

掲示用

No.242

令和5年12月発行

とちぎし みや
栃木市のおいしい宮ねぎ

12月 日()

きょう すけ 今日のとち介ランチは、「みそすき焼き煮」の献立で、ぶたにく、はくさい、しいたけなど
栃木市産の食材が多く使われています。そして、すき焼きに欠かせない食材といえ
ば「ねぎ」ですが、今日のとち介ランチでは「宮ねぎ」を使います。

ねぎといえば、しろ、ほそなが、すかた、おも、う、白くてすらっとした細長い姿を思い浮かべますが、宮ねぎは白い
ぶぶん、みじか、ふと、部分が短くて太く、ずんぐりしています。あじ、みどり、は、あま、味は、緑の葉までやわらかく、甘みがあつて
とてもおいしいです。

宮ねぎは、ふきあげ、ちく、みやまち、むかし、つく、でんとうやさい、宮ねぎ
の栽培はとても手間がかかり、たね、をまいてからしゅうかく、するまで、いじょう、1年以上かかります。
はたけ、つち、たか、も、じょうざい、くさ、せいさんしゃ、かた、たいへん、畑に土を高く盛ったり、除草剤を使わず草むしりをしたり、生産者の方はとても大変
です。なので、いま、今では、宮ねぎを作る生産者の方も減っているそうです。

栃木市に暮らすわたしたちも宮ねぎをたくさん食べて、栃木市の伝統をつないで
いきたいですね。



宮ねぎのキャラクター

みやっち