

八百屋塾通信 Vol.20

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

葱白く洗ひたてたる寒さかな 芭蕉

ねぎは一年中出回っていますが、季節は冬。やはり寒い時期ならではの野菜です。

ねぎが日本に渡来したのは奈良時代。古くから親しまれ、関東は白ねぎ、関西は青ねぎといわれてきたが、八百屋塾に登場したねぎは、根深、一本ねぎ、柔らか、下仁田、

リーキ、赤ねぎ、レッドポアロー、曲がりねぎ、万能、九条、浅葱、ふぐねぎ、芽ねぎ、ポアロジュンヌ、越津、分けつねぎ、分葱、千住ねぎ、千寿ねぎなど多種多様。



九条ねぎ
平安時代に由来する京の伝統野菜

ひめねぎ
静岡産、天竜川の伏流水で水耕栽培された芽ねぎ

あじさいねぎ
江戸時代に伝わったという千葉県松戸市産のわけぎ

平田赤ねぎ
江戸時代末期から栽培されているという山形形の伝統野菜

あさつき
足立区名産のつまもの一つ、江戸東京野菜

曲がりねぎ
宮城県仙台市の伝統野菜。独特の栽培法で曲げて作られる

下仁田ねぎ
江戸の殿さまが所望したと伝わる群馬県下仁田町の名産品

千寿ねぎ
千住ねぎのF1種。ねぎ専門市場の葱商が扱うブランドねぎ

レッドポアロー
茨城県の城里町で昔から栽培されている赤ねぎ

深谷ねぎ
生産高全国一のねぎ産地、深谷市の根深ねぎ

◆アリシン

アリシンは、ねぎの匂いと辛みの成分。疲労回復、生活習慣予防、血糖値の上昇抑制、血流改善、感染症予防、食欲増進...とさまざまな効果が期待される。アリシンは、細胞を壊すと発生。きざむ・潰すなどして食べるとよい。

◆ヌル、ノロ、アン、タレ

ねぎの青い部分から出てくる無色透明のドロリとした液体。段ボールが濡れるなど、嫌われることが多いが、じつは体にいい。最新の研究で、ねぎのヌルには体の免疫力を上げてくれる物質が含まれていることがわかっている。

◆千住ねぎと千寿ねぎ

千住ねぎの起源は、江戸東部の砂村(現・江東区砂町)に大阪から持ち込まれたタネから育てた「砂村葱」。これが千住に伝わり、現在、江戸東京野菜に認定されている。「千寿ねぎ」は品種改良したF1種。

◆ねぎ市場

江戸時代からねぎの産地だった千住に残る、日本で唯一のねぎ専門市場「山柏青果市場」。いまま農家から高品質のねぎが集まり、専門知識を蓄積した葱商がブランドを守っている

市場の動き

- 10月下旬より気温が下がり、需要が出ている。予想入荷量は前年・平年並み。年内が出荷の山場で、年明けの数量は落ち着く
- 秋田・青森産は2L比率約8割と肥大順調。11月中でほぼ終了
- 関東産(茨城・栃木・群馬、埼玉、千葉等)の生育は概ね順調

■動画コーナーに新ビデオ登場!

実行委員長たちが、「東京ゴールド」の取材に行ったようすがご覧いただけます。
動画ページへは、[こちらから→](#)



■ねぎの情報は八百屋塾ホームページで

◇2019年11月17日 横浜植木(株) 上村英俊氏/東京青果(株) 瀧美富雄氏
◇2016年12月18日 茨城県農業総合センター 貝塚隆史氏/東京青果(株) 瀧美富雄氏
◇2013年12月15日 群馬県央青果(株) 田村善男氏/東京青果(株) 長掛雄治氏/八百屋の匠 杉本晃章氏
[八百屋塾ホームページへは、こちらから→](#)

