

[作物の花あてクイズ](#)[せいさんりょうじょうい
生産量上位について](#)[作物について](#)[さいばいほうほう
栽培方法](#)[レシピ](#)

ねぎはどこから来たの？



<まなぶ> 「ねぎ」はずいぶん昔から日本で食べられていた作物だと思うんだけど、日本にもともとあったものなの？



<ふうこ> そうね。「ねぎ」は奈良時代(ならじだい)に書かれた歴史書(れきししょ)「日本書紀(にほんしょぎ)」にも書かれているぐらい昔から日本にあったんだけど、もともとは中国で生まれたと考えられていて、日本には8世紀(せいぎ)につたわったそうよ。



<まなぶ> へえ～、そうなんだ。でも、ねぎは、もう日本生まれの作物といってもいいぐらい、ボクたちの生活になじんでいるよね。

[すすむ ▶](#)[せいばいほうほう
ねぎの栽培方法 ▶](#)

[作物の花あてクイズ](#)[せいさんりょうじょうい
生産量上位について](#)[作物について](#)[さいばいほうほう
栽培方法](#)[レシピ](#)

ねぎの仲間(なかま)は？



<ふうこ> ねぎの仲間(なかま)にはどんな作物があるかしら。



<まなぶ> 「たまねぎ」とか？



<ふうこ> そう、たまねぎも同じなかまね。
ほかに「ニラ」や「にんにく」、
あとアスパラガスなんかも同じ
「ユリ科」の作物だそうよ。



<まなぶ> においがきつそうなものが多いね。



<ふうこ> お肉やお魚といっしょに料理(りょうり)すると、おいしさをいっそう引き立ててくれるわね。

[◀ もどる](#)[すすむ ▶](#)[せいばいほうほう
ねぎの栽培方法](#)

[作物の花あてクイズ](#)
[生産量上位について](#)
[作物について](#)
[栽培方法](#)
[レシピ](#)

ねぎはどの部分を食べているの？



<ふうこ> まなぶくん、ねぎは植物のどの部分を食べていると思う。



<まなぶ> 茎(くき)じゃないの？



<ふうこ> そう思うでしょう。ところが、ねぎの茎(くき)は根っこの方のごく短い部分だけで、あとは全部“葉”なのよ。



<まなぶ> え～、そうなんだ！ 緑色の部分が葉で、白い部分は茎(くき)だと思っていたよ。



<ふうこ> ねぎが白いのは土の中にもうめて育てるせいなんだって。日の光が当たらないから白くなっているだけで、日の光が当たるとちゃんと緑色になるんだって。



<まなぶ> へえ～、そうなんだ。あ、そういえば、お鍋(なべ)に入っているねぎと、とんこつラーメンとかに入っているねぎは、同じねぎでも全然(ぜんぜん)ちがうなあ～、と思っていたよ。



<ふうこ> そう、関東(かんとう)地方より東では白くて長い「ねぶかねぎ」が、関西(かんさい)地方より西では緑の葉の「はねぎ」が食べられてきたのね。



<まなぶ> ねぎの太さも全然(ぜんぜん)ちがうよね。



<ふうこ> 「ねぶかねぎ」は太くて、「はねぎ」は細いわね。「ねぶかねぎ」は寒さに強くて、「はねぎ」は暑さに強い、そんな性質(せいしつ)もあって、関東(かんとう)と関西(かんさい)で食べられるねぎが別々(べつべつ)になっていたみたい。



<まなぶ> 今は両方のねぎが売られるようになっているね。



<ふうこ> さっきの、とんこつラーメンじゃないけど、東西の行き来がさかんになって、両方のおいしさが楽しめるようになったのね。



<まなぶ> おいしさ2倍だね。

[◀ もどる](#)
[はじめのページ](#)