

市場で注目株の野菜【千住葱】

～生食は辛味あり、熱を通すとトロトロに甘くなる根深ネギの代表格～

ネギの仲間、ネギ属は全世界に 500 種類以上あるようです。特に北半球を中心に栽培されていて、タマネギ、ニンニクなども含まれます。

長ネギの原産地はシベリアで、その後中国に渡り、720 年頃に日本へと渡ってきたと伝えられています。

現在は、日本の生産量は世界一になっています。その中でも関東地区は昔から”根深ネギ”の産地で、埼玉県、栃木県、群馬県、茨城県などが中心です。

これら産地での根深ネギの代表格が「千住葱」です。

このネギはその昔、東京都下、旧南葛飾郡砂村を中心に栽培されていました。千住市場へ出荷されて好評を得たため、「千住葱」の名で広まったものと言われています。

千住葱の中でもいくつかの系統があり、冬でもよく伸び葉が淡緑色で多少株分かれのするものを「千住赤柄」、葉の色が濃緑色で秋から冬にかけての成長は劣りますが夏から出荷できる一本ネギを「千住黒柄」と呼んでいます。この2種類の間接的なものが「千住間柄」です。現在、日本各地で栽培されている根深ネギの多くは千住系の血を引いている品種です。現在も「葱商」と呼ばれるネギ専門問屋が中心となって商いをしています。

千住葱の特徴は、生で食すると辛く、素材の甘味を引き立て、熱を通すとトロトロに甘くなり、煮崩れしません。また、1本の重さが重く身が詰まっています。普通のネギは巻きが5巻きくらいですが、この千住葱は多いときは10巻きも巻いています。

そして自身の部分がきめ細かいため、ある程度の弾力があり、包丁で切ったとき、じわっと水分が滴るくらい水気があり、東京のそば屋さんなどが好んで使っています。



(金澤 誠 筆)