

ふくしまブランド探訪 あくつ 阿久津 曲がりねぎ

郡山市阿久津地区を中心に明治30年頃から栽培されている伝統野菜。旬は11月から2月末で、郡山ブランド認証産品に認定されています。柔らかく、アミノ酸が豊富で糖度が高いのが特徴です。

口いっぱい広がる、
うまみと甘み



阿久津曲がりねぎ保存会
はしもと まさゆき
会長 橋本 昌幸さん
〒阿久津曲がりねぎ保存会
☎024(943)6261

伝統野菜を守る

夏に掘り起こし、斜めに植え替えることで、粘土質が多く土が固い畑でも、ネギの白い部分を多く確保することができる「やとい」という技術。独特の曲がりや甘みは、この伝統の技のおかげで生まれました。

「生産者が減少していく中、平成17年に保存会が発足しました。現在16人でネギの生産と伝統野菜を広く伝える活動をしています。小学校で栽培方法を伝えたり、試食した子どもたちが『甘くておいしい！』『ネギが大好きになった』と喜んでくれました」とうれしそうに話す橋本さん。

二口サイズに切ってフライパンで焼き、軽く塩・コショウするのがおすすめです。トロツとした食感が好みなら早めに鍋に入れるといいですよ。『阿久津曲がりねぎ』のラベルを見つけたら、ぜひ一度味わってみてください。

長ネギと鶏つくねの中華鍋

いろいろな切り方にする、食感だけでなく旨みの変化も楽しめます。

ワンポイント

市販の鍋スープでより簡単に。とんこつや和風しょうゆ味も美味!

材料 (2人分)

- 長ネギ…2本
- 鶏挽肉…200g
- 卵…1個
- 長ネギ(みじん切り)…1/3本
- しょうゆ…少々
- 塩・こしょう・酒…各少々
- 片栗粉…小さじ1
- おろし生姜…小さじ1
- 鶏がらスープ…大さじ2
- 水…800cc
- ごま油…少々
- 糸唐辛子…少々

作り方

- ① ボウルに鶏挽肉とAを入れ、粘りが出るまで混ぜ、丸く成形する。
- ② 長ネギの白い部分を筒切りと白髪ネギに切る。青い部分は斜め切りにする。
- ③ 中火に熱したフライパンに、ごま油と筒切りにした長ネギを入れて焼き目をつける。
- ④ 鍋に水と鶏がらスープを入れ、沸騰したら①を入れる。つくねに火が通ったら、③と②の白髪ネギ、斜め切りにしたネギを加える。
- ⑤ 糸唐辛子を添え、長ネギに火が通ったらできあがり。

👑 レシピ考案者 渡辺 直子さん (郡山市)

レシピのご応募ありがとうございました!

作って
みよう!

スイーツ
レシピ
大募集!



次号は「イチゴ」。

「ふくしまブランド探訪」では、皆さんが考えたオリジナルレシピを募集しています。今回は、イチゴのレシピを大募集! ふるってご応募ください。

応募方法

郵便はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号・2人分のレシピの材料と作り方、一言コメントをご記入の上、下の宛先までご応募ください。採用された方には、福島の特産品などをプレゼントします。

郵送先

〒960-8670 県庁 広報課
「ふくしまブランド探訪 レシピ」係
個人情報、記事や取材などにのみ
使用いたします。

📧 エメール・ファクス
もOK!
16ページを
ご覧ください。