

やましらの旬の野菜

九条ねぎ

ネギは食卓の定番、和え物に、薬味に、鍋にと大活躍します。年間を通じて、新鮮で緑鮮やかな柔らかい葉と独特の甘みを楽しんでいただけます。

※山城地域の主な生産地：久御山町・八幡市等



芽が出てまもない赤ちゃん苗だよ。種のからがあるのがわかるかな？もやしみたいだね。



立派に育って、もうすぐ収穫だね。

大きくなっていく様子

大きくなったから広いところに植え替えられたよ！

赤ちゃんのときは、苗箱で育てられているよ！



ねぎ焼き



「やましる郷土食暦より提供」

【材料】(4人分)

薄力粉 100g
水 1カップ
卵 1個
九条ねぎ(青ねぎ) 1束

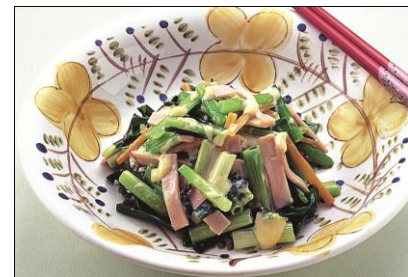
-かけじょうゆの割合-

薄口醤油1：みりん1：水2

具：干しえび、いか、豚肉、ちくわ、天かす、けずりかつお、紅しょうがなどの千切りなど適宜

こんな料理もありますよ！

九条ねぎのサラダ



【材料】

九条ねぎ(青ねぎ) 100g
ハム 2枚
にんじん 1/4本
ゴマ風味のマヨネーズ 少々

「公益社団法人京のふるさと産品協会 提供」

※レシピは配布していますので、ご自由にお取りください。