

★さいたま  
★地域

## その味まさに主役級！ 岩槻ねぎ（さいたま市）



「甘く、香り高く、柔らかい」  
岩槻ねぎ。古典落語「たらちね」にも登場する地域の伝統野菜です。その特徴が市場の流通に向かず徐々に生産農家が減少し、一般には手に入りにくくなっていました。

そんな岩槻ねぎを復活させようと、地域を愛する有志が生産量の増加やメニューの開発などに取り組んだ結果、今じわじわとその知名度を高めています。第4回埼玉B級グルメ王決定戦では初登場ながらも「岩槻ねぎの塩焼きそば」が準優勝。たっぷり入ったねぎは肉や野菜、麺と絡み合い、そのジューシーな

甘みが癖になる逸品です。塩焼きそば以外にも、地元の料理店や農家も一緒になって、「ねぎ豚ドッグ」や「岩槻ねぎの Pasta」、「岩槻ねぎの豚キムチ丼」などのメニューを次々と開発。（岩槻ねぎを使ったメニューが食べられるお店は「ぶらり岩槻観光」ねぎわい「マップ」WEBに掲載）

収穫時期は10月下旬から4月中旬までなので、まさにこれらが食べ頃。市内のお店以外にもいろいろ面白いイベントに出品している

ので、旬の味覚をぜひご賞味ください。



問 岩槻ねぎ倶楽部事務局（有）長谷川廣商店 ※10時～17時（土・日・祝を除く）

TEL 048・756・0472