

武雄の血筋、

「農力」を継承していく

「これで勝負する、というものを先見的に取り入れて新しい価値、新しい自分を築いていくこと」。これが武雄の歴史が現代に託してくれた強い文化であり、それは農業の分野においても脈々と受け継がれ、潜在的に備わった「農力」となっているのではないだろうか。今日でさえも、これから先も国の垣根を越えて厳しい時代にさらされる可能性はある。それでも自らの価値は自らで作る、と意志を貫く姿勢、この精神力・挑戦心が「武雄の価値」なのであろう。

ベテランも、若手も、武雄の農業に誇りを持つ人が、これから益々力を発揮し、武雄を引っ張っていく時代が来る、今回取材した農業の担い手に触れ、そう感じずにはいられなかった。次はどんな農力の持ち主が、その溢れた情熱を見せてくれるのか、底知れぬ可能性を発揮してくれることを期待したい。武雄の地だからこそそれが可能になる、今回の取材を通じてその意を新たにしたい。

〈材 料〉
有頭エビ4匹
パプリカ(赤・黄)各1/4個
いんげん4本
じゃがいも小1個
パクチー1把
(葉だけ、好きな方は茎も)

〈作り方〉
①じゃがいもを10分ほどゆでて
他の野菜を湯通しする
②①を炒める
③②をサンバルソース※で和える
④皿に盛り、パクチーを乗せる

※万能辛味ソース(サンバルソース)

〈材 料〉
トマト1個
赤唐辛子1本
にんにく1片
ナンプラー大さじ4
レモン汁大さじ2
エビの頭
〈作り方〉
①材料をみじん切り(フードプロセッサーにかけるとなお良い)
②エビの頭と①を炒める(弱火・焦がさないように、5分程度)
③②にナンプラーとレモン汁を入れて完成

エビとパクチーと

彩り野菜の

万能辛味ソース炒め

パクチーを
食す!