【プレスリリース】2022年「極寒越冬白ねぎ・極太ねぎ」 販売スタート!記録的な大雪の中育つ高糖度の白ねぎ



田中農場のある鳥取県八頭町では、2021年の年末より記録的な積雪となり白ねぎ畑にも約70cmの雪が積もりました。さらに、年明けには水分を多く含み重みのある湿雪が積もり全体の約6割の葉が折れてしまいました。折れてしまった葉の部分は取り除くしかありません。ただ、雪の下で凍る寸前まで冷やされたネギは「とにかく甘い」のが特徴です。

この度折れて萎びてしまった青い葉の部分を取り除き「極寒越冬白ねぎ」として販売をスタート することといたしました。今年度は「極太ねぎ」も登場です。

「極寒越冬白ねぎ」とは、雪の下で最強寒波の強い寒さに耐え、甘さのピークを迎えた白ねぎ(長ネギ)のことをいいます。

白ねぎの土に埋もれた部分は、零下の寒風に晒される事なく土壌に凍結から守られています。そして、自らを凍結から防ぐために、自身が持つアミノ酸を糖分に分解し凍結しないようにします。その結果、従来の冬期間より糖度が増しとても甘く、さらに柔らかくなります。つまり、この極寒だからこそ味わうことのできる希少な白ねぎに変わっていくのです。

土より上に育つ青い葉の部分は、最強寒波の寒さで完全に凍ってしまい、それが溶けると「冷凍焼け」が発声し萎びてしまうため、青い葉の部分は取り除くしかありません。青い葉の部分がなく土の中の白い部分しかない白ねぎは、若干不格好。雪害でもあります。

しかし、甘くてやわらかい希少な白ねぎは、真の美味しさであることは確かです。ぜひ、噛んだ瞬間口の中にひろがる甘みをご堪能ください。

今シーズンは通常の細さのねぎに加えて「極太ねぎ」のお届けもしております。秋口から寒暖差の大きい日が多く、白ねぎにとっての最高の気候が続きました。そのため、しっかりと太く育った極太ねぎが多く収穫できています。通常は規格外としていましたがこの度数量限定で販売をいたします。

太いということは収穫時期を過ぎたのでは?と思われる方もおられるかもしれませんが、そうではありません。通常の白ねぎは葉の数は3枚から4枚ですが、極太ねぎの葉の数は6枚から8枚。葉に合わせて白い部分がしっかり層となり極太白ねぎに育ちました。

商品ご購入時、通常の白ねぎ、もしくは極太の白ねぎ、どちらかをお選びいただきます。緑の葉の部分は切り落としていますが白い部分は甘みが強く食べ応えのある、とても美味しい白ねぎです。

D

Generated by ぷれりりプレスリリース https://www.prerele.com