

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/Nov/2021/vol.661

季節限定 鍋ねぎ（茨城県産）“Nabe-negi” leek

寒さが感じられる季節になると無性に食べたくなるものの一つに「鍋料理」があります。その中でも土鍋の蓋を開けたとたんには山の湯気と共に一番最初に立ち昇るのは、葱の美味しそうな芳香かもしれません。こちらの季節限定の「鍋ねぎ」は、そんな季節を後押しするかのように年々認知度があがっている素材です。それもそのはず、下仁田葱との交配種だそうであるそれは夏ねぎと下仁田葱の間を行くような、ずっしりとボリューム感も感じられます。熱を入れると糖度が14度くらいになるということで話題にもなっているようです。生産地の茨城県坂東市は広々とした平地が広がり、その肥沃な土質で野菜などが多く栽培されています。太めの白ねぎである「鍋ねぎ」は、加熱した時の甘さはもちろんの事、味の浸透も良く身崩れしにくいこともファンが増えている一因なのでしょう。産地でもそんな後押しに呼応するかのように鍋ねぎを栽培する部員が定期的に集まり情報共有をおこない、安定した品質の鍋ねぎ栽培と出荷に努めているとのこと。美味しい寄せ鍋や丸ごと天麩羅、湯通して和え物、アヒージョやヴィネグレットソースを添えてなど和洋問わず至福の味わいで、日本の冬を温めてくれるに違いありません。