

【選定】

駒屋ねぎ (こまやねぎ)

栽培地域：売木村全域

<特 徴>

高さは40～50cm程度、高冷地栽培に適したねぎ。

細く、柔らかいため、白い部分だけでなく、緑色の葉の部分も利用される。独特の辛みが特徴で、香りが高く、ねばりもあり食味に優れていると言われる。

薬味の外、ねぎだれ、ねぎみそ、ねぎぬた、味噌汁の具として使われ、冬にも取れる貴重な野菜として重宝されてきた。

<来 歴>

長年採種を続けている売木村在住の伊東さんによると、祖母の代から、毎年種取りして、大切に栽培されてきた。伊東家が牡馬を飼育しており、屋号が駒屋だったことから、「駒屋ねぎ」と呼ばれるようになったのが名前の由来。

詳細な来歴は不明だが、江戸時代には売木村で栽培されていたと考えられている。

