

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 13/Feb/2023/vol.720

深谷ねぎ（埼玉県産）

“Fukaya-negi” Japanese leek

全国的なネギのブランドとして定着している「深谷ねぎ」は品種名ではなく、埼玉県深谷市を中心として生産されている根深ねぎの総称です。産地の深谷市は昔から利根川の幾度の氾濫により肥沃な土壌が運ばれ、その土壌が適しているということから良質な葱が育てられるようになりました。「深谷ねぎ」の特徴はきめ細やかで柔らかく、皮を剥くと眩しいほどの白さが目に入ります。そして何よりも糖度が高く、特に冬場の深谷葱は調理に砂糖がいらぬほどともいわれ、美味しさにも定評があります。白根の部分が長いのは、しっかりと太陽の光を遮断するため土寄せされて丁寧に育てられている証拠です。この長さの白根を作る土寄せは、想像するにとても大変な作業です。出荷されてくる「深谷ねぎ」の美しい姿を見ると、そんな農家の努力の賜物という形容がぴったりだと感じます。最近、良く話題となるかの日本経済の父、渋沢栄一氏も埼玉県深谷市の出身です。八基村（現在の深谷市八基）の農業指導者であり「深谷ねぎ」の振興に従事した実業家、渋沢治太郎氏は栄一氏の甥にあたります。そんなストーリーを含みながら「深谷ねぎ」を戴くと、またより一層興味深い味わいが増してきそうです。