

## ねぎの収穫🍷

2021年4月12日

みなさん こんにちは♡

新生活が始まる時期ですね。入学式や入社式もコロナで人数が制限されていたり、予防対策を行っての実施だったのではないのでしょうか？また感染が増えつつありますが、密をさけルールを守って予防していきましょう！

さて今回も感染対策をしっかり行いながら弊社スタッフの畑にお邪魔しました。今回収穫させていただいたのは

『ねぎ』!!! 大好きな食材です😊

実は三重県出身の私にとって馴染み深いのは万能ねぎや九条ねぎとも呼ばれるような青ねぎ。愛知県のスーパーでは、どちらかという和白ねぎの方が多いなという感じで、青ねぎが置いてないスーパーもあります。どうやら関東では白ねぎ（深ねぎ）、関西では青ねぎ（葉ねぎ）が主流なんだそう。。。なるほど、私の両親は大阪府出身なので特に青ねぎのほうが馴染み深いのかもかもしれませんね。

今回収穫させていただいたのは青ねぎではあるものの太めの白ねぎのような種類でした！



とても新鮮で元気に育っていましたよ！そこに隣のおばあちゃんがクワをもってやってきました。

※お写真をとらせていただければよかった😊

「農業もしてなくて安全だし、ねぎの先についた蕾のところは天ぷらにするとおいしいんだよ」とお話してくれました。ず〜っと何年も畑仕事をしている方らしく、咲いているお花の種類や畑の野菜の成長具合なども教えてください勉強になりました！さすが人生の大先輩です。

そして新鮮なねぎ特有のトロトロとした液体。フルクタンといってとても腸にいいもの。切った瞬間に水のように流れて「すご〜い！😊」と思わず叫んでしまいました。真ん中の写真がその瞬間ですが、見えるでしょうか？

葉の中にもたっぷり含まれていましたよ。

次はこの『ねぎ』を使ったレシピです。お楽しみに♡