大は2000年ごろ、この条件に合う富士町を試験栽培の地を選んだ。当時、内田さんは水耕栽培していた小松菜の価格が下落し「競争力のある農産品を探していた」。アイスプラント栽培に参入するた

佐賀市 富士町 プッチーナ

「玉石みたいで、きれいでしょ。プッチーナは食感とかが、同大は本格的な癖になるよ」。内田雄二さん(70)は特産の「プッチーナ」をこう紹介してくれた。厚みのある葉をかみしめると、はじけるような食感が楽しい。ほのかな塩味が口の中に広がった。プッチーナは南アフリカ原産のアイスプラントという植物の一種。砂漠地帯でも生き抜くため、葉や茎にミネラルや塩分を水滴のように結晶化させて蓄える性

美しい姿 不思議な食感



⑤葉や茎の表面の水滴のような粒はミネラルが結晶化したものだ。佐賀市富士町でプッチーナを栽培する内田雄二さん

を合わせた造語。プッチーナの食感も表現した。全国でもプッチーナを生産しているのは、内田さんたちJASAが富士町支部水耕部の7戸だけ。完全無農薬にこだわりの葉に付いた虫はピンセットで一匹ずつ取り除く。柔らかい葉を傷めないよう収穫は手作業だ。「手間はかかるけど安心しておいしく食べられる」。内田さんは胸を張る。青臭さはなく、サラッとはもちろん、天ぷらやしゃぶしゃぶもお勧め。溶かしたの厚みが増す12〜2月に一番の食べごろを迎える。その不思議な食感と美しい姿はクリスマスや正月の料理にもぴったりだ。(黒田加那)

◆ コメや大豆の生産が盛んな農業県佐賀で、付加価値の高いユニークな農産品で差異化を図る取り組みが始まっている。「取れたて」なのはもちろん、「全国でも珍しい」という「新鮮さ」を併せ持つ農産品の栽培農家を訪ね、その魅力を紹介する。