



**ふるさと**

ねぎは、タマネギ、ニンニクと同じ仲間野菜で、中国西北部がふるさとです。日本では奈良時代には栽培されていました。

**すがた**

緑色の葉は3～4枚、長さが25cm程度です。白い部分は太さが2cm、長さが35cm程度あり、「軟白」と呼ばれています。

**おいしさ**

能登白ねぎは、辛みが少なく、根元から葉先まで軟らかく美味しく食べることができます。

**まめちしき**

日本の中でもねぎの食文化は異なります。東日本ではねぎの白い部分を食べますが、西日本では緑色の葉を食べます。当然、品種や栽培方法も異なります。

**えいよう**

白ねぎに含まれるアリシンには血行を良くし、身体を温める効果があります。また、疲労回復効果があるビタミンB1の吸収を促すので、風邪の予防にも役立ちます。

**産地紹介**

七尾市、中能登町、志賀町、羽咋市、で栽培されています。栽培面積は約34ヘクタール、農家数は189戸、出荷量は395tです。

の と し ろ し ゅ う か く  
能登白ねぎの収穫まで



白ねぎの種は1月頃にまきます。長さ20cmほどに生長した苗は3～4月に畑に植えます。



白ねぎの白い部分は、土の中で育ちます。ねぎの生育にあわせて、何回も土寄せを行います。収穫時には、30cmほど土を盛り上げます。



収穫は手作業もしくは収穫機で行われます。8月から始まり、12月まで続きます。



収穫した白ねぎは、調製施設に運ばれ、根切り、葉切り、皮むきした後、段ボール箱に詰めて、関西市場、県内市場に出荷されます。