

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「根深ネギ」の一変種です。一本ネギで株分かれば少なく、白根の長さは15~20cmあまり、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、その風味とトロリ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」と呼ばれる所以となりました。また、西野牧地域で栽培された西牧ネギ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。

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】

霜柱による
苗抜けの予防に
苗踏みをする

植え替えをして
のびのび成長



7月~8月

【夏の植え替え】



10月

【土寄せ】

土寄せを
固めることで
とんとん太く



11月~1月

【収穫】

収穫まで
約15か月
かかります



各ご家庭に
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。



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。



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」。地元の新鮮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日は休まず営業します。※年始休業あり。