

歴史と風土に育まれた 兵庫県の伝統野菜「岩津ねぎ」

「朝来誌」（明治36年）によると、享和3年（1803年）ごろ、「津村子（現在の朝来市岩津）にネギを産す、佳品を以て称せられる」と記され、このネギが高く評価されていたことがうかがえます。

岩津ねぎは、朝来市岩津ねぎ生産組合の登録商標です！！

来歴

江戸時代、生野代官所の役人が京都に出向いた際に、九条ネギの種を持ち帰ったのが始まりと言われています。その後、生野銀山で働く労働者の冬季の野菜として定着し、栽培されるようになりました。

但馬地方の独特の気候風土により、甘みと独特の風味が生まれ「岩津ねぎ」となりました。



特性

「岩津ねぎ」は、関東の根深ネギ（白ネギ）と関西の葉ネギ（青ネギ）との中間種で、葉部は濃緑色で、一般の葉ネギ品種よりも更に柔軟、軟白部も柔軟多汁で、すべて食べられるのが特長です。特に冬の冷え込みが厳しくなると、甘さと柔らかさが一段と増しおいしくなります。



調理例

冬場のカニすき、鴨すきなど鍋物には欠かせない食材です。焼きネギや天ぷらなどすると、独特の風味と甘さが口いっぱいに広がります。

◆岩津ねぎ入りカニすき



◆てっぴあえ(岩津ねぎのあえ)



◆岩津ねぎ巻きフライ



◆岩津ねぎ肉巻き



◆岩津ねぎの舟も焼



◆岩津ねぎの天ぷら



◆岩津ねぎの豚トン骨



◆岩津ねぎのお好み焼き

