

★さいたま地産★

岩槻ねぎく幻のねぎく

さいたま市



▲旬は11～4月で
ビタミンも豊富

かめばかむほど、口の中で甘さが広がる。さいたま地域で昔から栽培されている岩槻ねぎは、青い部分も丸ごと使える柔らかさが自慢です。しかし、その柔らかさ故に流通に適さず、生産量が激減。幻のねぎと呼ばれるようになりました。



▲第4回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦で準優勝した「岩槻ねぎの塩焼きそば」

「WEB」を作成。まだ市場には出回っていない岩槻ねぎを気味に味わえる地元の飲食店を紹介しています。この地域ぐるみの取り組みは、県立岩槻商業高校の授業でも紹介されました。復活に向けて動き出した岩槻ねぎをご賞味ください。

そんな岩槻ねぎをもう一度多くの人に味わってもらいたいと結成されたのが「岩槻ねぎ倶楽部」です。メニューの開発や参加店の拡大とともに、「ぶらり岩槻 観光『ねぎわい』マップ

岩槻ねぎ倶楽部事務局

(有)長谷川廣商店)10～16時

☎ 048・756・0472

さいたま市経済政策課

☎ 048・829・1363