

大和町の「曲がりねぎ」をご紹介します。

今回お話を伺ったのは株式会社大輪の堀籠代表と園芸担当の川和田さん。今年は夏の高温と乾燥でネギの生育が心配されましたが、秋以降は順調に生育し、1月10日から曲がりねぎの出荷が始まりました。宮城県の伝統野菜である「曲がりねぎ」は自然にこの形になるのではなく、栽培途中のネギを一度抜き取り、斜めに寝かせて植えなおす「やとい」という作業をすることで、ネギが起き上がるように育ち、曲がっていきます。この曲がる過程でネギにストレスがかかり、柔らかく甘いネギに育ちます。

おすすめの食べ方は、鍋や炒め物！しっかりと加熱することで、「曲がりねぎ」の特徴である甘さと柔らかさが一段と際立つそうです。お二方とも、「自信をもって良いと思えるものを生産しているので、ぜひ手に取って食べていただき、大和町の農業や農産物に興味を持っていただきたい」とおっしゃっていました。

株式会社大輪の「曲がりねぎ」は、ヤマザワ吉岡店や杜のまち店、イオン富谷店、元気くん市場仙台南店などでも販売されていますので、ぜひ冬の味覚を味わってみてください♪

※出荷状況により各店舗で販売されていない場合もございますので、御了承願います。

■問い合わせ先

新みやぎ農業協同組合 あさひな統括営農センター

TEL:022-353-1115

仙台地方振興事務所地方振興部

TEL:022-275-9140



大和町産 曲がりねぎ

