

秋田さしびろ

(サシビル)

- ◎品種名 / 秋田サシビロ
- ◎生産地 / 秋田市
由利本荘市西目
- ◎時期 / 三月～四月

甘みとつるりとした食感を楽しむ早春の葉ネギ。

特徴

九条系ネギの「秋田さしびろ」は、越冬性が高く、消雪後の生育開始が早いために春早く収穫できるネギとして、古くから各地で栽培されてきました。収穫

は三月から始まり、地際部から刈り取り、年に数回、葉ネギとして収穫されます。新鮮な葉の軟らかさが特徴ですが、日持ち性が劣るため、主に地元市場に出荷されています。

●食べ方

葉の内部にぬめりがあり、つるりとした食感を楽しむため長めに切つて、しよつする貝焼き(かやき)、卵とじ炒め、油揚げなどと一緒には味噌汁の具、酢みそあえなどにして食べます。葉の軟らかさと甘みを活かすために火を通しすぎないように調理します。



〈問い合わせ先〉 ●JA秋田しんせい西目総合支店営農資材課 / TEL 0184-33-2152 FAX 0184-33-4186
●にしめ新鮮ぐみ / TEL 0184-33-4378

こようまめ 五葉豆

- ◎品種名 / 黒五葉 他
- ◎生産地 / 大仙市、仙北市、横手市
- ◎時期 / 九月～十月

香りと甘みが強く、美味しい枝豆として好評。

特徴

古くから本県に伝わる在来種で、これまでは、ほとんどが自家用として小規模で維持されてきました。小葉数が五枚あるのが特徴で、種子の色は、黒、緑、茶と様々ですが、表面の細かい毛の色は茶毛がほとんどです。いずれも香りと甘みが強く、エダマメとして美味しい品種です。食べ方は他のエダマメと同じです。



※写真は黒五葉



〈問い合わせ先〉 ●秋田県仙北地域振興局農林部普及指導課 / TEL 0187-63-6110 FAX 0187-63-6104
●秋田県農林水産技術センター農業試験場 / TEL 018-881-3317 FAX 018-881-3301