

# 「深谷カルソッツ」in ふかや緑の王国“梅まつり”報告書

Presented by 「ゆめ☆たまご」

平成23年2月20日(日) ふかや緑の王国で開催された“梅まつり”の2日目に、  
ゆめ☆たまごメンバーによる「深谷カルソッツ」を開催しました。



「深谷ねぎ」をストレートに味わう“泥ねぎ一本丸焼”イベント



## 深谷カルソッツ



presented by 「ゆめ☆たまご」

うどん屋三男坊(宿根)は深谷カルソッツ・パンコトマテ深谷まるかぶり寿司、丸山酒造(敬喜)は利根ヴィー(ワイン)金大屋、パンチャ・ビエナ(宿根)はアーモンドの代わりには館塚商店(新井)の  
県産在来発芽大豆深谷もやしを使った深谷ロース・シュクネスコ・デ・パンチャ(か)ソースとネギ・ポタージュ、やまだ家(田谷)は梅アレンジの深谷サルビジャータ・ウメーダ・デ・ポール、並  
飛(深谷ペルー文化会館)は名物ソース・ワンカイイナ、マルツ食品(岡部)は豪華イリュージョン深谷ねぎ一本漬、ウスキングベール(岡)は深谷丸ごとキャッチ・パン・コンパ(×)・フカヤトドス、萩野  
製作所(横瀬)深谷カルソッツ標準機オギノモカルソッツマッキナー・マス、ブラッド(坂ヶ丘)はむねに響く看板マサ・カリード、ブルーモルフォ(大塚島)はねぎアルテ・モリタルメンタ、ミルク082(東  
方)はおなじみねぎの進の歌+新曲ふっちゃんんの歌、ONEPIXEL(上栗)は特になし泥つき一本流しストリーム、新西屋(熊谷)は熊谷東端からのねぎルー20キロレリーヴ。  
会場ねぎは次の通り、下手計産利根川沿いのヘイルトウリーズ・恋太郎、伊勢力産深谷ねぎのカラー・夏馬4号、針ヶ谷産八基の甘き伝説・農研2号、岡部産砂嵐の複葉機・はね  
みどり(以上、FGF新鮮組)、江原産強地の白い彗星・ホワイトスター(利根川Han-Ran軍高橋大佐)。当日は「産地・品種」で選ぶ、「利きねぎ」スタイルを随分します。

ポスター作成 / トータルデザイン:アトリエKOC(熊谷)、マンガ原画と構成:宮島健太郎と摩訶(上増田)

「カルソッツ」とは・・・スペインのカタルーニャ地方で行われる「ネギ祭」では、炭火でネギを焼いて食べるそうで、この焼きネギを「カルソッツ」というそうです。

梅薫る「ふかや緑の王国」を舞台に、ゆめ☆たまごメンバーが、深谷ねぎの美味しい食べ方を伝えることで、深谷ねぎの多様性、奥深さを知ってもらうため、「深谷カルソッツ」と題して“泥ねぎ一本丸焼”イベントを開催しました。

「梅まつり」にちなんで、“梅”や“深谷ねぎ”に関連する“ゆめ☆たまご”メンバーの商品や飲食メニューもあわせて紹介・販売することで、産業の広がりや繋がりもPRすることができました。



準備段階から、開催に向けての会議、丸焼に使う“薪（まき）”の薪割り作業、“深谷ねぎ”を使ったオブジェの作成など、参加メンバーの協力と連携が大きな力を発揮しました。

(平成23年2月20日(日) 実施)

~~~~~



みんなで“ねぎ”の皮むき&飾り付けをして、“深谷ねぎの壁”が完成☆





「梅まつり」スタートと同時に、“ねぎ”も焼き始め。

今回、深谷カルソッツを実施するために重要な役割を果たす“ねぎ焼きコンロ”を“ゆめ☆たまご”メンバーである荻野製作所が製作！

名付けて『オギノ式カルソッツ・マッキーナ』（荻野作ねぎ焼きマシン）

その質実剛健ぶりは、深谷ねぎを5時間連続で焼き続けたことで実証済み！

製作費は、ドラム缶持ち込みで、1万2千円～。希望に応じて、カスタマイズ&オプション付も可能☆

詳しくは、荻野製作所へ



会場には続々と来場者が集まり、5品種の“深谷ねぎ”を選び放題、焼き放題、食べ放題！薪（まき）割りのデモンストレーションも実施。



ゆめ☆たまごメンバーの 乳ミュージシャン・ミルク  
082（みるくおやじ）さんが、自作の「ふっかちゃん  
の歌」（完成版）を初披露☆

最後には、まわりで聴いていた子ども達も一緒に大  
合唱♪

ふっかちゃん とのツーショットもバッチリ決まっ  
たのでした。



カルソッツ以外にも、  
“深谷ねぎ” や“梅” に  
関連する商品を展示・販  
売。

左は、荻野製作所・製作  
の腰を痛めずに“ねぎ苗  
植え”ができる  
「OGINO2000GT」  
エグゼクティブ・モデル



「深谷カルソッツ」会場で試験的に販売された紀州産梅肉使用の『うめえ〜深谷ネギ一本漬』！

今回の「梅まつり」にぴったりの“深谷ねぎ”と“梅”を使用したこの逸品は、ゆめ☆たまごメンバーのマルツ食品が開発しました。

今後の本格的な製造・販売に期待☆

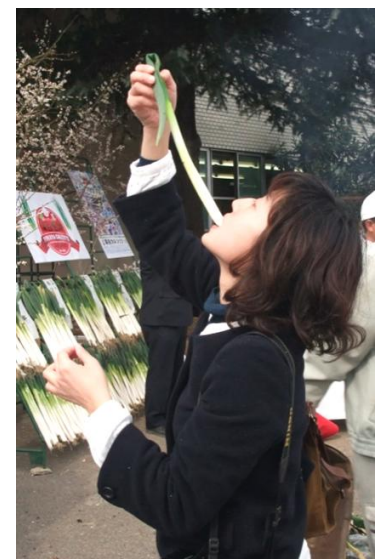
### 【ゆめ☆たまご的「深谷カルソッツ」の意義について】

産学官連携事業である「ゆめ☆たまご」プロジェクトは、まず、わがまちの産業の魅力を深谷市民をはじめ、たくさんの皆様に知ってもらうことが、“産業の発展”や“産学官連携の進展”につながる第一歩だと考えています。

ゆめ☆たまごメンバーの農家さんも生産している「深谷ねぎ」は、深谷地域を代表する野菜・食材であり、その「深谷ねぎ」の正しい姿を“伝え”、“知ってもらう”ことは、プロジェクトの基本理念に通じるものです。

「深谷カルソッツ」では、「深谷ねぎ」の“多様性”と“<sup>おい</sup>美味しさ”、“<sup>おい</sup>美味しい食べ方”を、参加者に体験を通して“楽しみ”ながら“知ってもらう”ことと、「深谷ねぎ」に関わる商業・工業各分野の商品等を紹介し、産業というものが様々な形で広がり、関連し合っていることを“知ってもらう”ことを目指しました。

その目指す目的のために今回の「深谷カルソッツ」実施の意味があり、産学官連携事業「ゆめ☆たまご」メンバーが携わった意義があると考えます。



「深谷カルソッツ」(泥ねぎ一本焼き)の“正しい”食べ方