



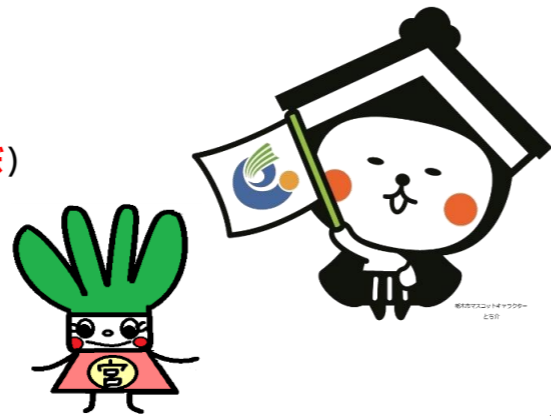
# ちよこつと食通信

## とくべつばん 特別版

とち介ランチには栃木市で作られた農産物が使われています。今回のちよこつと食通信[特別版]では、その中の宮ねぎについてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は・・・

- パン
- とち介ぶどうジャム（栃木市産の巨峰）
- 鶏肉と宮ねぎのトマトソース（栃木市産の宮ねぎ）
- だいこんのサラダ
- はくさいスープ
- とち介いちごゼリー（栃木市産のいちご）
- 牛乳



でんとう や さい

## ～ 栃木市の伝統野菜「宮ねぎ」～

栃木市の宮町などでは昔から、宮ねぎが作られてきました。宮ねぎは白い部分が短く、甘みの強いのが特徴です。江戸時代のころから、「俵ねぎ」といってきれいに洗ってまとめたものを、東京などへ贈答品として送っていたそうです。

しかし、30年前と比べると、宮ねぎを作り、出荷している生産者はだいぶ少なくなりました。栃木市で昔から作られてきた宮ねぎを未来にも伝えていきたいですね。



### 宮ねぎの特徴

甘くて美味しいと言われている宮ねぎです。長ネギとは見た目も異なりますね。



①畑から出ている部分です。緑色の葉が、丸みを帯びた形をしています。また、太くて短くなっています。

②土に埋まっている部分です。日光を浴びないので、白いままです。長ネギに比べると、太くて短くなっています。

## まっすぐに畝の続く宮ねぎ畑

宮ねぎを種から育て、高い畝を作って植え付けをし、手入れをするなどの全ての工程を、手作業で行っているそうです。出荷するまでには1年以上かかります。1番手間のかかるのはこの広い畑の草取りだそうです。安全なものを生産するために、除草剤などは、ほとんど使わないそうです。

また、宮ねぎ畑は他の野菜よりも、畝が高く作られています。



どうして畝を高くするの？

→宮ねぎは雨に弱いため、畝を高くして水はけをよくしています。



## 宮ねぎ農家さんへインタビュー！



Q. 宮ねぎ作りで大変なことはなんですか？

A. 宮ねぎは雨に弱く、天候の影響を受けやすいことです。台風が来たり、大雨が降ったりすると、収穫できる量が少なくなってしまうそうです。また、真夏の暑い時期に、草取りを手作業で行うのも大変です。

Q. 宮ねぎはどんな料理にむいていますか？

A. すきやきや、ねぎぬたなどがおいしく食べられます。寒くなり、霜が降りるころになると、甘みが増します。

Q. 市内の子どもたちへメッセージをお願いします。

A. ねぎは風邪にもよいと昔から言われています。宮ねぎを食べて、元気に勉強や運動をがんばってください。



お忙しい中、取材にご協力いただき、ありがとうございました。身近な地域の農家の方々の様々な思いと細やかな気配りに感謝して、給食をいただきます。