



### Interview

焦げ焦げの、熱々  
じゅわっと甘い一本焼き。  
品種と産地への愛情たっぷり

オーナーシェフ 栗原 統 さん

イタリア家庭料理 パンチャ・ピーエナ

- 📍 深谷市宿根78-1
- 🕒 ランチ 11:30～15:00(土日のみ)  
ディナー 18:00～23:00
- 📅 月曜



根が付いたまま直火で真っ黒に焼いた深谷ねぎが丸ごと1本、ドーン。「スペイン料理の『カルソッツ』です。3種類のソースでどうぞ」。深谷市にあるイタリア家庭料理パンチャ・ピーエナのオーナーシェフ、栗原統さんが豪快な一品を披露してくれました。

焦げた外皮をむいて熱々のねぎにかぶりつくと、凝縮されたうまみがじゅわっと溢れ出ます。甘くて、柔らかい。とにかくおいしい。

地元で昔から食べられている定番の「ねぎ焼き」に似ています。今では、おしゃれに「深谷カルソッツ」と呼ばれ、地元で知られるようにな

りましたが、当初は「泥ねぎ一本焼き」と言添えていたそうです。

「深谷ねぎは産地のブランド名で、品種は様々。シンプルな料理で、それぞれ異なる味わいをぜひ体験してほしい」と、栗原さん。

店内には「今日の深谷ねぎ」と書かれた看板があり、品種と産地が表示されています。この日の産地は人見、岡部、血洗島。かつて市内にあった村の名前です。品種は龍翔、ホワイトスター、農研2号。おすすめを尋ねると「どれもおいしいけど、農研2号。何しろ幻のねぎですから」。

農研2号は、少数の生産者によって代々守り継がれている品種で、織

維が柔らかく甘みの余韻が長く続くのが特徴です。「生産者の想いと甘さをぜひ味わってください!」。



甘みをシンプルに味わえる「深谷ねぎのカルソッツ」(上)と、「深谷ねぎ(農研2号)のポタージュ」



深谷ねぎの品種の一つ、葉にボリュームがある「農研2号」

プロが惚れた  
埼玉食材

旬です! vol.12  
県産農産物

# 深谷ねぎ



提供するのコースのみ。メニューに料理名はなく、食材名だけです。「葱×鴨油」。さて、深谷ねぎはどんな料理になるのでしょうか。さいたま市にあるRESTAURANT SALTのシェフ・井上憲さんは、独創的な料理を生み出すことで知られる料理家・成澤由浩氏の下で学びました。

井上さんは深谷ねぎの特徴を「繊維のきめが細かく、白い部分が多くて、甘みが強い」と話します。日本人が好むねぎと鴨の相性に着想を得たという一品。鴨の脂身などで作った自家製の油にショウガを加え、ねぎと一緒に真空パックして蒸しま

### Interview

白さが際立つきめ細かい繊維。  
強い甘味が生きる、  
手間をかけたおいしさ

シェフ 井上 憲 さん

RESTAURANT SALT(レストランソルト)

- 📍 さいたま市浦和区高砂4-4-19 TAC高砂1F
- 🕒 ランチ 11:30～14:30  
ディナー 18:00～22:00
- 📅 水曜



す。蒸しあがったトロトロのねぎから油を落とし、炭火で焼いて仕上げます。フランスの「コンフィ」(低温加熱)とスペインの「カルソッツ」(直火焼き)を融合した料理です。

驚いたのは、器に振られた黒い粉末。塩水に一晩漬けたねぎをカラカラに炭化させて粉砕し、さらに網で漉します。ねぎの白色が際立ち、繊細な苦味と塩味がねぎの甘味を引き立てます。

こんなに手の込んだ料理を前に、手軽な家庭料理を恐る恐る尋ねると、笑顔で教えてくれました。「ぶつ切りのねぎをチキンブイヨンなどでくたくたに炊くエチューベはいかが

ですか?酸味のあるヴィネグレット(フレンチドレッシング)で食べるとおいしいです」。これは早速、家庭でも楽しめそうです!



コースの一部として通年で提供している「葱と鴨油」

シンプル、豪快、繊細に。  
楽しみ広がる郷土野菜

記事ロングバージョンはこちら /  