

# Newsletter

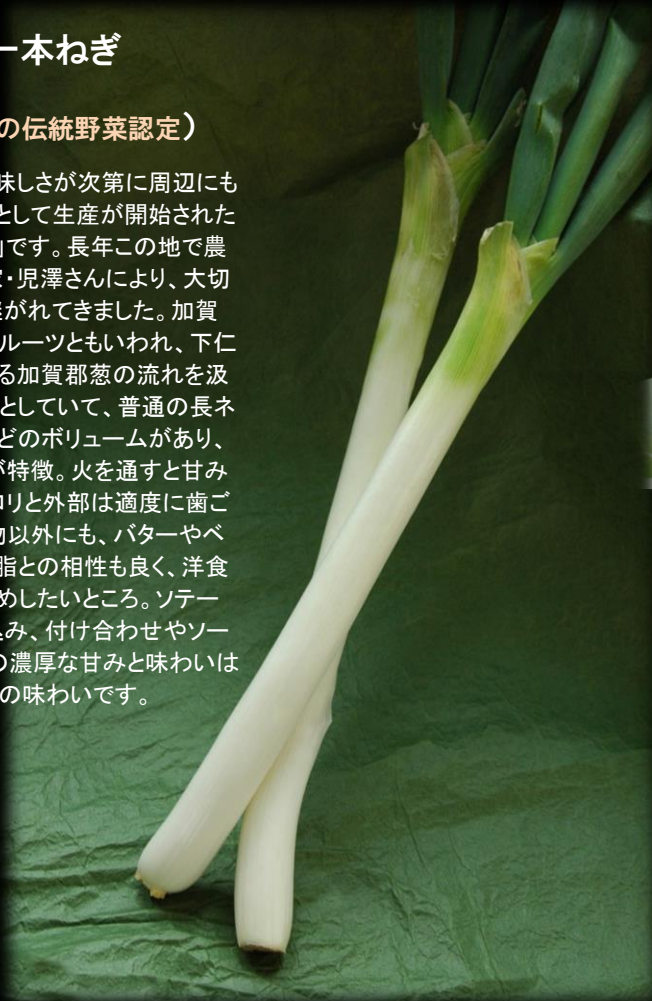
Vol.313 2019.12.9



## 松代一本ねぎ

(長野 信州の伝統野菜認定)

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。ずっしりとしていて、普通の長ネギに比べて1.5倍ほどのボリュームがあり、白葉鞘部の長いのが特徴。火を通すと甘みが広がり、内部はトロリと外部は適度に歯ごたえを残します。鍋物以外にも、バターやベーコンなど動物性の脂との相性も良く、洋食でのご使用もおすすめしたいところ。ソテーや、ポトフなどの煮込み、付け合わせやソースの素材としてもその濃厚な甘みと味わいはまさに旬の冬の恵みの味わいです。



地味ですが、**主役級!**



## 下仁田葱(群馬)

今や冬場の美味しくて甘いねぎの代名詞ともなっている下仁田葱。他にない立派な太さと緑の葉の部分もボリュームたっぷりです。火を通すとトロリとした口当たり。暖かいメニューが増えてくると大活躍する食材で、その濃厚な味わいは殿様葱といわれ、古くから献上品として名を馳せていたのもうなずけます。太くて重量感のある外見が特徴です。



## オニオンヌーボー (静岡)

新玉ねぎのようなフレッシュな香りと火を通すと香ばしくも甘く深い味わいはオニオンヌーボーならではの。加熱すると緑の葉はより鮮やかに、根球の白い色も引き立ちます。まろやかな甘みととろけるような食感がお料理に旨味と、味の奥深さを広げます。

