

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/Nov/2021/vol.664

仙台曲がりねぎ（宮城県産）

曲がりねぎは、宮城県仙台市の伝統野菜として有名です。わざと曲がるようにして手をかける葱です。元々水はけが悪く、湿度の多い土壌は葱の栽培には適さず、そこで考案された「やとい」という栽培技術により生産が可能となった経緯があります。ある程度の大きさに育ったねぎを抜き取って約25度から30度ぐらいに傾斜をつけた土の上に寝かせ、土をかける栽培方法で手間がかかるという点がありますが根の腐りを防ぎます。そのねぎは数カ月すると寝ていた体勢から自然と太陽に向けて起き上がろうとして曲がった形となるそうです。この時に受けるストレスにより白い部分が多く肉厚でそれ以上に軟白部分は柔らかく甘くなるのです。こうして「仙台曲がりねぎ」は人の手によりあえて曲がるように育てられ、明治時代から続いている製法で、地域ぐるみで大切に手をかけながらこの伝統野菜を守っています。