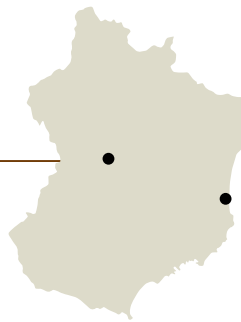




ニラ

主な産地

- 三和町渡戸地区
- 平下大越地区



葉の高さが30cmほどで収穫。刈り取った後にすぐ新芽が出る

生産の歴史的由来

栽培に手間がかからないといわれるニラは、戦後しばらくの間は八百屋などで買う野菜ではなく、畑や庭の片隅に植えて、必要な時に必要な分を刈り取って利用する、常備菜（じょうびさい）的な存在でした。

在来種のニラは、小ぶりなものが多く日持ちもしません。三和町渡戸地区の畑の一角で栽培されているニラは、来歴は不明ですが、明治時代から株分けして代々栽培されてきたものです。



収穫後は外側の硬めの葉を落とし、内側の3～4本程度の若く軟らかいニラだけをより分ける

特 徴

葉の形は一般的に見られるニラより細く5mmほどで、はかま（葉の付け根部分）が長く、葉の色は濃緑色です。畑でしっかりと手間ひまを惜しまず育てられているだけあり、肉厚で香りが強く、茹でるとシャキシャキした歯切れで、ほのかな甘い食感が特徴です。日持ちがせず、朝に収穫したニラは夕方にはしおれてしまうため、主に自家消費用に栽培されておりますが、旬の収穫期には地元の直売所で販売もしています。

代表的な栽培方法

ニラは採種した種を蒔いても栽培はできますが、主な栽培方法は、株分けによるものです。

温暖になった3月頃に化成肥料、油粕、堆肥を施して混和し、幅50cm、高さ10cmほどの畝立をします。4月下旬から5月下旬にかけて、越冬した株を4～5本の小株にして15cmの株間で植え付けし、たっぷりと水を与えます。

収穫は、葉の高さが30cmほどで根元から3～4cm残して、白部と緑部の境目より1.5cmほど下のところを刈ります。刈り取ったところに化成肥料を撒き、畝を浅く耕して再生させると、1週間後には5cm以上もの新芽が出てきます。ニラは1年に昼1帖分の長さは穫れるといわれており、年4～5回は収穫可能です。収穫後のお礼肥（おれいごえ）として冬を越す前に追肥して、次の年の株を養生します。霜が降りると地上部は枯れますが、地下の鱗茎（りんけい）は耐寒性が強く、越冬することができます。

ニラは尿素と水で育つといわれ、乾燥がひどいときは適宜かん水する必要があることに注意してください。また、何年も植え替えなしていると葉が細くなり、品質が劣ってきますので、3～4年収穫したら株を掘り起こし、小株にして植え替えます。



在来作物と伝統・食・文化

ニラ玉のお吸い物

材 料 ●ニラ ●卵 ●ダシ ●塩 ●しょう油

- 作り方
- ① ダシ汁に塩、しょう油で味を調える
 - ② ①へ5cmの長さに切ったニラを入れ10～15秒ほどさっと茹でる（一般のニラよりすぐに火が通ります）
 - ③ 溶き卵を回すようにさっと入れ、軽くかき混ぜてふわっと浮いたら火を止める

