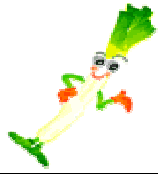




「ねぎ」のプロフィール

[1]	分類名	ユリ科 ネギ属
[2]	学名	<i>Allium fistulosum</i> L.
[3]	和名	ネギ
[4]	外国語表記	(英)Welsh onion (仏)ciboule (独)Lauch (伊)porro (中)葱
[5]	原産地・伝播	中国西部が原産地です。中国では3000年前から栽培されていたといわれます。欧米には16世紀に伝わりましたが、すでに玉ねぎが栽培されていたため根づきませんでした。しかし、寒暖の差に強く、薬効もあることからアジアでは栽培され、東洋を代表する野菜ともいわれています。
[6]	日本への伝来	日本には朝鮮半島を経由して古くから伝えられ、奈良時代には栽培されていました。『日本書紀』には[秋葱(あきき)]という名称が記され、ねぎは古くは「き」と呼ばれていたため別名「ひともし」ともいいます。
[7]	栄養学的特徴	白ねぎは糖質、ビタミンCを多く含み、葉ねぎはビタミンC、カルシウム、カロテンなどが豊富です。
[8]	主な用途	肉や魚などの臭みを取る効果があり、すき焼き、焼き鳥、ねぎま鍋などは代表的な例です。焼きもの、煮もの、揚げもの、炒めもの、鍋ものなど応用範囲が広いです。薬味、汁の実としても欠かせない野菜です。
[9]	選び方	白ねぎは堅くしまっており、葉との境がはっきりしているものが新鮮です。白い部分の巻きがゆるいと砂や土が入っていることもあるので注意しましょう。葉ねぎは緑色の部分が濃く、ピンと張りのあるものがよいです。
[10]	保存法	新聞紙に包み、根を下にして空き箱などに入れ、冷暗所に保存します。水洗いしたねぎや葉ねぎは根を切り取ってポリ袋に入れ、冷蔵庫で保存します。泥つきものは日の当たらない土に埋めるのが望ましいです。泥つきねぎの方が洗ったねぎより日持ちがします。



「ねぎ」の種類

関東など東日本で多く出まわる千住ねぎ群、関西を中心に需要の多い九条(くじょう)ねぎ群、北陸、東北、北海道など寒冷地で栽培される加賀太(かがふと)ねぎ群と、大きく3つに分けられます。越津(こしづ)ねぎのように、千住(せんじゅ)ねぎ群と九条ねぎ群の中間品種もあります。

千住(せんじゅ)ねぎ群

千住ねぎ



白ねぎ、根深ねぎともいわれ、関東で好んで食べられます。葉が伸びるにつれて土寄せし、葉鞘部(葉が巻き重なって茎のように見える部分)を白く生長させたもので、主に関東で栽培されます。埼玉県「深谷ねぎ」は有名です。和、洋、中の料理に広く使われます。

九条ねぎ群

九条太(くじょうふと)ねぎ



緑の葉が長く、白い部分は短いので「葉ねぎ」ともよばれ、関西で好まれています。関西より西の地方で多く栽培されます。やわらかくて風味がよく、薬味、鍋もの、あえものなどに使われます。「九条太ねぎ」は葉肉が長くてやわらかいです。「九条細ねぎ」は葉肉が薄くやわらかいです。この系列に福岡の「博多万能ねぎ」があり、薬味などに使われています。また、発芽して間もないうちに収穫したものは「芽ねぎ」と呼ばれ、細い緑の葉がつまものや汁の青みに重宝がられています。

九条細(くじょうほそ)ねぎ









博多万能(はかたばんのう)ねぎ



芽ねぎ



加賀太ねぎ群

<p>下仁田(しもにた)ねぎ</p> 	<p>石川県で生まれた品種で北陸、東北、北海道などで栽培される寒冷地向きです。夏に成長し、寒くなると葉が枯れ、土の中の葉鞘部がやや肥大して越冬します。 群馬の「下仁田(しもにた)ねぎ」が有名です。このねぎは太くて短い形をしており白い部分も葉もやわらかいので、すき焼きなどの鍋ものに最適です。徳川幕府に献上されたことから、「殿様ねぎ」ともよばれます。</p>
<p>越津(こしづ)ねぎ</p>	
<p>越津ねぎ</p> 	<p>愛知県津島市越津で江戸時代に作られたねぎです。千住ねぎ群と九条ねぎ群の中間品種で軟白栽培に適しており、白根を長くすることができます。葉はやわらかで葉ねぎとしても使われます。</p>
<p>わけぎ</p>	
<p>わけぎ(関西)</p> 	<p>ねぎと玉ねぎの種間雑種で、厳密にはねぎとは別の野菜です。ねぎと違って種を作らず、地下の球(鱗茎)で増えます。甘みがあって肉質もやわらかく、ぬたには欠かせない野菜です。関東の市場では、「ワケネギ」という葉ねぎの一種をわけぎと呼んでいます。</p>
<p>わけぎ(関東)</p> 	
<p>あさつき</p>	
<p>あさつき(関西)</p> 	<p>わけぎよりさらに細い「あさつき」は、独立した種類で辛みが強いです。関東の市場では、若どりの葉ねぎを「あさつき」と呼んでいます。</p>
<p>あさつき(関東)</p> 	

写真提供「野菜供給安定基金」