



## 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・ピエーナ

- ① 深谷市宿根78-1
- ② ランチ 11:30~15:00(土日のみ)  
ディナー 18:00~23:00
- 休 月曜



プロが惚れた  
埼玉食材

旬です! vol.12  
県産農産物



Green Onion

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 /  
 QR code

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・ピエーナのオーナシェフ、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」と一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。



# 深谷ねぎ

シングル、豪快、繊細に。

記事ロングバージョンはこちら /  
 QR code

提供するのはコースのみ。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

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碎し、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ベはいかが



## 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)

- ① さいたま市浦和区高砂4-4-19 TAC高砂1F
- ② ランチ 11:30~14:30  
ディナー 18:00~22:00
- 休 水曜



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)で食べるといいです。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」