

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 26/Jan/2026/vol.862

## 上州ねぎ（群馬県産）

“Jyousyu-negi” Japanese leek

1年で一番寒い季節に入っております。そんな時、体を温める鍋物は冬の醍醐味でもあります。その中にほぼ必ずと言ってよいほど入っている野菜に「葱」があります。栄養面も高く、古くから「風邪をひいたときは葱」という言葉もあるぐらい、民間療法にも定番の野菜です。血行を良くし、疲労回復や消化を良くするなどの機能性だけではなく、薬味としても他の素材の味を引き立たせて、より一層風味良く仕上げる名わき役でもあります。今回ご紹介する「上州ねぎ」は一本ねぎと下仁田ねぎの交配で生まれました。生ですと「辛い」という下仁田ねぎの性質を受け継ぎますが、芯の白い部分が太く、加熱をすると甘みの強さが引き立ちます。トロリとした食感を持ち、一般の葱より太さもあり根深ねぎと下仁田ねぎのいいとこどりをした葱ともいわれています。「上州ねぎ」は、JA 碓氷安中から出荷が始まったブランドねぎとしても有名になりました。今年は下仁田ねぎも早々に終わりそうで「上州ねぎ」がパタンタッチ。群馬県の「からっ風」にさらされ、霜が降りるごとに甘みが増していく「上州ねぎ」、旨味たっぷりのその味わいを是非熱々でお楽しみください。