



## ねぎのお話 (小)



みなさんこんにちは。寒い日が続いていますが、元気に外で体を動かしていますか。今日は、薬味やなべに入れる材料として大かつやくの、ねぎのお話です。

ねぎは、中国で生まれたといわれ、体を温めて疲れをとってくれるので、薬のかわりとして食べられてきました。

日本には、奈良時代に伝わり、江戸時代になると全国で作られるようになりました。ねぎは、暑さや寒さに強いので一年中食べることができます。特に12月から1月が旬で、一番おいしい時期です。

ねぎは大きく二つに分けられ、愛知県から東の地域で作られている「根深ねぎ」と、三重県から西の地域で作られている「葉ねぎ」です。

根深ねぎは「白ねぎ」や「ねぶか」ともよばれ、土をかぶせて太陽が当たらない部分を多くして作られます。日が当たらないところは、太くて白く、あまくなります。愛知県でねぎといえば、「根深ねぎ」のことです。

一方、葉ねぎは、葉のほとんどが緑色で、細くてやわらかく香りがよいねぎです。