

八百屋塾通信 Vol.56

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>

日本のねぎ

日本のねぎは、千住群、加賀群、九条群の3群に大きく分かれ、地方品種も多い。
千住と加賀は「根深ねぎ」と呼ばれ、葉鞘を食べる。九条は「葉ねぎ」で、葉を食べる。
年間流通するが、旬は冬。

■千住群

- 江戸に入った関西の葉ねぎが環境に合う根深になった
- 現在、北海道から九州まで、市販の長ねぎの多くは千住群
- 分けつが少なく、白い部分が太い

●千寿・東京
江戸から続く「千住ねぎ」のF1種



●深谷・埼玉
生産高もブランド力も全国一の根深



●レダボワロー・茨城県北西の城里町で栽培。「味の箱舟」認定



■加賀群

- 寒地、積雪地で栽培。冬は地上部を枯らして休眠・越年する
- 分けつが少なく、白い部分が太い
- 下仁田ねぎ、加賀ねぎなど

●平田赤・山形
江戸末期から栽培されているという伝統野菜



●下仁田・群馬
江戸時代から続く伝統種と現代の新種がある



●曲がり・宮城
独特の栽培法で曲げる松本系一本ねぎ。仙台の伝統野菜



■地方品種

- 各地の生育環境に順応した品種
- ねぎ3群のいずれか、または中間品種と考えられる

■九条群

- 約1000年前から京都で栽培
- 分けつが多く、薄くやわらかい葉を食べる
- 耐暑性があり、現在は主に西日本で栽培

●九条・京都
平安時代から続く浪速由来の葉ねぎ



●博多万能・福岡
生でも煮てもよし。毎日飛行機で発送



●あさつき・東京
足立区名産、江戸東京野菜のつまもの



●白美人・栃木
やわらかく甘いハウス軟白ねぎ。生でもOK



●ひめねぎ・静岡
天竜川の伏流水で水耕栽培する芽ねぎ



12月15日(日)八百屋塾 ネギの目利きへの道!

お客さまに話せる、ネギのイロハを知りましょう
どれがおいしい?! 食べくらべは、産地別焼ネギ。食べると説得力が違います

●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)渥美富雄氏 ◇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)渥美富雄氏
◇2013年12月15日 群馬県中央青果(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 ◇2010年1月17日 トキタ種苗(株)吉田昌美氏

▼動画ページ

実行委員など取材班による産地視察動画はこちら →



▼ホームページ

これまでの八百屋塾の記録をごらんいただけます →

