

白ねぎは、緑色の部分よりも白い部分が多いねぎのことです。



白ねぎ

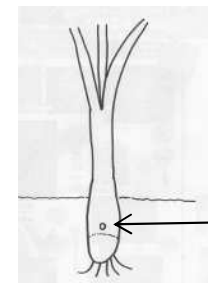


青ねぎ

1月19日は 「みよしふるさとランチの日」テーマは白ねぎ

ねぎの花は「ねぎ坊主」とも呼ばれています。球状の花が坊主頭に似ているからそう呼ばれています。

ねぎの花



■ねぎの不思議

ねぎの葉を切ってもまた生えてくるのは、根と葉の間にある盤茎部^{ばんけいぶ}というところの中心に生長点があるからです。



- ・緑黄色野菜です。
- ・緑色の部分は、ビタミンCのほかにカロテンやカルシウムが豊富です。
- ・薬味や炒め物に。

- ・その他の野菜です。
- ・白い部分には、ビタミンB1の吸収を助けて、血行促進や疲労回復などの効果がある硫化アリルを多く含みます。豚肉と一緒に食べるといいです。
- ・加熱すると甘くなるので、焼き鳥や煮物などに。

葉身部^{ようしんぶ}

葉鞘部^{ようしょうぶ}

辛みが強い

甘みがある

いろいろなねぎ



下仁田ねぎ



赤ねぎ



ポロねぎ



青ねぎ



わけぎ

ねぎのことわざ

かも「鴨がねぎをしょってくる」

どちらもおいしい食材で、鴨がねぎをしょってくるようなことがあればすぐにでもおいしい鍋ができることから、うまい話が重なることを言います。



※鴨は捕まえやすい鳥とされ、お人好しや利用しやすい人のたとえとしても使われます。

ねぎができるまで (種を植えてから約6か月~8か月で収穫できます)



ねぎの種 (冬に収穫する白ねぎは3月ごろに種をまいています。)



定植

ねぎを大きくするために行います。



土寄せ



葉の成長が止まってから、約40日で収穫します。