

isai

# ネギと言えば「西は青」「東は白」



九条ねぎは葉の甘みが特徴 (京都府亀岡市)

「最もおいしいのは1〜2月。この時期に収穫された九条ねぎは甘みが増し、すき焼きなら肉よりも美味かもしれませぬ」。青ネギの一種で京都特産の「九条ねぎ」について、こう語るのはラ・キャリエール クッキングスクール(京都市中京区)校長の仲田雅博さん(58)だ。仲田さんは青ネギの使い方も教えてくれた。「薬味とし

独特の香りや辛みで料理を引き立てるネギ。関西では、緑色の葉の部分を食べる青ネギを指すのが一般的で、京都育ちの記者(35)にとっても「食卓に欠かせない存在」だ。関東では茎の部分が長く長い白ネギが主流なのに、東西で「青白」に分かれるのはなぜか。ナゾを探った。



## 主流分けた 気候風土

メンをすぐに連想する。スープでは、パック入りの刻みネギが定番商品として置いてある。白ネギも扱っていないわけではないが、少数派だ。これに対し、関東ではそばや納豆の薬味も、ラーメンに入れるのも刻んだ白ネギの方が多い。関西の青ネギに対し、関東の白ネギという差が生じたのはなぜか。京都府野菜専

### 根浅い葉ネギ育つ関西

て活用するのはもちろん、生臭さを消す効果があり、魚と一緒に煮るのにも適している。焼いて食べてもおいしい。関西では青ネギを使った料理が少なくない。九条ねぎをふんだんに使ったネギ焼きや、ネギを大盛りにしたラーメン



九条ねぎがたっぷり入ったラーメン(大阪市北区の「らーめん藤平」梅新店)

けあって、土の中に深く根を伸ばす必要があるが、赤土の関東ローム層と違って花こう岩質の関西では根を張りにくいのだという。対する青ネギは比較的根が浅く、こうした土壌でも栽培しやすい。さらに「冬に強い空っ風が吹く関東平野では1〜2月近くまで育つ葉ネギ、つまり青ネギは倒れてしまう可能性が大きく、栽培に適さない」とか。東西の差は消費者の好みの差から生じたというより、もとも栽培条件の影響が大きかったというわけだ。「このネギは何? 客に葉を食べさせるつもりか」。九条ねぎを手にした東京都内のラーメン店主は不快感をあらわにした。農業生産法人(こと京都(京都市)社長の山田敏之さん(48)は10年ほど前、都内で九条ねぎの売り込みを始めたころを懐かしそうに振り返る。今こそ、首都圏をはじめ

全国約200のラーメン店に商品を卸しているが、「関東では青ネギがなじみのない食材と痛感した瞬間だった」という。長年培われてきた食文化の溝の深さを物語る。ちなみに関東、関西の間に位置する愛知県の事情はどうか。JAあいち経済連によると、越津(こしづ)ネギと呼ばれる青ネギと白ネギの中間種が伝統的に栽培されている。県海部(あま)農林水産事務所の担当者は「地元では葉も茎も食べられる越津ネギが一般的」と話す。もっとも、関西でも焼き鳥

国内でのネギ栽培の歴史はかなり古い。5世紀ごろに中国から伝来したとされ、京都で栽培が始まったのは奈良時代(さかのぼるとされる。一見、脇役のイメージが強いネギだが、食文化の中で長年果たしてきた役割は「青」「白」にかかわらず、主役級の味わいさえ漂わせている。(大阪社会部 江藤俊也)