



谷田部ねぎ

「産地」小浜市
「旬の時期」11～3月上旬

キユツと曲がった根元が目印、
御食國若狭の福井百歳やさしい。



2度目の植え替え作業、伏せ替えは主に女性が行います。9～10月中旬頃に播種、翌年3月頃に苗になったものを5～6本ずつまとめて植え替え（1度目の伏せ替え）。さらに8月中旬頃に1本ずつ斜めに植え替え（2度目の伏せ替え）、10月頃から収穫が始まります。

美味しい食べ方



ネギは料理の脇役と思われがちですが、柔らかくて甘い谷田部ねぎは主役級です。特に葉部分のとろ～りとした蜜はこのほか甘く、料理全体を引き立てます。どんな料理にも合いますが、やはり焼きや伝統料理の「ぬた」が美味です。一口食べれば、谷田部ねぎが昔から愛される理由や美味しさがわかるでしょう。

水はけのよい畑で栽培されていることも美味しさを生み出す理由の一つですが、それ以上に特筆すべきが独特の栽培方法です。通常のネギは播種から収穫まで同じ畑で育てます。しかし谷田部ねぎは

食育の町・小浜で、古くから美味しいと伝えられ、食の世界遺産と呼ばれる「味の箱舟」にも認定され、また、平成28年9月には国が地域ブランド産品として認める「地理的表示GI（保護制度）」に登録されました。根の部分が釣針状にキユツと曲がり、独特の甘みを感じられるのが最大の特長。明治初期には栽培され、販売もされていたと言われていました。

2度、別の畑に植え替え（伏せ替え）をします。しかも2度目はネギを斜めにし、深めに植えます。そうすることで、土に入っている根部分が大きくなろうと努力し、釣針状にも曲がるのです。2度の植え替えを経て、自ら大きくなったネギは、柔らかくとても甘くなります。植え替えはすべて手作業。1本1本いとおしむように、対話しながら斜めに植えていきます。

世界で認められた美味なる谷田部ねぎ。柔らかくて甘い味は、ネギの本来の美味しさを発見させてくれます。

※「味の箱舟」とはイタリアのスローフード協会による伝統的な食品や食材を守るためのプロジェクトです。