

# ネギ 葱

## ユリ科

参考文献

奥村傳(編集)(2008),「旬」がまるごと 1月号 特集 ねぎ 04,株式会社ポブラ社

霜村春菜(2014),野菜と果物の品目ガイド 野菜ソムリエEDITION,株式会社農経新聞社 他

### ○多摩青果の長葱（根深葱）の主な入荷情報

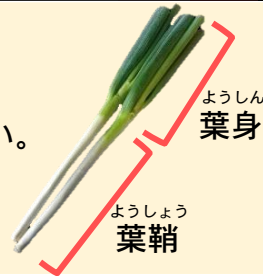
	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
北海道												
青森												
岩手												
秋田												
山形												
茨城												
栃木												
群馬												
埼玉												
千葉												

#### 千住群（白葱）

葱の中で最も多く出回っている。

葉鞘部が長いのが特徴。主に関東での需要が高い。

土を使用せず、もみがらやビニール資材で遮光して育てる「軟白葱」もある。



#### 加賀群（太葱）

葉鞘部が太く、ずんぐりとしているのが特徴。

加熱すると甘味とコクが出る。

北海道、東北、北陸など、寒冷地で多く見られる。

群馬の下仁田葱が有名。



### ○長葱（根深葱）の月別情報

春葱：4～6月に収穫される葱。主に関東物が中心。

夏葱：7～9月に収穫される葱。主に東北物が中心。

秋冬葱：10～3月に収穫される葱。

前半は東北物、後半は関東物が出てくる。

### ○長葱（根深葱）の選び方と保存方法

選び方	青と白の境目がはっきりしている。 巻きがしっかりしている。 繊維が細かく、肌がなめらかなもの。
保存	生 ラップや新聞紙などで包み、冷暗所もしくは冷蔵庫で保存。横にすると立とうとして曲がるため立てると良い。泥や根のついた物は日陰で土の中に埋めると長期保存が可能。
	冷凍 水気を拭き取り、適当なサイズに切った後袋に入れて冷凍

#### リーキ

刺激が少なく甘味が強い。

生で食べることは少ない。



#### 赤葱

葉鞘部分が赤い。

葉身部分も食べられる。

加熱することで

より赤みが増す。



#### 曲がり葱

大きく曲がった形が特徴。

曲がる過程で葱に負荷が

かかり、甘くなる。

香りが良く、加熱する

ことで甘味とコクが増し

やわらかく

美味しくなる。



# ネギ 葱

## ユリ科

### ○多摩青果の葉葱、青葱の主な入荷情報

		色の基準											
		少											多
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
小葱	産地												
	福島												
	茨城												
	千葉												
	長野												
	静岡												
	高知												
	福岡												
わけぎ	産地												
	群馬												
	東京												
浅葱	産地												
	岩手												
	山形												

### ○葉葱の選び方と保存方法

選び方		根がしっかりとっていて 根本から葉先まで真っ直ぐで青味が濃いもの
保存	生	新聞紙に包み冷蔵庫で立てた状態で保存
	冷凍	購入後早めに刻み、少し乾燥させるか 水気を切った状態で保存

#### 九条群（青葱、葉葱）

葉鞘部が短く、葉身部が長いのが特徴。  
緑の葉の部分が多いものを総称して青葱、葉葱という。  
関西での需要が高い。京都の九条ねぎが代表的な品種。



#### 小葱（ブランド抜粋）

<b>おしゃれねぎ</b> 静岡県浜松市内で栽培。極力農薬を控え、完熟堆肥、有機肥料中心での栽培を行っている。	<b>博多万能ねぎ</b> 福岡で栽培。九条葱を若採りしたもの。航空便に乗り首都圏にきたため、「空飛ぶねぎ」として有名になった。	<b>やっこねぎ</b> 高知で栽培。香りや歯ざわりのやわらかさが特徴。加熱すると甘味とコクが増す。
--	---	---



#### あさつき 浅葱

ヒガンバナ科でえぞねぎの一種。  
細い青葱タイプ（写真右）は、わけぎより辛味があり、薬味に適している。  
新芽タイプ（写真左）はやわらかいのが特徴。



#### わけぎ

葱と玉葱の種間雑種。  
甘味があり、やわらかい。



#### 京丸姫ねぎ（芽葱）

京丸園株式会社（静岡）が栽培。芽葱のシェアの約8割を占める。小さいながら葱の香りが漂う。

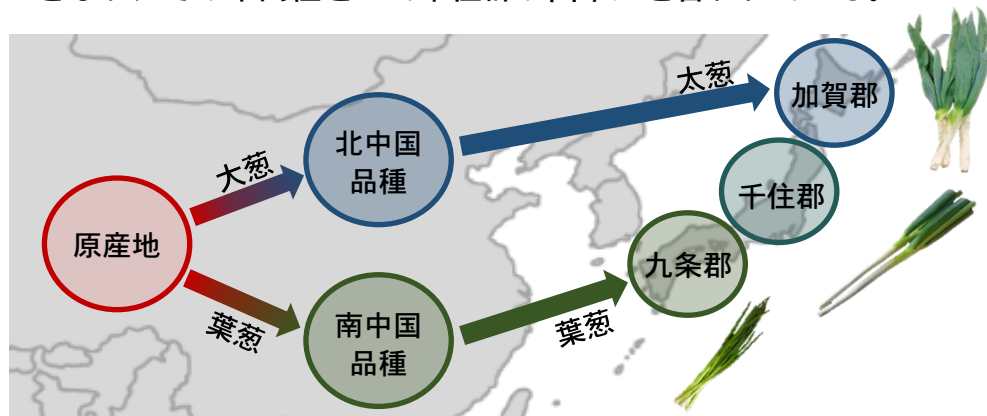


# ネギ 葱

## ユリ科

### ○葱の歴史

少なくとも2200年前から中国西北部の原産で栽培されていたと考えられている。中国内で、北部の大葱と南部の葉葱に分化し、それぞれ日本に伝播され、大葱は加賀群、葉葱は九条群となり、その中間種として千住群が出来たと言われている。



長い間、「関東の白葱、関西の葉葱」と食文化が分かれていた。白葱（千住群）は寒い地域で寒さよけのために溝を掘って植え、葉葱（九条郡）は暖かい地域で土をかけずに栽培された。

### ○太葱と白葱のハイブリット品種

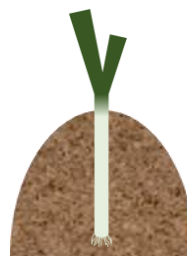
群馬で栽培されている「上州葱」は太葱の下仁田葱と白葱の良さを併せ持つ品種として改良された。下仁田葱の甘さを持ちながら、軟白部は長葱のような長い。葉の部分もやわらかく、無駄なく使用することができる。



### ○栽培方法の違い

#### 根深葱

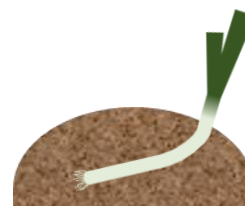
土を寄せて上げる作業を数回、繰り返すことで光を遮り、白い軟白部を伸ばしていく栽培方法。



わけねぎ

#### 曲がり葱

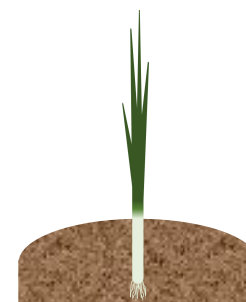
栽培中の葱を抜き取った後、斜めに植え直し、栽培。地上部分が上に伸びようとする特性を利用して曲げていく。



わけぎ

#### 葉葱

葉を伸ばし育てる。育てた苗を掘り起こし、乾燥させてから再度、植えられる品種もある。



あさつき

### ○「分け葱」と「分葱」と「浅葱」

似た名前でも混同してしまう人が多いが、

「分け葱」は葉葱の一種で、完全な葱であるのに対し「分葱」は葱と玉葱の雑種である。膨らんだ根が特徴。しかし、関東では入手が困難であった時代の名残で分け葱を「分葱」、分け葱の若採りを「浅葱」と呼ぶことがあるため、購入時は注意が必要。

浅葱はえぞねぎの一種で別種。