



あさつき

飛騨伝統野菜と特産野菜一覧

-  宿働かぼちゃ
▶▶▶ 詳細
-  飛騨一本ねぎ
▶▶▶ 詳細
-  あきしまさげ
▶▶▶ 詳細
-  飛騨紅かぶ
▶▶▶ 詳細
-  種蔵紅かぶ
▶▶▶ 詳細
-  アブラエ
▶▶▶ 詳細
-  高原山椒
▶▶▶ 詳細
-  あずきな
▶▶▶ 詳細
-  あさつき
▶▶▶ 詳細
-  折り菜
▶▶▶ 詳細
-  ギョウジャニンニク
▶▶▶ 詳細
-  なつめ
▶▶▶ 詳細



「あさつきの歴史(いわれ)」

別名いとねぎ(糸葱)。また、その繁殖力からせんぼんねぎ(千本葱)と呼ばれています。昔は「ねぎ」の仲間を「き」(葱)と呼んでいました。あさつきの名は、葉の色が「ねぎ」よりも浅い緑色であることから、浅葱と名がつけられたと言われています。

「あさつきの伝承方法」

日本・中国・朝鮮半島に自生するユリ科ネギ属の球根性多年草。球根は鱗茎(りんけい)であり、葉と鱗茎が食用とされる。分けつは旺盛であるため、種球による栄養繁殖で増やす。

「あさつきの伝統・文化とのかかわり」

飛騨地方の代表的な山菜として古くから知られ、春一番の青野菜として食用として利用されてきた。食用として利用されるのが一般的だが、浅葱は分球や生長の早いことから、子供の健やかな成長を願い、飛騨地方では1ヶ月遅れの雛祭りのひな壇の飾り付けに利用されている。

「あさつきの栽培状況・方法」

繁殖は鱗茎(分球)で行います。地上部の枯れた7月に掘り取り、軸下などで乾燥貯蔵した鱗茎を8月下旬~9月上旬に植えつける。早出しの場合は1月上旬から保温を始め、草丈が約25cmになったら収穫を始める。普通栽培の場合は4月上旬頃、草丈が約30cmになったら収穫する



「あさつきの特徴」

外観はわけぎ(分葱)よりも細かくした感じで、ネギの仲間では味・栄養とも最高と言われている。味は癖がなくゆでて和え物や薬味などに適する。

「あさつきのレシピ」

(1) あさつきの酢味噌あえの材料

- ・ あさつき 300g
- ・ ちくわ 2本
- ・ だし 少量
- ・ 味噌 大さじ5

・さとう	大さじ1
・ねり辛子	大さじ1/2
・酢	大さじ2

あさつきの酢味噌あえ

辛子は湯でといておきます。

あさつきは熱湯で茹で水にとり水切りして3cm位に切ります。ちくわもサッと熱湯に通し、小口からうす切りにします。

味噌にさとう、だしを加え、火にかけねり合わせて酢と辛子を加えます。

あさつきとちくわを の酢味噌であえます。

(2)あさつきのみりん漬の材料

・あさつき	400g
・味噌	400g
・酒	1/2カップ
・みりん	1/2カップ
・砂糖	40g

あさつきのみりん漬

あさつきは、きれいに洗い、水をよく切る。

味噌に酒、みりん、砂糖を加えよくまぜ、ちょっと煮立てて冷ます。

容器に味噌を間にはさみながら、あさつきを漬けこむ。2～3日漬ける。

あさつきのおひたし

若い茎ほどサッとゆで、ゆでたら、そのままザルにひろげて手早く冷ます。水に入れたり、しぼったりすると甘みやおいしさがなくなります。

冷ましたあさつきは、ほどよく切り、しょうゆ、科学調味料をかけて食べる。