

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/Dec/2016/vol.425

堀口氏グループの「下仁田葱」(群馬県下仁田町産) Green onion “Shimonita-negi”

美味しい葱というと、この「下仁田葱」を思い出す人は多いでしょう。すでにその特徴的な姿かたちで知られているこの葱は、一度見ただけで、そして食しただけで忘れられない葱ともいえます。日本の葱は中国大陸から朝鮮半島を経て渡来し、西日本から順次東日本へと広まり全国各地で栽培されるようになったということですが、「下仁田葱」の正確なルーツはわからないようで、一説には地域に古くから自生していたと伝えられています。「下仁田葱の会」の堀口氏グループが作る「下仁田葱」は昔からの種を大切に守り抜き、群馬県下仁田地域で市場にはほとんど出回ることがない極太のボリューム感たっぷりの「下仁田葱」です。種まきから収穫まで約1年半に及ぶ期間に栽培管理を徹底し、会で定められた厳しい規約を厳格に順守して作り上げた「本物」の「下仁田葱」。大昔、江戸大名からの「いくらかかってでも良いから葱を送れ…」という内容の手紙も残されているらしく、「下仁田葱」が「殿様ねぎ」とも呼ばれるのはこのためだそうで、当時からこの「下仁田葱」がいかに好まれ、有名で貴重な地元野菜であったかがわかります。生では辛みが勝りますが、煮たり焼いたりすることで一段と甘く、柔らかく、風味の良さが引き立ちます。とろけるような滑らかな舌触りは「下仁田葱」の最たるものでしょう。今の季節だからこそその逸品葱として今回の本物の「下仁田葱」をご紹介しますことは嬉しいことです。