

250年の歴史を誇る

畑作物
の王様

下仁田葱

短く太い白根と、煮たときに出る独特の甘みで、特に鍋物に最適な葱として人気が高い下仁田葱。そのおいしさは一朝一夕につくられたものではありません。江戸時代からの栽培の歴史、播種から収穫まで15カ月間にわたる栽培管理といった、膨大な時間と手間の結晶です。

下仁田葱の歴史

1

「西牧葱」から始まった

栽培の開始は江戸時代と考えられます。原種園とされているのは、現在の下仁田町大字西野牧にある畑。将軍や諸大名にも献上されていました。

養蚕・製糸が盛んになり、下仁田地域を訪れる繭や生糸の仲買人が葱を歳暮やみやげに利用するようになると、さらに人気が出ました。

この頃、旧下仁田町(現在の下仁田町下仁田)近隣で栽培された農産物を旧下仁田町に集めて出荷するようになり、「下仁田葱」の名が生まれました。

2

「下仁田葱は下仁田におけ」

大正になると、現在の主産地である下仁田町馬山での栽培が盛んになりました。

さらに昭和になって、篤農家が本格的に品種改良に着手。皇室への献上や、伊勢神宮での奉納農産物品評会で連続上位入賞と、その成果が発揮されると、名産としての評価は一段と高まり、需要も増加しました。

同じ頃、群馬県と長野県の農事試験場でも下仁田葱の栽培試験が行われましたが、前橋(群馬県)では育ちが悪く、長野では育ちすぎて葉が硬くなり、いずれもおいしい葱はつくれませんでした。結局、「下仁田葱は下仁田におけ」ということになりました。

3

更なる改良でより美味に

戦時中の食糧増産運動と戦後の食糧難の陰で、一時は顧みられなくなっていた下仁田葱。しかし、昭和27年から始まり、現在の下仁田葱の基本形が完成しました。

以降、さらなる下仁田葱の栽培振興と改良が図られ、選ばれた優良系統の種子が、各農家に配布されました。

その後の下仁田葱の評価はご存じのとおり。現在でも、毎年出荷の季節には鍋物にぴったりな高級葱として引っぱりだこです。



下仁田葱の特徴

- 下仁田町以外で作っても同じおいしさは出ません。「下仁田葱」と呼べるのは下仁田町産のものだけです。
- 非分薬性^{ぶんげいせい}の一本葱です。
- 地上部の葉の色は濃緑色。白根の長さは15~20cmと短く、太さは5cmほどと太いのが特徴です。
- 播種から収穫までの期間が15カ月と長く、生育の良否はその年の気象条件等に左右されます。
- 葱特有のタンパク質・ミューシンと、香りの成分・硫化アリールを、他の葱の約3倍も含有しているうえ、ビタミンB・ビタミンCも豊富で栄養満点です。
- 生では刺すような辛みがありますが、煮ると短時間でやわらかくなり、特有の風味と甘みが出ます。

下仁田町認定
12月からの期間限定販売!



下仁田町認定
下仁田葱の会の箱

「下仁田生まれ、下仁田育ちの下仁田葱」だけが「下仁田葱」と認定され、下仁田葱の会を発足し、この箱に入って販売されています。下仁田町馬山地区の葱農家が丹精込めて育て上げ、品種・品質・規格の統一が図られた風味豊かな本物の「下仁田葱」をお選びください。



商標登録番号1578433

ご家庭で。ご贈答に。上州下仁田の逸品をご利用ください。

煮ると、ごく短時間でやわらかくなり、独特の風味と甘みが出る下仁田葱。すきやきや葱ぬた、各種煮物に最適です。伝統と風土が作り上げた葱の傑作・下仁田葱は、冬のおいしいぜいたくを演出する主役として、どなたにも喜ばれます。

下仁田葱といえばすきやき。その甘みととろけるような味わいは最高です。



ちよつとレシピ
下仁田葱の
おいしい食べ方

【材料】(5人分)	
下仁田葱	3本
牛ロース肉	400g
焼き豆腐	2丁
しらたき	200g
春菊	100g
生しいたけ	50g
みつば	50g
卵	5個
割り下	
酒	1/2カップ
水	1/3カップ
しょうゆ	1/4カップ
みりん	大きじ1

- 【作り方】
- ①下仁田葱は大きく斜め切りにする。
 - ②しらたきは熱湯に通し、適当な長さに切る。
 - ③他の材料も、お好みの大きさに切る。
 - ④割り下の調味料を合わせて一煮立ちさせる。
 - ⑤すきやき鍋を熱して牛脂を溶かし、④の割り下を入れて煮立て、肉を入れて半ば煮えたところで、焼き豆腐、しらたき、野菜を順に加え、煮えたものから溶き卵につけていただく。
- ※すきやき以外にも、葱ぬた、葱田楽、寄せ鍋、酢豚など、甘みの強い下仁田葱を使えば最高においしく仕上がります。ぜひご賞味ください。