

水戸の柔甘ねぎ

やわらか

生産地：茨城県水戸市、東茨城郡城里町
及び同郡茨城町

登録団体：水戸農業協同組合



農林水産大臣登録第59号



特性

軟白部分が一般的な根深ねぎより1.3倍～1.6倍長く（約40cm）、曲がりが少ない。柔らかく、グルコースの含有量が高いため甘みがある。ピルビン酸が少ないことから辛味やえぐみが少なく、緑の部分まで生でも食することができる。

地域との結び付き

排水が良く適度な保水性を持ち、十分な厚さの作土層を確保できていることで、全長約140cmになるねぎの促成栽培が可能。冬場の日照時間の長さなど、施設栽培に適した気候。