

金沢一本太ねぎ



歴史

いつ頃から栽培されていたかはさだかではありませんが、長野県松本地方から持ち込まれたとされています。古くは、「加賀ねぎ」、「金沢一本」、「金沢太ねぎ」、「金沢根深ねぎ」などと呼ばれていました。東北や北海道でも栽培され、寒冷地の代表的な品種でしたが、昭和30年代後半に栽培しやすい品種が発表されるとそれに押され、栽培する農家が少なくなりました。主な産地は金城地区（長坂、野田周辺）や富樫地区です。



特徴

白い部分は、土寄せという作業で盛りられた土の中で育ちます。太くて長く、煮込むととろけるようにやわらかく、ぬめりがあるのが特徴です。寒くなるほどあまみが増します。

おいしい食べ方

すき焼き、鍋物、煮物、串焼きなどどんな料理でもおいしくいただけます。そのまま焼いて食べるとおいしさがよく分かります。



生産者の声



藪野 慎介 さん

代々の種を守り継ぎ、やわらかく白いねぎに

やわらかさと甘さが売りのこのねぎは、風に弱く倒れやすく、また株が何本にも分かれ細くなるので、栽培が難しいです。他の農家と種取りの方法や形を統一することで、金沢一本太ねぎの特徴を後世に残すことに努めています。

コラム

ねぎには白い部分を食べる品種と、青い部分を食べる品種があります。白い部分を食べるねぎには、夏に育ち冬には枯れるものと一年中育つものがあり、前者の代表が金沢一本太ねぎです。金沢の冬の旬を感じる野菜の一つと言えます。