

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Nov/2024/vol.807



信州伝統野菜「松代一本ねぎ」(長野県産) "Matsushiro Ippon negi" - Japanese leek

長野県の北部、松代地区で明治時代から受け継がれてきた美味しいねぎ。太いサイズになりますと緑の葉の部分も立派で、一段と長くて大きな葱という存在感を感じます。一本ねぎとあるように、1つの種から一本しか取れませんが、根元から枝分かかれせずに成長しますので、手間暇も時間もかかりますが豊かな甘みと味わいが楽しめます。このねぎはお馴染みの「下仁田葱」や「加賀葱」と同じ「加賀郡」の分類に入るようで「寒地系」の葱です。見た目は悪くなりますが、青い部分が霜により枯れ始めるのがますます美味しくなってきたサインだそうで、寒さに当たると一段と糖分が蓄えられ、味も濃く栄養も凝縮されるようです。日本の葱というと和食、煮物、鍋物など、季節もあってかそのようなメニューがすぐに浮かんでしまいますが、洋風にあヒージョやリゾット、キャセロールなどなどお肉料理にも魚料理にも日本の旨味たっぷりの葱を様々なメニューでお楽しみいただきたいと存じます。長野県松代地区では本来の味を守り抜くために、原種の採種や栽培にも力を入れており、愛情込めて栽培された葱はそれぞれ「松代一本ねぎ」の帯が付けられて出荷されてまいります。