

しもにたねぎ 食手帖

----- Shimonita-negi gourmet guide -----



下仁田ねぎが旬を迎える
この時期だけの特別なごちそう。
ぜひご賞味ください。



下仁田の広大な畑が生む逸品

お問い合わせ

下仁田町役場商工観光課 ☎0274-64-8805

ここだけで育つ、伝統の味「下仁田ねぎ」

下仁田ねぎとは

下仁田ねぎは群馬県甘楽郡下仁田町を中心として、その周辺で栽培される白根が長くなる「根深ねぎ」の一変種です。一本ねぎで株分かれば少なく、白根の長さは15～20cmあり、直径は4～5cmになるものもあります。生では刺すような辛味がありますが、加熱すると驚くほどやわらかく甘くなり、その風味とトロとした食感が食通をうならせます。



下仁田ねぎの品種

江戸時代、下仁田ねぎが高崎藩の殿様により贈答品として重宝されたという記録から、下仁田の地がねぎの産地として知られるとともに「殿様ねぎ」と呼ばれる所となりました。また、西野牧地域で栽培された西牧ねぎに関する江戸期の古文書が残されていることから、この地を「下仁田ねぎ発祥の地」とする説話もあります。

大正時代に入ると現在の主産地である下仁田町馬山や富岡市西部で盛んに栽培されるようになりました。戦後の昭和23(1948)年、農業改良普及事業所が発足。同27(1952)年から改良試験に取り組み、以後、5年がかりで今の代表的な下仁田ねぎをつくることに成功しました。



ダルマ系

葉身が太く、葉先は丸く、内外葉の葉長がそろっている。全長、軟白部ともに短く、耐病性に欠けるが肉質は良い。



西野牧系

葉が細めで長く、軟白部もやや長い。肉質はダルマ系よりやや落ちるが耐病性は強い。



中ダルマ系

ダルマ系と西野牧系の長所をとり、品種固定したもの。葉長がダルマ系よりやや長い、葉が正しく互生し、えりのしまりが良く、肉質も良い。

ワンポイント column

おいしい下仁田ねぎのポイント

霜にあたって黄色く変色し枯れて見える葉先は、甘みが増している証!



葉と白根の間を指で軽く押してチェック。弾力があれば身がぎっしり詰まっています。



下仁田ねぎができるまで



6月

[ネギ坊主から種を採取]



10月

[種まき]



11月～3月

[苗が成長する時期]



4月～5月

[春の植え替え]



7月～8月

[夏の植え替え]



10月

[土寄せ]



11月～1月

[収穫]



各一家庭に届きます!

ワンポイント column

おすすめの保存法

新聞紙に包み、日陰で風通しの良いところで立てて保存するのがおすすめです。



長期間保存する場合は、小さくカットして水気を切りジッパー付き保存袋に入れて冷凍庫へ。



CHECK!

道の駅しもにた



下仁田 IC を降りて車で 2 分、下仁田の玄関口にある「道の駅しもにた」。地元的新鲜野菜やここだけの特産品が並びます。下仁田ねぎは毎年 11 月より販売を開始。町内の農家が育てた下仁田ねぎが所狭しと並びます。



【住 所】下仁田町馬山3766-11
【TEL】0274-82-5858 【FAX】0274-82-5858
【定休日】毎月第2火曜
※11月12月は休まず営業します。※年始休業あり。

下仁田ねぎを育てる



下仁田ねぎは、下仁田町の特別な環境の中で何百年という時間をかけて進化してきました。粘土質に細かな砂礫が混じった下仁田の土壌、冬霜枯れがするような低温が不可欠で植え替えなどの手間暇もかかっています。近年、下仁田ねぎのタネを他の地域で育てるケースもありますが、そもそも長い歴史と風土から生まれたものなので、同じ味のねぎを他所で育てるのは難しいとされています。「下仁田葱の会」は、「下仁田産であること」「品種」「品質」「規格」「価格」「箱の統一を図ること」「夏の植え替えをすること」以上7つの事項を満たすことで、古来より続いている伝統的栽培方法を守っています。



12月1日
解禁

葱の会の下仁田ねぎが直接買える農家

大澤農園 販売場所/下仁田町馬山2458

☎0274-82-2801 FAX0274-82-2801

販売 TEL FAX

松浦農園 販売場所/下仁田町馬山2263

☎0274-82-2858 FAX0274-82-2858

販売 TEL FAX 道の駅

下山 善雄 販売場所/下仁田町馬山3227

☎0274-82-4235 FAX0274-82-4235

販売 TEL FAX 道の駅 ふるさと納税

清水 紀一 販売場所/下仁田町馬山4032-1

☎0274-82-4537 FAX0274-82-4537

販売 TEL FAX 道の駅 ふるさと納税

堀口園芸

☎0274-82-3800 FAX0274-82-3802

販売 TEL FAX

佐藤ファーム 販売場所/下仁田町下小坂567-1

☎0274-82-5559 FAX0274-82-5559

販売 TEL FAX 道の駅 ふるさと納税

佐藤 博 販売場所/下仁田町馬山3077

販売 道の駅

恩田 哲孝 販売場所/下仁田町馬山3641

☎090-3242-0605

販売 TEL 道の駅

岩井 正光

☎0274-82-6881

販売 TEL

有賀 芳太郎

☎0274-82-3846 FAX0274-82-3846

販売 TEL FAX 道の駅

萩のそり 販売場所/下仁田町馬山3991-1

☎0274-82-3172 FAX0274-82-3172

販売 TEL FAX 道の駅 ふるさと納税 メール

MAIL: keimayama@dan.wind.ne.jp

※店頭販売は事前予約のみ。

TEL お電話でご注文を承ります

FAX FAXでご注文を承ります

道の駅 道の駅しもにたでお買い求めいただけます

ふるさと納税 お買い求めいただけます

メール メールでご注文を承ります

※「道の駅しもにた」について詳しくはP2をご覧ください。

ネット販売もしている農家

竹内農園工房

販売場所/下仁田町馬山2259-4

☎0274-82-3854

FAX0274-82-3854

販売 TEL FAX ECサイト 道の駅 ふるさと納税



大沢農園

販売場所/下仁田町馬山2330-1

☎0274-64-9560

FAX0274-64-9560

販売 TEL FAX ECサイト ふるさと納税



下仁田ファーム小金沢農園

販売場所/下仁田町馬山3665

☎0274-67-7376

FAX0274-67-7376

販売 TEL FAX ECサイト 道の駅 ふるさと納税



地元
ならではの

下仁田ねぎを
堪能できるお店 22選

冬の下仁田でしか味わえない「旬」に舌つづみ



ねぎ以外の野菜も
下仁田産というこだわり

冬限定 **すきやきご膳** (1,500円)

☎0274-82-2028

【住 所】下仁田町下仁田358

【営業時間】11:00~14:00、16:30~18:30

【定 休 日】不定休



下仁田こんにやく
観光センター

のどごしの良い麺と
柔らかいねぎに
箸が止まらない

殿様ぶっかけそば(うどん) (800円)

☎0274-82-5411

【住 所】下仁田町東野牧224-5

【営業時間】10:00~17:00

【定 休 日】不定休



香り高いおだしにねぎと
お肉がたっぷり

下仁田葱たっぷり肉うどん (800円)

☎0274-82-3237

【住 所】下仁田町下仁田300

【営業時間】11:00~14:00

【定 休 日】水曜



すき焼コロムビア

豚肉と下仁田ねぎを
卵につけて、
これが下仁田の
スタンダード!

豚のすき焼(下仁田ポーク) (一人前 1,400円)

☎0274-82-3128

【住 所】下仁田町下仁田362

【営業時間】11:30~14:00、17:00~19:00

【定 休 日】月曜(祝日の場合は火曜)



あくまで主役は
下仁田ねぎ、
老舗旅館で
贅沢なひとときを

「葱が主役」の下仁田葱すき焼き (一人前 5,400円)

☎0274-82-2216

【住 所】下仁田町下仁田359-2

【営業時間】11:30~14:00LO、17:00~21:00(夜は要予約)

【定 休 日】月曜(祝日の場合は火曜)



下仁田 荒船の湯

コシのあるうどんと
柔らかいねぎ
甘いお肉がマッチ

肉汁ネギうどん (580円)

☎0274-67-5577

【住 所】下仁田町南野牧9326-1

【営業時間】平日10:00~22:00(21:00LO) ※月曜のみ~19:30(18:30LO)
土日祝8:30~22:00(21:00LO)

【定 休 日】無し

※材料がなくなり次第、順次終了。 ※表示の価格はすべて税込価格です。

※営業時間や定休日などが変更になる場合がございます。詳細につきましては各店舗までご確認ください。

※ねぎの生産状況によって、販売が終了している店もございます。



八千代温泉 芹の湯

天ぷら釜揚げうどんセット (1,400円)

☎0274-84-3812
【住 所】下仁田町西野牧12809-1
【営業時間】10:00~20:00(現在11:00~20:00)
【定 休 日】木曜、第2金曜

種類豊富な天ぷらを
茹でたてのうどんと一緒に



おかた茶屋

もつ鍋定食 (1,200円)

☎0274-84-2646
【住 所】下仁田町東野牧2641-1
【営業時間】9:00~17:00
【定 休 日】木曜

柔らかいもつとねぎ、
ピリ辛味噌のスープが
後を引く



きになる
cafe Kimama

下仁田葱とシイタケのピザトースト (880円)※数量限定

📍cafe2017Kimama
【住 所】下仁田町白山71-1
【営業時間】11:30~18:00
【定 休 日】月曜~水曜

下仁田産の下仁田ねぎ・
しいたけを使用



ブラッスリー茶茶

下仁田葱ハンバーグ (1,380円)

☎0274-82-2030
【住 所】下仁田町下仁田371-3
【営業時間】11:30~23:00
【定 休 日】火曜

ジューシーなハンバーグと
ねぎたっぷりの和風ソース



サンごはん

下仁田ねぎかき揚げ丼 (880円)

☎0274-82-2946
【住 所】下仁田町馬山3955-3
【営業時間】11:30~15:30(テイクアウト・出前~18:00)
【定 休 日】火曜、第3水曜

蓋が閉まらない程の
ポリウム、
ねぎの甘みとタレが
最高の相性



じいとばあ

下仁田ねぎの天ぷら (500円)

☎0274-84-2746
【住 所】下仁田町南野牧6011
【営業時間】9:00~17:00
【定 休 日】水曜

サクツとした衣に
トロツと柔らかいねぎが絶品



寿司処 浜昭

自家製みそを使用した下仁田ネギと生の桜えびのピザ (2,000円)

☎0274-82-3581
【住 所】下仁田町馬山4035-17
【営業時間】11:30~14:00、17:00~22:00
【定 休 日】水曜(毎月1回連休あり)

ねぎと桜えびの
食感が楽しめる
お寿司屋さんの特製ピザ



安兵衛

下仁田ネギグラタン (1,000円)

☎0274-82-2516
【住 所】下仁田町下仁田363-6
【営業時間】11:00~14:00、17:00~21:00
【定 休 日】不定休

下仁田ねぎはもちろん
具がたっぷりの一品



しもにたキッチン
まるも屋

下仁田ねぎのから揚げ (380円)

☎0274-67-0007
【住 所】下仁田町馬山3766-11(道の駅しもにた内)
【営業時間】10:00~17:00
【定 休 日】不定休

サクツトロく食感、
ねぎ好きにはたまらない一品



おれんぢ

下仁田葱天井 (1,100円)

☎0274-82-5858
【住 所】下仁田町馬山3766-11(道の駅しもにた内)
【営業時間】11:00~18:00(17:30LO)
【定 休 日】不定休(第2火曜と木曜)

ねぎ・しいたけ・こんにゃく、
かき揚げに
下仁田の味覚が凝縮



西洋料理 日昇軒

うす切りポークの下仁田葱ソース (1,150円)

☎0274-82-2285 📍nissyoken
【住 所】下仁田町下仁田360-4
【営業時間】11:30~14:00LO、17:30~20:00LO
【定 休 日】不定休

さっぱりとした葱ソースと
甘みのあるお肉が
抜群の相性



オーダーメイド

下仁田ネギと明太子の和風ピザ (1,500円)

☎0274-67-7225
【住 所】下仁田町下仁田327
【営業時間】11:00~18:00LO
【定 休 日】月曜・木曜

下仁田ねぎと明太子
相性抜群の和風ピザ



一番

ギョーザ (450円)

☎0274-82-2594
【住 所】下仁田町下仁田362
【営業時間】11:00~材料なくなり次第
【定 休 日】毎月3日、13日、23日

冬季限定で
下仁田ねぎを使用、
口の中でねぎの甘みが
あふれる



食亭エイト

下仁田ねぎ無限軌道(キャタピラ)揚げ (600円)

☎0274-82-2371
【住 所】下仁田町下仁田366-2
【営業時間】11:00~14:00、17:00~21:00
【定 休 日】木曜

下仁田ねぎとチーズを
サクツと揚げた一品



れすとらんヒロ

シモニタン (1,000円)

☎0274-82-3325
【住 所】下仁田町下仁田384
【営業時間】10:00~18:30LO
【定 休 日】木曜

下仁田ねぎと町の名産品が
一皿に凝縮、
こんにゃく生パスタがモチモチ



華まる

華まるプレート(ねぎ間唐揚げ) (1,100円)※要予約

☎080-1073-4579 📍cafe_hanamaru
【住 所】下仁田町下仁田382-12
【営業時間】12:00~18:00(17:00LO)、18:00~23:00(22:30LO)
【定 休 日】月曜・火曜

お店イチオシの
唐揚げと下仁田ねぎの
コラボレーション

※材料がなくなり次第、順次終了。※表示の価格はすべて税込価格です。
※営業時間や定休日などが変更になる場合がございます。詳細につきましては各店舗までご確認ください。