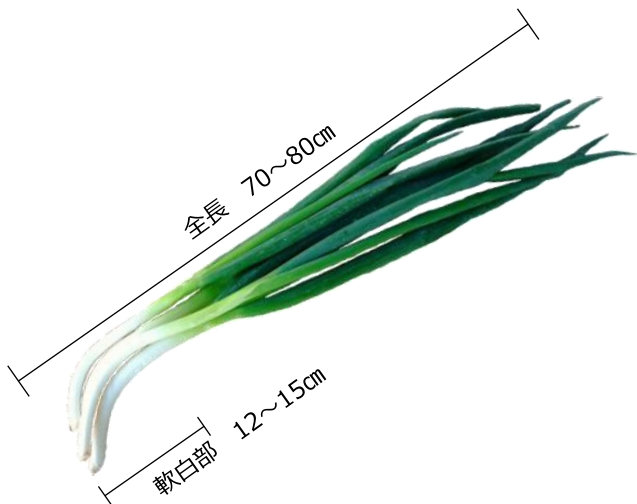


谷田部ねぎ



8~9月に斜めに植え替える栽培方法

【歴史】

谷田部ねぎは、古くに中国から伝わったともいわれていますが、鯖街道を通して京都との交流があることから、京都の九条ねぎがもとになっているとの見方が一般的です。

現在のような品種として当生産地で栽培されてきたことから、明治以降、土地の名をとり「谷田部ねぎ」と名付けられました。

【特徴】

谷田部ねぎは、やわらかい軟白部分をつくるため、8~9月の定植時に斜めに植える伝統的な栽培方法により、株元が釣り針状に曲がっているのが特徴です。曲がって伸びることで、甘みが強くなり、内部に粘液物質が多く、味わい深いねぎができます。

【旬の時期】

10月~2月

【料理】

小浜の名物の鯖とも相性が良く、しめ鯖と谷田部ねぎを酢味噌で和えた「ぬた」は、代表的な郷土料理の一つである。他にも、すき焼き、鍋物だけでなく魚と煮付けてもおいしい。



「谷田部ねぎの鯖のぬた」

【生産概要】

生産団体：谷田部ねぎ生産組合

生産者数：12名

代表者：組合長 池田 良光

栽培面積：約3ha

主な販売先：小浜市内スーパー、JA若狭直売所「若狭ふれあい市場」