

■ 産品自慢 —— Vol.9 山形県 酒田市

平田赤ねぎ

酒田市は、山形県の西北部に位置し、最上川が日本海と出合う古くから開けた港町と、最上川下流からなるわが国有数の穀倉地帯を形成する庄内平野を有しています。

今回は、酒田市では古くから愛されている伝統野菜「平田赤ねぎ」をご紹介します。

「赤ねぎ」とは、その名のとおり根元の部分がワインカラーのねぎで、日本数箇所ではしか栽培されていない貴重な野菜です。中でも分けつ（根元から枝分かれ）しない一本ねぎは酒田市飛鳥地区（旧平田町）で栽培される「平田赤ねぎ」特有のものです。

北前船^{※1}による交易が盛んだった江戸時代の末期に上方（大阪）の商人から伝わったとされ、地元の農家により代々守り育てられてきました。

「平田赤ねぎ」は、一般的な白ねぎよりも生では辛味が強く、火を通すと一転して甘みに変わります。生のまま刻んで蕎麦の薬味やサラダの具材としてお使いいただくと味が引き立ちますし、山形名物「芋煮」など鍋物に加えるとトロリとした口当たりで、やさしい甘みが出て、大変おいしく召し上がれます。また、独特のワインカラーは料理に彩りを添えてくれるでしょう。

この赤色は今話題のポリフェノールの一種であるアントシアニンです。このほか、ポリフェノールの中でも最も多くの健康機能が報告されているケルセチンやその他健康に良いとされる成分が白ねぎに比べて遥かに多く含まれており、その健康機能に多くの期待が寄せられています。



栽培が難しく、収穫まで非常に手間がかかることから従来は市場に出回ることはありませんでしたが、近年生産者による栽培技術の改良で皆様の食卓へお届けできるようになりました。昨年12月には地域団体商標の認定を受けました。

今日、農産物の安全安心供給への要望や、伝統野菜をはじめとする本物志向・スローフード志向が高まっている中で、豊かで心温まる食生活の一助として、「平田赤ねぎ」をぜひご賞味ください。

※1. 江戸時代から明治時代にかけて、大阪から瀬戸内海、関門海峡を経て、北陸などの日本海側の諸港を結びんでいた船の呼び名。

お問い合わせ先 庄内みどり農業協同組合 酒田園芸センター 北部選果場
TEL 0234-28-2738



自然の恵みをたっぷりうけて・・・(^^)