

信州の伝統野菜リスト

伝統野菜名	伝承地域	収穫時期	来歴	食文化	品種特性
▼▼▼▼▼ ねぎ ▼▼▼▼▼					
千代ネギ (ちよねぎ)		10月中旬 ～5月	来歴は不明である。飯田市千代地区では戦前から栽培されていた。愛知の伝統野菜である「越津」と同じ品種群であることから、昭和以前に中京方面から伝播したと思われる。現在は、飯田市千代、千栄、龍江地区で栽培されている。	煮物、薬味、みそでめたなどにして食べられている。手作りこんにやくと混ぜて食べると一層ねぎ風味が引き立つと言う。春先の刈り取り後は、刻んで生で食べられている。	品種群は九条群と千住群の中間と思われる。葉身部は濃緑。分けつ数は5～6本。葉鞘部は太さ2センチ前後の中太。長さ30cm程度。軟白部は軟らかく、甘味・辛味が強い。香りの高さで定評。地元では10月から秋どりを基本とするが、春先に刈り取りを行い、再生芽を刻んで食べられている。
駒屋ねぎ (こまやねぎ)			大正12年に駒屋に生まれた人が、祖母の代から栽培されていた駒屋ねぎを毎年種を摘み取り、乾燥させ大切に栽培してきた。駒屋とは伊東家の屋号で、牡馬を飼育していたのが由来である。記録がなく詳細な来歴は不明だが、起源は江戸時代まで遡り売木村では150年以上栽培されていると考えられている。	薬味、ねぎだれ、ねぎみそ、ねぎぬた、汁の具他細く、柔らかいため、白根部分だけでなく、葉身部も食べることができる。独特の辛みに特長があるが、香りも鮮烈、ねばりもあり食味に優れている。	青果は40～50cm程度の高冷地の栽培に適した分けつ性のねぎである。1本ねぎと分けつ性ねぎの折衷の栽培方法で、白根を長く作るのが特長である。
松本一本ねぎ(まつもと いっぽんねぎ)	松本市、山形村	10月中旬～2月上旬	松本市山辺の伝説「兎の吸物」にまつわるネギとされ、江戸時代より関東、中京方面に土産、贈答品として珍重されてるとともに、正月の吉祥を意味する野菜として全国に知られていた。	一般的なネギの利用法と同じだが、松本の名物の一つ「桜鍋」の食材としても利用される。やわらかく甘味が強いので刻んでねぎ味噌にも多く利用されている。	「下仁田葱」と同じ加賀群に属する品種で、冬季に休眠する一本ネギである。全長90センチ、軟白部40センチで、肉質柔らかく、甘み、風味ともに豊かで鍋物などに特に向く。
松代一本ねぎ(まつしろ いっぽんねぎ)			明治時代に長野市塩崎地区から松代地区に種子が伝わり、その後、地元の篤農家が選抜を進め、現在の形質となったとされている。昭和初期には、すでに「松代一本ねぎ」の名称で呼ばれていた。	煮物、鍋物の具材や汁物、酢みそ和え、刻んで醤油をかけるなどして食べられている。	「松本一本ねぎ」や「下仁田葱」と同じ加賀群に属する品種で、冬季に休眠する一本ネギである。全長70センチ、軟白部45センチ程度で、肉質が柔らかい。耐寒性に優れ病害虫には比較的強い。

