



# 太くて身がしまった 越谷ねぎ おいしさの秘密をさぐる

KOSHIGAYANEGI

長ねぎには大きく3つの系統がある。1つは「加賀群」、代表的なのは群馬の下仁田ねぎ。それから京都の九条ねぎに代表される「九条群」。越谷ねぎは「千住群」。千住とは東京都足立区の千住で、周辺の越谷や松戸へ種が広がったと言われている。また、昔は越谷には市場がなかったため、千住の市場までねぎを運んでいた。都内の料亭などに卸された越谷ねぎは、太くて身がしっかりとしまっていて煮崩れせず、どんな食べ方でもおいしいことから、高級食材として重宝されてきた歴史をもつ。

「加賀群」とさらに甘みが増すから、越谷ねぎは鍋だけでなく、焼くにもすくく適している。カレーに入れてもうまいよ。そこから話が広がって、おかだ製パン所さんのカレーパン(25ページ)にもつながった「松本さん」最後に、越谷ねぎのおすすめの食べ方を松本さんに聞いた。「天ぷらがいいよ。越谷ねぎを提供している居酒屋でも人気のメニューだよ」ぜひ、試してみたい。

## 1本ねぎの横網

直径2.6cm超、白い部分が30cm以上のねぎを見たことがあるだろうか。冷蔵庫に長ねぎが入っていたら測ってほしい。Lサイズで直径2cmほど、1円玉の直径サイズだ。直径2.6cmはなんと500円玉の直径2.65cmに近い。市内のねぎ職人が集まって設立された越谷ねぎ匠の会では、独自の統一規格を作り、「1本ねぎの横網」を出荷販売している。太さだけではなく重量も横網級。通常2Lサイズで1本200g〜250gのところ、越谷ねぎは250g〜400g。場合によっては500gを超えることもある。

## 越谷の土地が生む、 ねぎの食感やうまみ

越谷でねぎ栽培が始まったのは200年以上前という。この地は古利根川や元荒川など複数の一級河川の流域で、いわゆる水はけの悪い土地。だが、逆にいうと水持ちがいいといえる。しかも川は上流から有機物やミネラルなど栄養たっぷりの土を運んでくれる。「土地の保水力が高くて肥料もしっかりと入る。だから、越谷ねぎは太くて身がしまっていて、みずみずしい。みずみずしいと噛んだ時の食感もよく、味もよくなるというわけですよ」(染谷さん)

また、旬である冬場の日照時間も多く、十分な太陽の光を浴びて育つので糖度も高い。



寒くなるほど  
おいしくなる

# 越谷ねぎ& こしがや鴨ネギ鍋

埼玉県のねぎというと、北部の「深谷ねぎ」が全国的に有名だが、東部の越谷や吉川も古くからのねぎ産地である。太くて甘いと評判の「越谷ねぎ」は今が旬。大人気のご当地鍋「こしがや鴨ネギ鍋」とともに味わってみよう。



越谷ねぎ匠の会 事務局長  
松本眞春さん



越谷ねぎ匠の会 会長  
染谷朋和さん







どんな料理にも合う 懐の広さ

# 越谷ねぎグルメ

KOSHIGAYA NEGI GOURMET

全国ねぎサミットで1000個を完売した  
越谷ねぎのとろ〜りカレーパン 237円



越谷ねぎを入れて煮込んだ特製カレーの中に、さらに焼いた越谷ねぎが入っていて、ねぎの甘みも食感も楽しめる。生地やパン粉にもこだわりがあり、ねぎ好きだけでなく、カレーパン好きにも大人気。ランチタイムに訪れるお客様のほとんどが必ず買って行くので、午後には売り切れることもしばしば。全国ねぎサミットに参加し、2日間で1000個売上げた実績をもつ逸品だ。



## おかだ製パン所

越谷市赤山本町14-6 048-945-7094  
営業時間:9:00~18:00 日曜定休  
駐車場3台



店内には自慢の焼きたてパンが並ぶ。カレーパンと一緒にぜひ。

ポスターの文字は息子さん作!



### 越谷ねぎ匠の会の皆さん

「一部の料亭だけでなく、もっと多くの消費者に直接味わってもらいたい」と、消費拡大と全国的な知名度向上を図ることを目的にねぎ職人 11 軒が集まって平成 27 年に設立。評判をよび、越谷ねぎはふるさと納税の返礼品にもなっている。

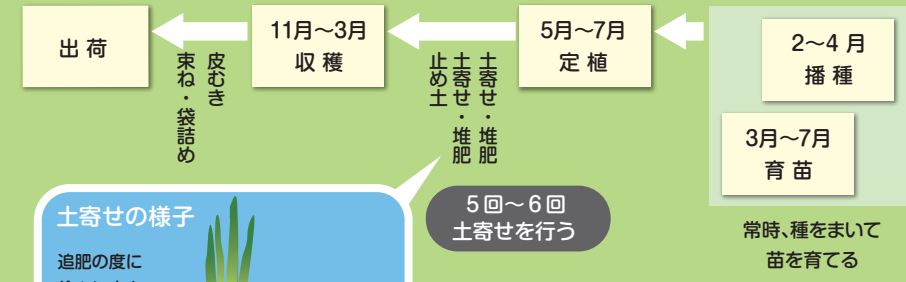
## 越谷ねぎができるまで

KOSHIGAYA NEGI

「太くて長いねぎを作るのにどのくらいかかると思いますか?」と取材スタッフに越谷ねぎ匠の会会長の染谷朋和さんが尋ねた。取材に訪れたのは9月の半ば。まだ残暑の最中。「たとえば小松菜なら、今撒けば3週間以内に出荷できる。でも、ねぎは3週間じゃまだまだ細くて20cmほどです」(染谷さん)  
秋11月に出荷するのなら、前年12月から1月に種を蒔いて苗を育てる。それを3〜4月に定植する。それから半年、何回も土寄せしてようやく秋から冬の収穫を迎える。  
ちなみに、ねぎの白い部分は土に埋まっていたところ。太陽にあたることで緑になってしまふ。  
「一度、緑になったら、もう白く

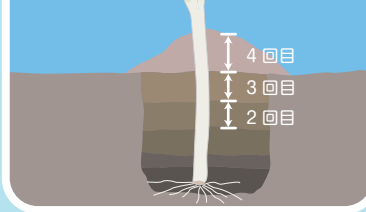
ならない。夏は上に長く育てながら、寒くなってくると今度は横に太くなるように育てる。ねぎはとても手間暇かかる野菜なんですよ」(染谷さん)  
畑で収穫を待つ間も、ねぎは凍らないように自らに糖分をどんどん蓄える。これが越谷ねぎの甘さにつながるのだ。

### ねぎカレンダー



### 土寄せの様子

追肥の度に徐々に土を満に落としていく



### 越谷ねぎ匠の会による規格統一のための定規

直径2.6cm以上を「横綱」と呼ぶ。一般的には3Lサイズ。中でも3.0cm超は「大横綱」だ。大関、小結は2L、L相当だ。「サイズ表記も普通じゃ面白くないからね。見た目から「横綱」と決めたいけど、実際に畑に残った太いねぎが「大横綱」にはならないんだ」(松本さん)



今ではシーズンになると、市内のスーパーに普通に並べられるようになった。店頭になくは、消費者から直接匠の会に連絡がくるときもあるとか。



焼いてもおいしい越谷ねぎ。イベントでは黒焼きを提供することも。太いねぎだからこそできる食べ方。焼けた皮をむいても身が減らない。



イベントでのインパクトを狙って建てた門松ならぬ、門葱。250~300本ほど使っている。

## ガーヤちゃんの蔵屋敷

越谷市弥生町505-2 048-940-5550  
営業時間:10:00~19:00  
休館日:年末年始  
(12月31日~1月2日)



東武スカイツリーライン越谷駅東口高架下であり、アクセスは抜群。越谷ねぎをはじめ、越谷のさまざまな特産品を使ったグルメが1か所に揃っているのもとても便利。編集部が、その中から3つをピックアップ。

### 鴨ネギピザ<冷凍> 1,200円

南越谷駅からすぐの「居酒屋いちまる」の人気メニューが冷凍になった!鴨ひき肉を特製のもろみ味噌ソースで煮込み、クリスピーのピザ生地の上にとっぷりの越谷ねぎと鴨スモーク、そしてあふれるほどのチーズがのっている。オーブントースターやフライパンでカリッと焼いてできたてをハフハフ。



### 越谷ねぎぎょうざ(15個入り)<冷凍> 750円

持ち帰り専門のぎょうざ店「北越ぎょうざ」の「越谷ねぎぎょうざ」。越谷ねぎをたっぷり入れた分、お肉は控えめでとてもヘルシー。国産豚の風味豊かな香りとうまみが口の中いっぱい広がる。ニンニク不使用もう嬉しい。



### ガーヤちゃんの食べるラー油 600円

越谷ねぎと鴨が入った食べるラー油。フライドガーリックとねぎがたっぷり入っているが、辛さは控えめ。ぎょうざに、豆腐に、ごはんにも何にでもあうので、やみつきになりそう。



価格はすべて税込です。(2022年11月1日時点)



# 鍋シーズン到来! ご当地鍋の王者 こしがや鴨ネギ鍋 誕生秘話



こしがや鴨ネギ鍋とは  
 一、越谷産長ねぎを使用し、煮込みねぎと焼きねぎのダブル使用であること  
 二、店主厳選による安心・安全の鴨肉(合鴨肉)を使用すること  
 三、鍋つゆは醤油ベースとすること

こしがや鴨ネギ鍋の誕生は2005年。きっかけは毎年秋に行っている「こしがや産業フェスタ」で企画した鍋イベントだ。越谷市商工会の青年部のメンバーは地域活性化を図るために越谷発のブランドを作ろうと考えていた。そこで、地元特産の「越谷ねぎ」と市内にある宮内庁埼玉鴨場の「鴨」にヒントを得て組み合わせた。その昔、越谷には「鴨すき」という郷土料理があったことも後押しとなった。「鴨がねぎを背負ってくる」という言葉はうまいことが重なり、ますます好都合になると言い鍋になるのではないかと「どうせやるなら大きいものを」ということで、大鍋で5000人分の「こしがや鴨ネギ鍋」を作ったところ、わずか2時間ばかりで完売。気を良くした青年部メンバーはプロの料理人に教えを乞い、さらに味をブラッシュアップして翌年1月に和光市で開催された「第2回彩の国鍋合戦」に出場。すると、初出場ながら優勝し「鍋奉行」の称号を獲得したのだ。

「産業フェスタは市内のイベントでしたが、鍋合戦は完全アウェイ。にもかかわらず、お客様に好評をいただけたことがとても自信となりました」(越谷商工会議所 中小企業相談所長 松井智幸さん)

このまま終わらせるのはもったいないと「こしがや鴨ネギ鍋」のブランド化計画がスタート。今では鍋シーズンに入ると、ご当地鍋として各所で紹介され、県外からも鍋目的で越谷を訪れる客が絶えないというほど定着した。

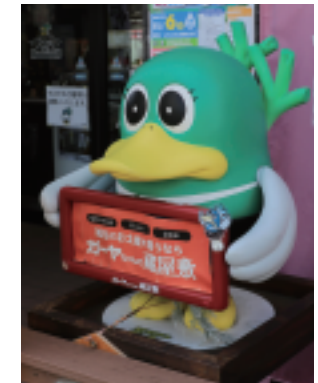
「ブランド化の目標は「日常」にすることだったので、「越谷といえど鴨ネギ」と言っていただけけるようになったことで達成できたのかなと思います。ガーヤちゃんも頑張ってくれましたしね」(松井さん)

## 宮内庁埼玉鴨場ってなあに?

越谷市内大林にある埼玉鴨場は、国内外の賓客を招いて鴨猟を行う「おもてなしの場」として用いられている。宮内庁が管理する「鴨場」は、ここ千葉県市川市になる「新浜鴨場」の2か所しかない貴重な場所だ。明治41年に開設され、広さは約12ヘクタール、東京ドーム2.5個分ほど。樹木や草花が生い茂る自然豊かな緑地帯で、越谷市の環境保全区域、鳥獣保護区域に指定されている。鴨類のほか、サギ、カワウ、ムクドリなども飛来する野鳥の楽園だ。普段は一般公開されていないが見学会(昨年度はコロナにより休止)も行われるので、興味のある方は要チェック!



こしがや鴨ネギ鍋から生まれたアイドル  
**越谷特別市民「ガーヤちゃん」**  
 元々は、こしがや鴨ネギ鍋のPRのために誕生したマスコットキャラクター。名前は全国から1613名の応募の中、鴨の鳴き声の「ガーヤ」と越谷の「ガヤ」に由来する「ガーヤちゃん」に決まった。今では、商工会を巣立ち、越谷特別市民として越谷市全体のPRのために奔走している。  
 ガーヤちゃんの蔵屋敷前にはいつもいるから会いに来てね!



こしがや  
 鴨ネギ鍋を  
 食べてみた!



「間違いなく日本一」と大将が太鼓判  
**そば処 久伊豆**

越谷鴨ネギ鍋 1人前2500円(2人前から)  
 (11月~3月まで・要予約)

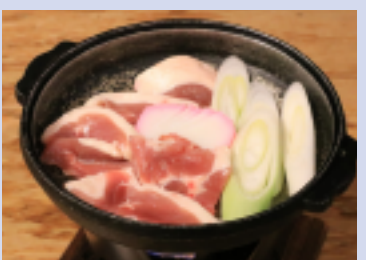
茨城県西崎ファームの完全放牧、有機飼育の最高級合鴨、かすみ鴨を使用。脂のつった鴨のもも肉は驚くほどやわらか。越谷ねぎは、生でかじっても甘みを感じるほど。店自慢の出汁をたっぷり吸って、かつ、噛みごたえがあるおいしい食感。締めには、ごはん、うどんもあるが、蕎麦屋ならではの「そば」がおすすめ。鴨の出汁が出た残りつゆにサッとくぐらせてズズッと手繰りたい。



### そば処 久伊豆(ひさいず)

越谷の総鎮守、久伊豆神社にほど近い場所にある蕎麦屋。冬になると鴨ネギ鍋を待ち望むファンが県内外から絶えないという。県知事もプライベートで訪れるとか。広い店内は、一人客から家族連れ、宴会とさまざまな食を楽しむ人々であふれる。

越谷市東越谷4-24-6  
 048-960-5388  
 営業時間:11:00~14:30  
 17:00~20:30 水曜定休  
 駐車場10台



「鴨すき」(1人前1600円)(1人前から)では、鴨肉の旨味がダイレクトに感じられる。鴨肉の脂を吸った越谷ねぎはさらに甘さを増す。(通年提供)



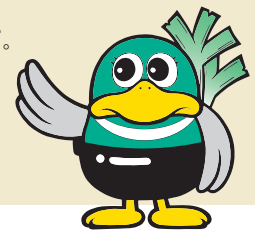
昭和20年代に作られた鴨すきを爨する道具。鋤鍋(すきがね)とヤットコは越谷のかじ職人による鍛造物。これを1人1台用意した。



CHECK!!

こしがや鴨ネギ鍋が食べたくなったら、公式HPにアクセス。  
 市内の鴨ネギ鍋提供店や、越谷ねぎメニュー提供店が掲載されています。

こしがや鴨ネギ鍋 公式HP  
<https://www.kamonegi.jp>  
 ギフトセットもこちらからアクセス



毎冬、完売! お求めはお早めに。  
**こしがや鴨ネギ鍋 ギフトセット** 2~3人前 4,980円

お歳暮に、年末年始のご挨拶に大人気のギフトセット。合鴨肉やスープと一緒に、太くて立派な越谷ねぎ4本がバックされている。鍋に入れるときは「こしがや鴨ネギ鍋」の定義通りに必ず「焼き」も入れてほしい。その甘さに、きっと驚くはず。なお、数量限定のため、完売必至。お求めは上記QRコードより!

内容:国産合鴨スライス肉、国産合鴨ねぎつくね、越谷産長ねぎカット4本分、鴨鍋スープ(10倍濃縮)。  
 季節(例年12~2月)・数量(500セット)限定販売。

価格はすべて税込です。(2022年11月1日時点)