



飛騨一本ねぎ

飛騨伝統野菜と特産野菜一覧



宿儺かぼちゃ



飛騨一本ねぎ



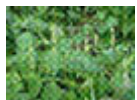
あきしまさげ



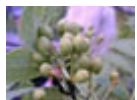
飛騨紅かぶ



種蔵紅かぶ



アブラエ



高原山椒

No
Photo

あずきな



あさつき



折り菜

No
Photo

ギョウジャニンニク



なつめ



「飛騨一本ねぎの歴史(いわれ)」

ネギは中国西部またはシベリアの原産とされ、中国で葉ネギと太ネギに分化したとされる。

「日本書紀」(720年)の仁賢天皇の6年9月(493年)の記述に「秋葱(あきぎ)」の言葉があり、日本では古くから栽培されており、白根が長くなる根深ネギと葉身がやわらかな葉ネギがある。(参考文献:「青葉高著作選 日本野菜」)

古くは夏ネギとして北陸路を経て移入し、飛騨の地に土着したといわれている。高山市史によると、原産地は上枝村(現在の高山市)で、昭和6年より栽培が本格化し出荷が始まった。白根は長くて太く収量が多いので大いに歓迎されたと記されている。

「飛騨一本ねぎの伝承方法」

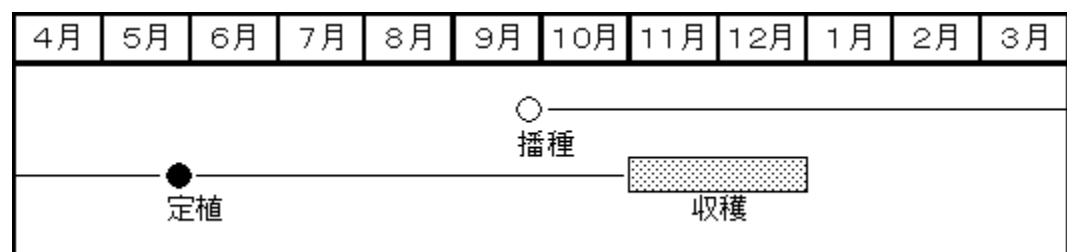
昔から自分の畑で自家栽種、選抜していたが、徐々に飛騨ねぎ独特の形質が損なわれていた。昔古来の飛騨ねぎを伝承するため、平成元年に飛騨ねぎ研究会を設立し種の保存に努めている。平成9年には岐阜県中山間農業技術研究所(現中山間農業研究所)で飛騨ねぎの系統選抜(収量、形質など)も実施している。

「飛騨一本ねぎの伝統・文化とのかかわり」

労をねぎらうという意味や他で売ってないこともあり、嫁いでいる娘や、よそへいつているものもへ送る習慣が昔からある。

「飛騨一本ねぎの栽培状況・方法」

現在、66戸の生産者が5.9ha栽培している。9月下旬に播種し、翌年5月上旬に定植し、11月から12月にかけて収穫する。市場を中心に出荷する他、宅配等でも販売。販売量は16t。すき焼き等の鍋物、朴葉みそやねぶか味噌等に利用する。



「飛騨一本ねぎの特徴」

他のネギに比べて休眠が深く、寒さにより甘みが強く柔らかい。似たものとして松本一本葱がある。

「飛騨一本ねぎのおいしい食べ方」

(1) 鍋物、すき焼き

甘さと、とろける柔らかさが引き出されます。

ざく切りにしてご使用下さい

(2) **ねぶか味噌**

ねぎを3~4cmの斜め切りにし、鍋に油で炒める。

田舎味噌、砂糖、みりんを味付けしながら、ねぎが柔らかくなるまで煮る。

温かいうちに、副菜として食べる。

(3) **ほうば味噌**

かれたほう葉の上に、薄く油をひき、みりん・砂糖で味付けした味噌をのせる。

その上に、椎茸の斜め切り・ねぎのみじん切りをのせて、火であぶる。

火が通ったら、ご飯と一緒に食べる。

(4) **飛騨ねぎの姿焼き**

飛騨ねぎを1本丸ごと金網や鉄板の上で焼くという、ネギ好きに最適な一品。
飛騨ねぎの風味を丸ごと味わう事が出来ます。お好みで味噌や醤油でお召し上がり下さい。