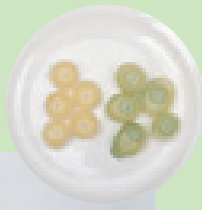


品種名：夏扇



品種の特性

- 主な生産地：千葉県
- 出荷期：周年
- 特性：①葉のそろいがよく、光沢と首の部分の締りがよい黒柄系品種。
②現在のF₁ブームの火付け役。
③伸長の程度によって2号、3号、4号がある。

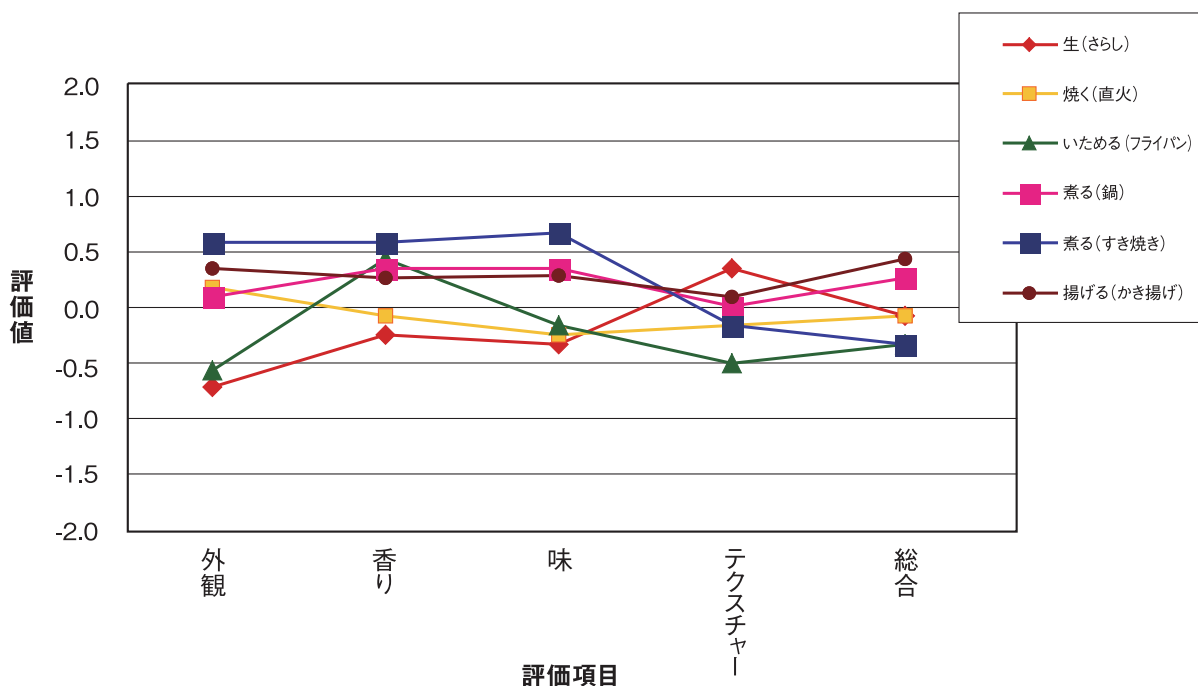
こってりと煮るのがおすすめ。外観も香りも味もよい

官能評価

生(水でさらす)	焼く(直火)	いためる(フライパン)	煮る(鍋)	煮る(すき焼き)	揚げる(かき揚げ)
				香り、味ともに好ましい	油との相性がよい

料理別の評価値

かき揚げなど、揚げ物にも向く。周年供給がうれしい



品種名：ホワイトスター



品種の特性

- 主な生産地：岩手県・長野県・石川県・富山県
- 出荷期：8月～11月
- 特性：① F₁ ではあるが、味のよさを追求。
 ② 生育旺盛で伸びと太りがすぐれる合柄系品種。
 ③ 肉質は緻密で繊維が細く、食味はよい。

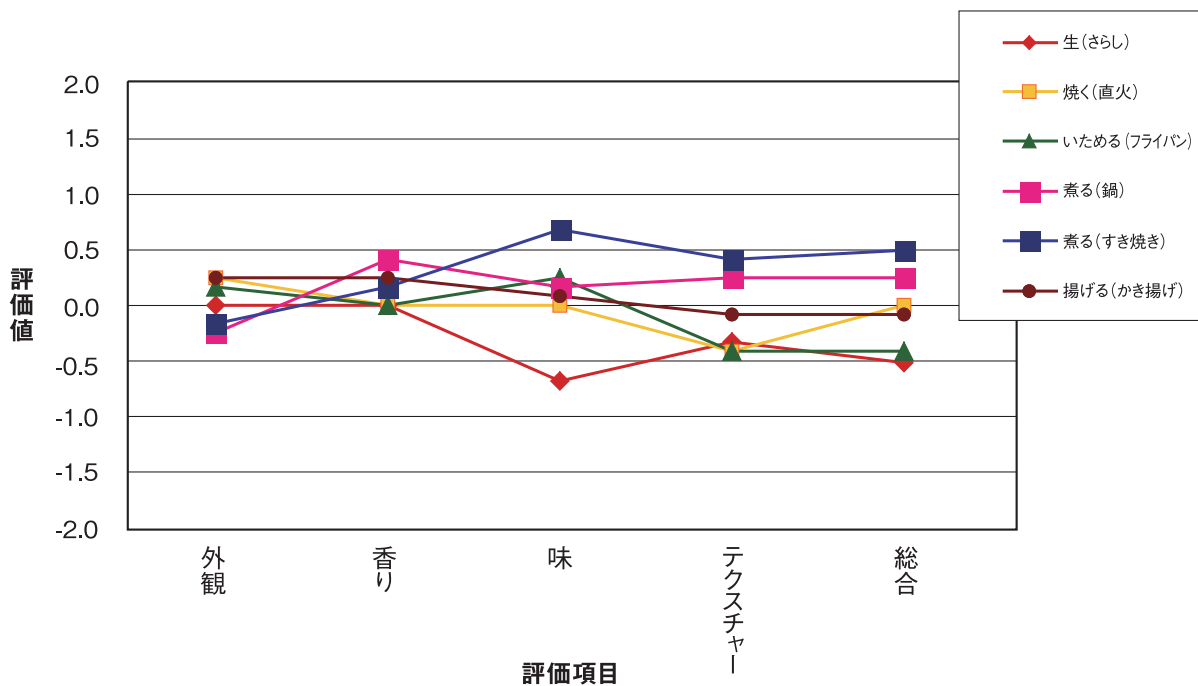
葉がそろっていて繊維が細く、味がよい

官能評価

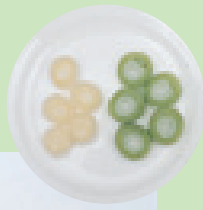
生(水でさらす)	焼く(直火)	いためる(フライパン)	煮る(鍋)	煮る(すき焼き)	揚げる(かき揚げ)
辛味が少なく、薬味として向く。歯ざわりがよい			さっと加熱では甘味にあまり変化はない	こってりした味つけの煮物に合う	

料理別の評価値

こってりした味つけの煮物に、甘味があっっておすすめ



品種名：元蔵



品種の特性

- 主な生産地：千葉県・青森県・北海道
- 出荷期：10月～2月
- 特性：①埼玉の篤農家鈴木元吉氏が育種した固定種。
②冬ねぎとして耐寒性が強く、色沢、収量が低下しないことを目標に育種された。
③首のしまりがよい黒柄系。

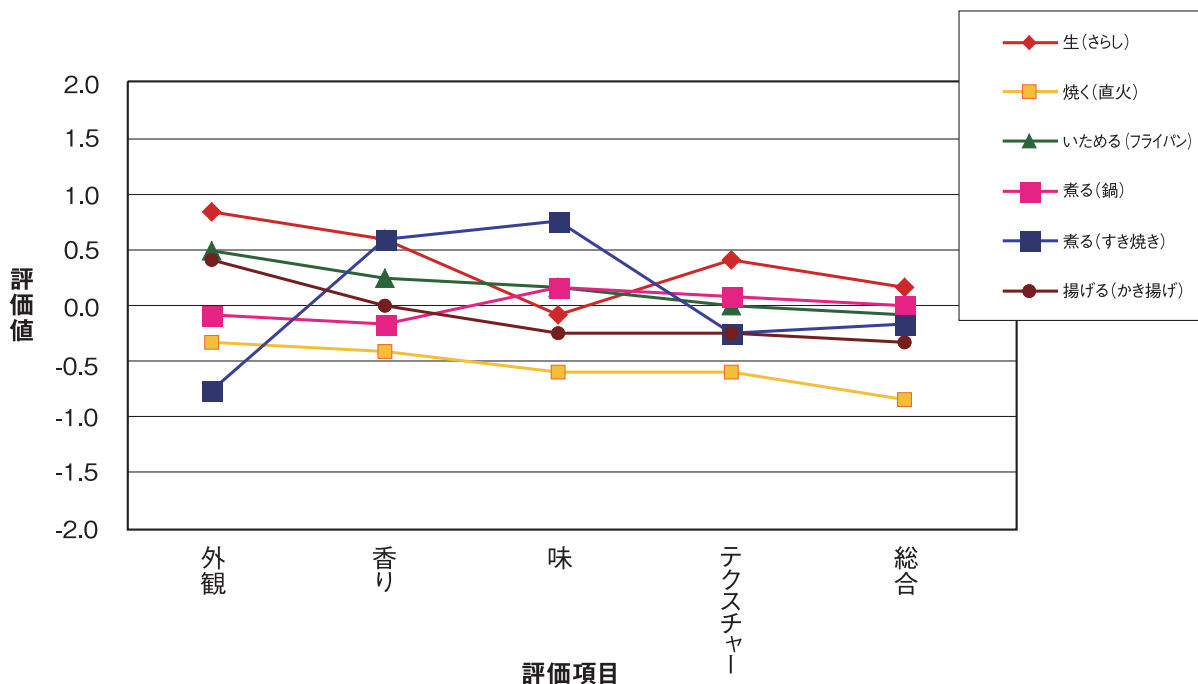
季節や味にこだわったねぎらしく、冬場のねぎ料理に欠かせぬおいしさ

官能評価

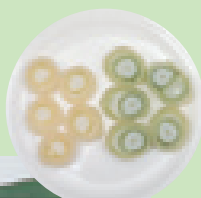
生(水でさらす)	焼く(直火)	いためる(フライパン)	煮る(鍋)	煮る(すき焼き)	揚げる(かき揚げ)
色も白く、辛味もほどよい				香りもよく、甘味もよく好まれる	

料理別の評価値

冬場のおいしいねぎの象徴。どんな料理にもその偉力を発揮



品種名：なべちゃん



品種の特性

- 主な生産地：群馬県・茨城県・北海道
- 出荷期：11月～2月
- 特性：①下仁田と1本ねぎの交配種。特徴も両者の中間。
②草丈80cm前後、軟白部の太さ2.8～3.5cm、長さ20cm以上。
③分けつがなく光沢があり、葉質はやわらかく鍋物に最適。

下仁田ねぎの系統を引いて、太くてやわらかく、味もよい

官能評価

生(水でさらす)	焼く(直火)	いためる(フライパン)	煮る(鍋)	煮る(すき焼き)	揚げる(かき揚げ)
やわらかいのが特徴	焼いても甘味が引き立つ	香りがよく、ねっとり感が好まれる		香りが好まれる	

料理別の評価値

厳冬期の下仁田ねぎのよさをすべて引き継いだ品種。なべ物にも最適

