



といら 豊浦ねぎ

煮崩れせず、味も香りも濃厚

近江八幡市安土町下豊浦地区で代々栽培されてきた「豊浦ねぎ」。「といらねぎ」と読む。各農家が軒先で作っては種を取り、土地に根付いてきた。以前は各家庭で消費するだけだったが、現在は京都へも出荷している。

九条系の青ねぎだが、形はやや細めで、根元の白い部分が長く、葉がしっかりしている。糖度が高く、風味、味も濃厚。筋がなくて軟らかいのシャキシャキした歯ごたえで、煮てもくたつならない。肥沃な土壌で育ち、霜の降りる頃から旬を迎えて、ぐっと香りと甘みを蓄える。地元では湯がいて、味噌をつけて食べられるほか、すき焼きにも向く。魚と一緒に煮ると臭みを取り、ねぎも魚もおいしい。

トリアビア

安土町下豊浦地区では織田信長も好んで食べたといわれ、江戸時代から本格的に栽培が開始された。

|旬|



|調理例|

◎ 煮る	◎ ゆでる
◎ 生	◎ 焼く
◎ 炒める	◎ すき焼き

|保存方法|



濡れた新聞紙などで包んでから袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存する。小口切りしたものは冷凍保存できる。

|栄養成分|

緑の部分にカロテンが豊富に含まれる。強い香りは硫化アリルという成分。ビタミンB1の吸収を助け、血行を良くし、疲労物質の乳酸を分解する。

|問い合わせ先|

JAグリーン近江安土支店 営農経済課
TEL: 0748-46-2562

|主な産地|

近江八幡市



米・大豆・そば

畜産物

湖魚

野菜

果物

お茶・日本酒