

＼あさか野菜 de ベジグルメ／商品、メニューを紹介します
そば処 満留賀『ぼぼたん風 大根のかき揚げそば』

政策研究チームの野菜コラボ企画で誕生した商品やメニューを紹介しています。

朝霞市西弁財に店を構え、創業41年目を迎える「そば処 満留賀（まるか）」。初代店主と二代目、二人の持ち味を生かしたおそばを食べることができます。

満留賀さんの特長は、味もさるものながら、そのボリューム！お昼時のサラリーマンや職人さんにお腹いっぱい食べていただけるように、小さい子連れの家族が取り分けて食べられるように、とのあたたかな配慮からです。そして、おすすめの京風に煮付けた「にしんそば」は、二代目が師匠から受け継いだその味を守ってきた自信作です。

さて、今回の企画には、二代目の柴田さんが参加してくださいました。柴田さんは、手打ちそばやにしんの煮付けを担当しそば屋としての伝統の味を守る一方で、実はアメリカの大学出身で、海外からの手打ちそば体験を積極的に引き受けるなど、日本の独自の味や文化を世界に広めたいというグローバルな志の持ち主です。

そんな柴田さんは、朝霞市制施行50周年を記念し誕生したキャラクターぼぼたんをモチーフにできないかと考え、大根をかき揚げにして白い綿毛を表現することに決めました。しかし、そこからが苦難の連続。綿毛のふんわり感を出すための試行錯誤が始まりました。数十回もの失敗を重ねた結果、大根を細くツマにすることで、ついに、まるい形にふんわりと揚げることに成功しました！

「ぼぼたんの特技がみんなの気持ちにふんわり寄り添うことであるように、あたたかいこのおそば食べて、ほっこりとしたやさしい気持ちになっていただけたら嬉しいです」と柴田さんの想いのこもった『ぼぼたん風 大根のかき揚げそば』。ぜひ一度、店舗まで足を伸ばして食べにいらしてください。

■そば処 満留賀

朝霞市西弁財1-5-12

電話 465-6088

<http://r.gnavi.co.jp/sd9xrgpb0000/>

■朝霞市政策研究チーム

<http://www.city.asaka.lg.jp/soshiki/2/seisakukenkyu29.html>

＼あさか野菜 de ベジグルメ／とは…

「made in Asaka」をキーワードに、市内の生産農家さんと事業者さん、野菜ソムリエ（料理研究家）Canaco さんがアイデアを出し合い、朝霞市産の野菜を使った商品や料理メニューを考案したコラボ企画です。

