

埼玉県産の伝統野菜‘岩槻ねぎ’

- 岩槻原産の葉ネギ
- かつては元荒川沿いの沖積土壌地域に産地がありました。
- 青身が短く、白身は緑色を帯び、一株が10～15本になる分けつ性です。
- 9月播種、7～8月及び10～3月に収穫します。
- 青身・白身とも軟らかく薬味等に最適です。
- 葉ネギは長ネギに比べビタミン類が豊富で、生産拡大が望まれます。



さいたま市産の伝統野菜『岩槻ねぎ』

- ◆味は甘く柔らかい。‘ぬた’などは最高にうまい、うどん、ラーメン、天ぷら、味噌汁、炒め物に最適です。青身も使えるビタミン豊富な健康野菜として普及拡大したい
- ◆低農薬で作れるねぎです。作る人にとっても体に優しく負担の少ない農業になります。

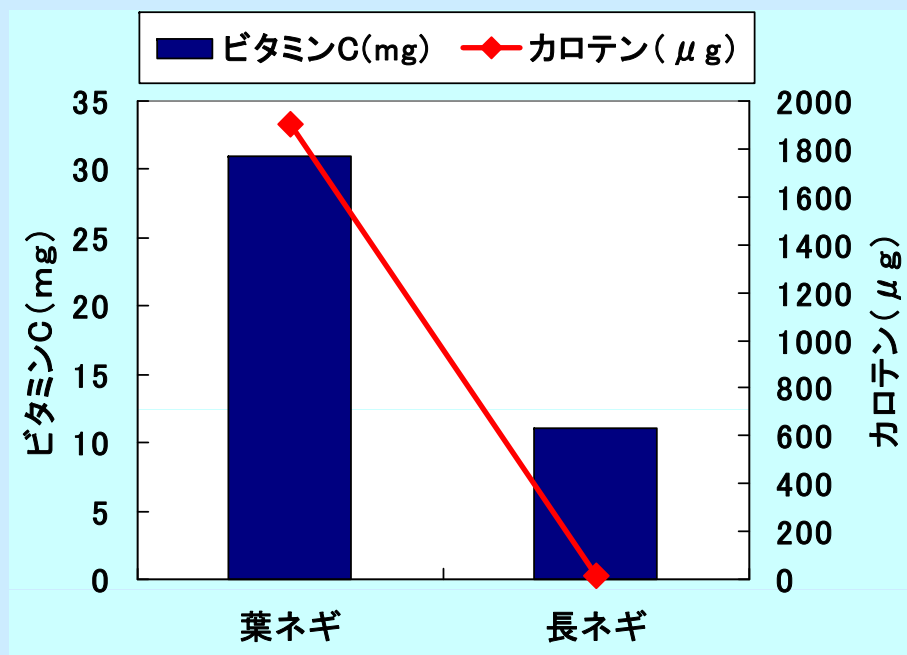


図 葉ネギと長ネギのビタミン含量の差違



この季節、さらにおすすめ…

(有)長谷川広商店

TEL 048-756-0472

江戸の頃より「ええ〜、ねぎや葱。岩槻ねぎ」と古典落語の「たらちね」に語り継がれる

まぼろしの < 岩槻ねぎ >

【岩槻ねぎの活用法】

- ① 天ぷら(ねぎの棒揚げ・かきあげ)
- ② めた(ねぎ、味噌、酢、みりん、砂糖…)
- ③ ねぎと油揚げの味噌汁
- ④ ねぎうどん ねぎ蕎麦
- ⑤ ねぎラーメン
- ⑥ ねぎスパゲッティ
- ⑦ 真鯛とねぎの卵麺
- ⑧ ねぎ味噌(味噌とねぎをフライパンで炒める)
- ⑨ 豚肉とねぎの炒め物(酒、みりん、だし)
- ⑩ 肉とねぎのしゃぶしゃぶ
- ⑪ ねぎ鍋
- ⑫ 湯豆腐
- ⑬ ネギトロ
- ⑭ 納豆にねぎ
- ⑮ 日本酒の熱燗に入れる(焦がしねぎ・刻みねぎ)
- ⑯ ねぎのサンドイッチ(ツナ、マヨネーズ)
- ⑰ ねぎの卵とし
- ⑱ ねぎの胡麻和え(味噌、すり胡麻、味醂、砂糖)
- ⑲ 焼き鳥(ネギマ)

やわらかく葉まですべて食べられます！

様々な調理方法でご堪能ください！！

岩槻ねぎコース

鮒又様 2008.1.29

- 前菜 ねぎ赤味噌田楽
 白味噌田楽
 ぬた和え
 ブリのねぎ味噌揚げ
 ねぎのお酢煮
- お椀 ねぎま汁（まぐろ・豆腐）
- 焼物 ねぎのグラタン
 ねぎの味噌ピザ
 油揚げのねぎ詰め
 ねぎベーコン巻き
- 揚げ物 烏賊とねぎのかき揚げ
 ねぎの天ぷら
- 煮物 鯛の卵麺
- 食事 ねぎの味噌おにぎり
 ねぎ味噌焼きおにぎり
- 味噌汁 豆腐・ねぎ・油揚げ

平成 20 年 1 月 29 日「鮒又」

こだわりの商品たち

- | | | |
|------------|--|---|
| 品名
岩槻ネギ | こだわり
甘くて柔らかい岩槻ネギは「ぬた」などに最適です。もちろん、うどん一めん、天ぷら、味噌汁、炒め物に最高です。 | 取り扱い店
(有)長谷川広商店
岩槻区本町4-7-17
048-756-0472 |
| 国産豚 | 穀物の餌にこだわった豚はかみ締めると甘。雌の豚を選ぶと柔らかい。脂身もいやみがなくあまみが在る。 | 小宮のお肉(栄町)
岩槻区本町4-8-40
048-756-0152 |
| 豆腐 | 丁寧な心を込めて作った豆腐は歯ごたえが違う。豆の味がします。今回は木綿を使用しました。 | 笹屋(久保宿)市役所通り
岩槻区本町4-2-6
048-756-1252
松屋豆腐店(栄町)
岩槻区4-11-21
048-756-2504 |
| 手作り味噌 | 国産の大豆、日本の米を使った麴、美味しい塩、いい水を使用しました。「美味しくなあれ」と祈りを込めて杉樽で1年寝かしてみました。 | (有)長谷川広商店 |
| おからの黒ピザMIX | 小麦粉の中におからをたっぷり入れて海藻で味を調整しています。さいたま市西区本郷964-7
食物繊維、ミネラルが豊富で腹持ちがよいダイエット食になります | (株)Well
048-623-6887 |