

ネギ

- 葉菜類：ユリ科の多年草
- 原産地：中国の中央・西部
- 日本の産地：千葉、埼玉、茨城

この野菜の基本的特性（環境適応性）

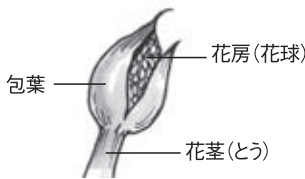
[温度] 生育適温 15～20℃。冷涼な気候を好む。高温、低温ともによく耐える。
[光] 強光に強い。冬に花芽を形成。春の長日でとう立ちする。

[水] 耐乾性は強いが、多湿には弱い。
[土] 酸性に弱い。浅根性で酸素要求度が高い。耐肥性は弱い。

見つける

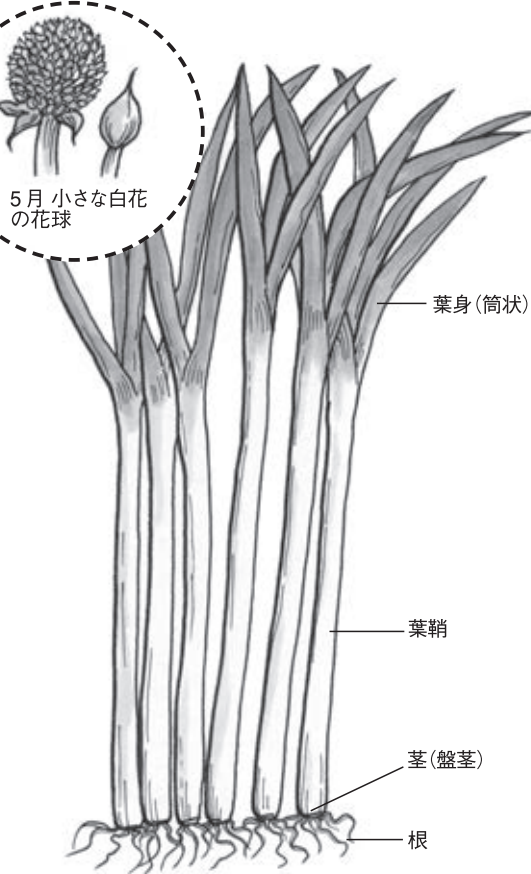
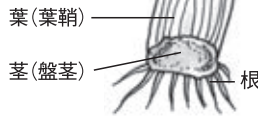
「ネギ坊主」の正体はなに？

薄い袋に包まれた、春にとう立ちする花房のこと。坊主頭の形をしている。中には小さな花が集まっている。



ネギの心臓部はどこ？

盤茎という短い茎。葉や根はすべてこの器官から直接出ている。



葉はなぜ筒になっているの？

葉の表面積を少なくして、外部の刺激から内部組織を保護するため。葉の裏にあたる部分が角のように伸びて管状になったもの。



葉の表面にある白い物質は？

クチクラワックス。蒸散量を少なくして乾燥するのを防いだり、虫や病気から身を守ったりしている。



光沢と弾力があり糖度の高い根深ネギの栽培

育てる

	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
根深ネギ・秋まき			■	■			●●					
根深ネギ・春まき		●	●	■	■						●●	
葉ネギ		●	●	■	■		●●					

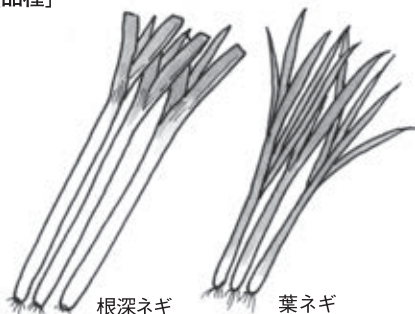
- 種まき
- 植えつけ
- 収穫

苗づくり

① 根深ネギと葉ネギの品種は別

葉鞘を軟化させる根深ネギと、葉を食べる葉ネギとは、品種が分かれている。用途に応じて選ぶ。

[品種]



② 条まきする

広めの条間で条まきにし、しっかりした大苗に育てる。

[苗床の肥料]
 1㎡当たり
 堆肥3kg
 苦土石灰 100g
 化成肥料 100g
 PK化成 50g
 を全層に混ぜる

[種まき]

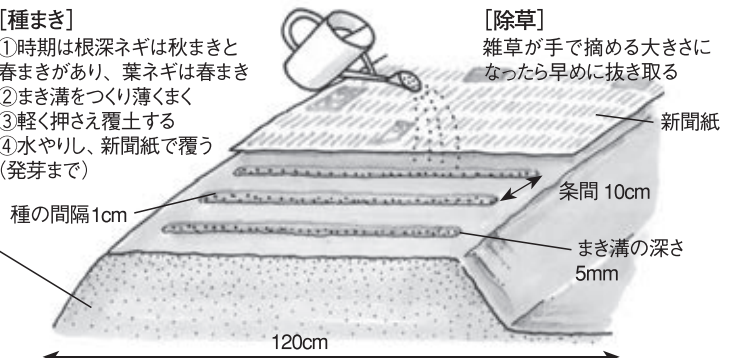
- ① 時期は根深ネギは秋まきと春まきがあり、葉ネギは春まき
- ② まき溝をつくり薄くまく
- ③ 軽く押さえ覆土する
- ④ 水やりし、新聞紙で覆う(発芽まで)

③ 雑草は小さいうちに除く

ネギには直根がなく根張りが浅いので、草負けしやすい。早めに除草する。

[除草]

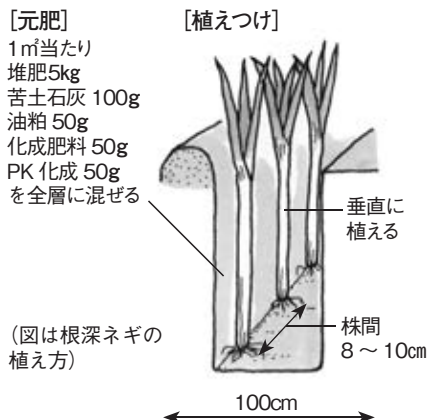
雑草が手で摘める大きになったら早めに抜き取る



植えつけ

④肥料ではなく地力で育てる

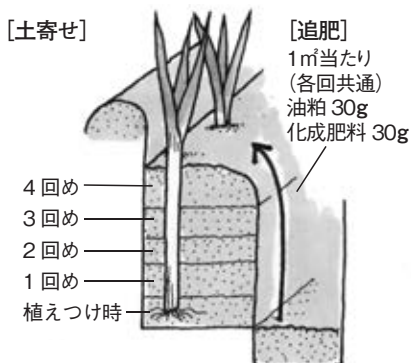
肥料が多いと、分けつの方が盛んになって葉が細くなる。有機物を多く施し、地力でじっくり育てる。



管理

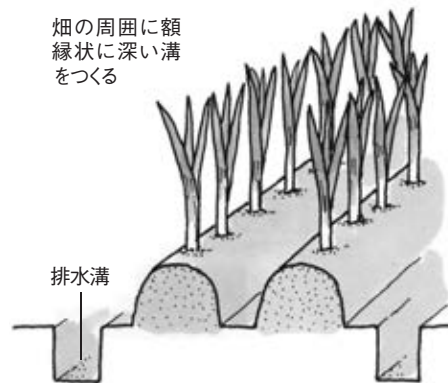
⑤土寄せは数回に分けて行う

緑色の葉鞘部は、葉に近い生育をしているので、いっぺんに土を寄せると弱る。4回ほどに分けて行う。土寄せのつど追肥もする。



⑥排水をよくする

茎(盤茎)は深いところにあるので、排水が悪いと腐る。とくに夏場に注意。



収穫

⑦収穫期間は長い

熟期のようなものはないので、白ネギでも青ネギでも生育途中の段階から食べることができる。一応の目安は、短形ネギなら2回めの土寄せから約20日以降に、長形ネギなら最後の土寄せから15~20日後に収穫する。

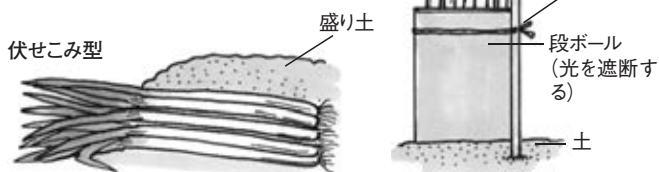


外側から土をかき出して手で抜き取る

貯蔵

⑧冬季は庭先に移す

遠距離の畑や積雪の多いところでは、根をつけたまま持ち帰り、土で覆う。



葉ネギも作ろう

細くてやわらかい葉味用の葉ネギがあれば便利。葉ネギ専用種を用い、白ネギの苗づくりに準じて栽培。育ったら地際から刈り取る。20~30日後には新葉が伸びて収穫可能。

食べる

【機能性と効果】

硫化アリル、ネギオール
ビタミンC

血行・保温作用
風邪の予防

〈辛み成分、香り成分のもつ殺菌・抗菌・発汗作用〉

【持ち味の引き出し方】

●料理のにおい消し役

硫化アリル(香り成分)は魚・肉などの消臭効果をもつとともに甘みに変化する。味を引き立てる脇役。

●焼きネギは絶品

焼きネギは加熱によって辛みが甘みに変わり、風味を増す。強火の遠火で焼くのがよい。

●葉ネギの細いものは葉味に生かす

香りや彩りを増すには、細ネギを小口切りにして添えるとよい。吸い物など温かい料理には、食べる直前に加える。

●すき焼きと炒め物には欠かせない

加熱によるとろりとした口あたりと甘さが持ち味。

【賞味期限】

収穫してから約10日。乾燥させないように湿らせた新聞紙に包み、冷蔵庫へ。

伝える

●中国では紀元前から栽培

体を温め、疲労を回復する薬用植物として珍重され、中国では紀元前から栽培されていた。日本では奈良時代から食用としていたことが知られる。語源は根葱。根を食用とする葱(キ)という意味から。

●ネギの俗言

【浅黄色、萌黄色】「黄」は「葱(キ)」のこと。浅黄色はネギのように淡い緑色を帯びた青色、萌黄色はネギの若芽のような緑色。

【根深節】根深とは白ネギのこと。節がないことから、抑揚のない歌をからかうときに使う俗言。

●土寄せがたいせつ

埼玉県のネギの収穫量は全国2位。とくに、長い白根が自慢の深谷ネギのブランド名は、広く知られている。苗を植えたあとに、何度か土寄せをするのが、白い部分を長くするためのたいせつな作業である。

●ネギ坊主をまねた擬宝珠

神社や橋に飾られている擬宝珠は、ネギ坊主をかたどったもの。悪いものを追い払う魔よけとして置かれている。

