

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 2/Dec/2019/vol.567

松代一本ねぎ

(長野県産/信州の伝統野菜認定)

日本にはすでにご存知のように様々な種類のねぎがあり、昔からその地域の特性に合った種類のものが大切に育てられてきています。実は長野県・松代は昔から葱の産地として特に有名な地ではなかったといえます。なぜなら葱は農家の自家栽培として、地域で消化されるのみ。しかし近年その群を抜く美味しさが次第に周辺にも広がり、地域の特産として生産が開始されたのが「松代一本ねぎ」です。長年この地で農業を営む一軒の農家・児澤さんにより、大切にその原種が受け継がれてきました。加賀葱、松本一本ねぎのルーツともいわれ、下仁田葱などに代表される加賀郡葱の流れを汲んでいます。寒さに強く、太くて長い白葉鞘部は長さもボリュームもたっぷり、水分も程よく蓄えられた重量感もある立派な大きさ、加熱すると甘みが強くなり、とろりとした食感と適度に歯ごたえも残り、非常に濃厚な風味に溢れます。平成 25 年には長野県の伝統野菜として認定されました。長野県の葱のルーツともいわれる「松代一本ねぎ」、松代では児澤さんを栽培顧問として会が立ち上げられ、伝統野菜としての継承、栽培にも一層力が入っているということです。