2017年08月15日

よしかわし　とくさんひん　よしかわ

吉川市の特産品「吉川ねぎ」

すかSUKI 新聞
Vol. 15

吉川市の特産品のひとつである「吉川ねぎ」。吉川ねぎが栽培され始めたのは、明治時代の初めと言われています。「吉川ねぎ」は巻きが固く、調理をするときに煮くずれしにくいのが特徴です。「吉川ねぎ」の旬は6月から8月なので、まさに今食べると一番おいしい時期です。しかし、最近では秋や冬でも生産する農家が増えているため、1年を通して「吉川ねぎ」を味わうことができます。

「吉川ねぎ」は白ねぎです。インドネシアでもねぎを売っていると思いますが、日本のねぎは写真１のようにインドネシアのねぎよりも長くて太く、白い部分の割合も大きいですよね。

【写真１】

この「吉川ねぎ」はどのように作られているのでしょうか。ねぎには色が緑の部分と白の部分がありますよね。何故このようになるのかというと、実はねぎの緑色の部分は地上に出ていて、白い部分は土の中に埋まっているといるから、というのがその理由です。

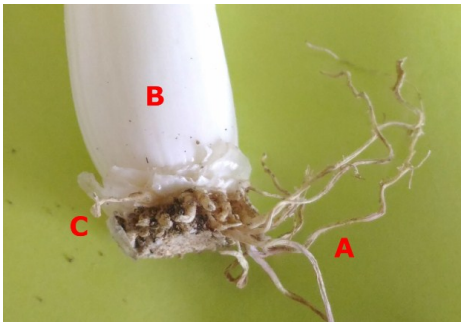
ねぎを育てるとき何もしないと、ほとんどが緑色になってしまいます。ですから、白い部分を長くするためには、成長に合わせてねぎを土の中に埋めていく必要があります。

【図】インドネシア語をご参照ください。

上記図はその作業を表しています。ねぎを作り始めたときにねぎの周りに土を準備しておき、ねぎの成長に合わせて準備した土でねぎを埋めていきます。そうすることで、土の中に埋まっている部分の割合が大きくなり、ねぎの白い部分がどんどん長くなっていくというわけです。

ねぎは植物ですのでもちろん葉、茎、根があります。それがどの部分か知っていますか？

【写真 2】



上記写真を見てください。根はAの部分で、細長いものがたくさんあるのでわかりやすいですね。白い部分Bは茎のように見えますが実はこれは葉です。そして、Cが茎の部分で葉と根のほんの少しの部分だけしかありません。つまりほとんどの部分が葉ということになります。葉の白い部分は土に埋まり太陽に当たらないので白くなっていますが、土がなければこの部分も緑色になります。

ねぎはカルシウムやビタミン類など豊富な栄養素が含まれています。食欲を増進させ、体温上昇や疲労回復にも効能があるため、ねぎは風邪に効くとも言われています。日本で食事をするといろいろな料理でねぎが使われていると感じるでしょう。

日本では「吉川ねぎ」だけではなくどこでもねぎを購入できますので、日本に来た際はぜひ味わってみてください！

PRODUK SPESIAL KOTA YOSHIKAWA: *YOSHIKAWA NEGI*

すかSUKI 新聞
Vol. 15

Salah satu produk spesial dari Kota Yoshikawa adalah "Yoshikawa Negi" atau "Daun Bawang Yoshikawa". Katanya, daun bawang mulai dibudidayakan di Yoshikawa pada awal zaman Meiji. Ciri khas dari "Yoshikawa Negi" adalah belitannya yang keras dan tidak mudah hancur ketika dimasak. Musim "Yoshikawa Negi" dimulai dari bulan Juni sampai Agustus, karena itu, sekarang adalah saat paling enak untuk menyantap "Yoshikawa Negi". Akan tetapi, akhir-akhir ini banyak pertanian yang memanen "Yoshikawa Negi" pada musim gugur ataupun dingin sehingga teman-teman dapat mencicipi "Yoshikawa Negi" sepanjang tahun.

"Yoshikawa Negi" adalah daun bawang putih. Indonesia juga menjual daun bawang, tetapi seperti yang teman-teman lihat pada foto 1, daun bawang Jepang lebih panjang, tebal, dan bagian batang putihnya lebih besar.

Foto 1: Daun bawang Yoshikawa (lihat bagian bahasa Jepang)

Bagaimanakah cara "Yoshikawa Negi" dibuat? Daun bawang memiliki bagian dengan 2 warna berbeda yakni bagian hijau dan bagian putih. Kenapa bisa seperti ini? Sebenarnya hal ini dikarenakan bagian hijau dari daun bawang tumbuh di atas tanah sedangkan bagian putih terkubur di dalam tanah.

Bila teman-teman menanam daun bawang dan hanya membiarkannya saja, maka seluruh daun bawang akan menjadi berwarna hijau. Oleh karena itu, untuk memperpanjang bagian berwarna putih teman-teman perlu mengubur bagian dari daun bawang sesuai dengan pertumbuhannya.

Diagram

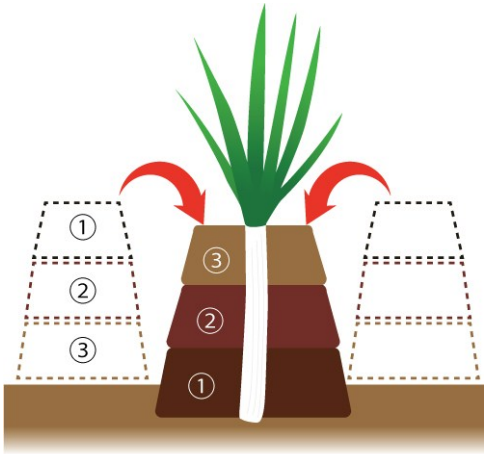


Diagram di kiri bawah menunjukkan kegiatan tersebut. Pada awal menanam daun bawang, teman-teman harus menyiapkan tanah di sekitarnya. Menyesuaikan dengan pertumbuhan daun bawang, teman-teman harus menutupi daun bawang dengan tanah yang telah disiapkan. Dengan melakukan hal ini, bagian daun bawang yang terkubur dalam tanah akan menjadi lebih banyak dan bagian putih daun bawang akan menjadi semakin panjang.

Daun bawang adalah tumbuhan, karena itu pastinya daun bawang juga memiliki bagian daun, batang, dan akar. Apakah teman-teman tahu ada di mana bagian tersebut?

Foto 2: Bagian–bagian daun bawang (lihat bagian bahasa Jepang)

Lihatlah foto di atas. Akar adalah bagian dengan huruf A, mudah dimengerti karena ada banyak bagian berbentuk tipis dan panjang. Lalu bagian dengan huruf B mungkin terlihat seperti batang, tapi sebenarnya ini adalah daun. Lalu, bagian dengan huruf C adalah batang yang hanya ada sedikit di antara akar dan daun. Hal ini artinya, hampir semua bagian adalah daun. Bagian berwarna putih dari daun adalah bagian yang terkubur tanah dan tidak terkena sinar matahari sehingga menjadi berwarna putih. Bila tidak terkubur tanah, bagian ini juga akan menjadi berwarna hijau.

Daun bawang kaya dengan nutrisi seperti kalsium dan berbagai macam vitamin. Daun bawang juga dapat meningkatkan selera makan, meningkatkan suhu tubuh, dan menghilangkan rasa lelah sehingga sering dikatakan bahwa daun bawang bagus untuk teman-teman yang terkena flu. Teman-teman juga dapat merasakan daun bawang pada berbagai makanan di Jepang.

Di Jepang bukan hanya "Yoshikawa Negi" saja, tapi teman-teman bisa membeli daun bawang di mana saja. Bila teman-teman berkunjung ke Jepang, ayo coba cicipi!