

あー
そうなんだ？！



さいたまけん じばさんぶつ し 埼玉県の地場産物を知ろう！

地場産物とは、住んでいる地域でとれた野菜や果物などの農産物のことです。みなさんは埼玉県の地場産物には何があるか知っていますか？たくさんの地場産物があるので紹介します。

ねぎはどんな野菜？

ねぎの原産地は中国で、日本へは朝鮮半島を経由して8世紀ころ渡来しました。もともと冬の野菜で、寒にあたり風味、甘味が増します。



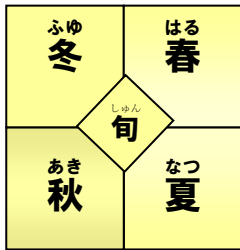
ねぎ特有のにおいの素である硫化アリルは、血行をよくして体を温める作用があります。また肉や魚の臭みもとってくれます。

冬は鍋、夏は麺類の薬味などに用いられ、食欲や料理に彩りを添える役目もします。



ねぎはいつが旬なの？

1年じゅうありますが、もっとも味がのってくるのが出荷量ピークを迎える12月から1月です。しかし産地ごとに盛期時期があるので、産地それぞれの旬を味わうのがおすすめです。



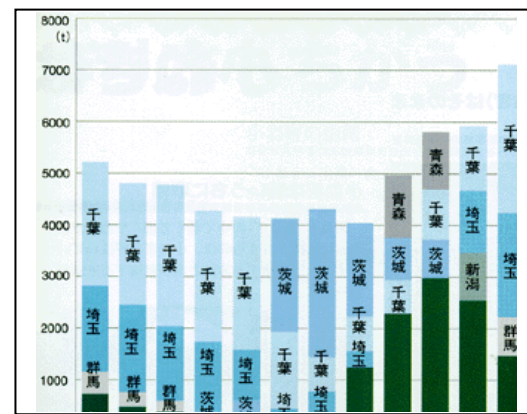
- 春ねぎ…群馬県を中心に4月から6月ごろに出回ります。
- 夏ねぎ…北海道、茨城県産が中心に7月から9月にでまわります。
- 秋ねぎ…千葉県、埼玉県産が中心に10月から3月に出回ります。
- 冬ねぎ…大阪府、香川県産が中心に1年中作られています。

さいたまけんない 埼玉県内ではここで作られています



埼玉県では、冬ねぎと夏ねぎの2つの産地が有名で、冬ねぎの産地は県北東部の深谷市が中心で、「深谷ねぎ」と呼ばれ全国で最も有名なねぎの1つです。夏ねぎの産地は県南東部の越谷市、吉川市、三郷市で、首都圏向けに生産されています。

ぜんこくせいさんりょうだい ねぎは全国生産量第1位！



県北部の深谷市の特産品「深谷ねぎ」が有名です。県南東部の越谷市、吉川市、三郷市産のねぎは首都圏向けの近郊農業として発展してきました。

ねぎのおいしい料理を紹介！ おうちで作ってみてね！

「ねぎめた」

材料(4人分)

- ねぎ 2本
- みそ おおさじ1と1/2
- 白すりごま おおさじ2
- 砂糖 おおさじ1と2/3
- 酢 小さじ1



作り方

- ①ねぎは、斜め切りにする。
- ②ボールに、味噌、すり白ごま、砂糖、酢を混ぜ合わせる。
- ③耐熱皿に、ねぎを並べ、ふんわりラップをかけ、約8分加熱する。
- ④ねぎの水分を切り、②に混ぜ合わせてできあがり。

「ねぎみその包み焼き」

材料(4人分)

- ねぎ 2本
- 油揚げ 2枚
- みそ おおさじ1
- 砂糖 おおさじ1
- 酒 おおさじ1
- 水 おおさじ1/2



作り方

- ① ボールに分量のみそ、砂糖、酒、水を入れてよく混ぜておく。
- ② ねぎは千切り又はみじん切りにして①に入れる。
- ③ 油揚げは半分に切り、袋になるように開き②の材料を中に入れてアルミホイルを敷いたオーブントースター又はフライパンで焼く。