

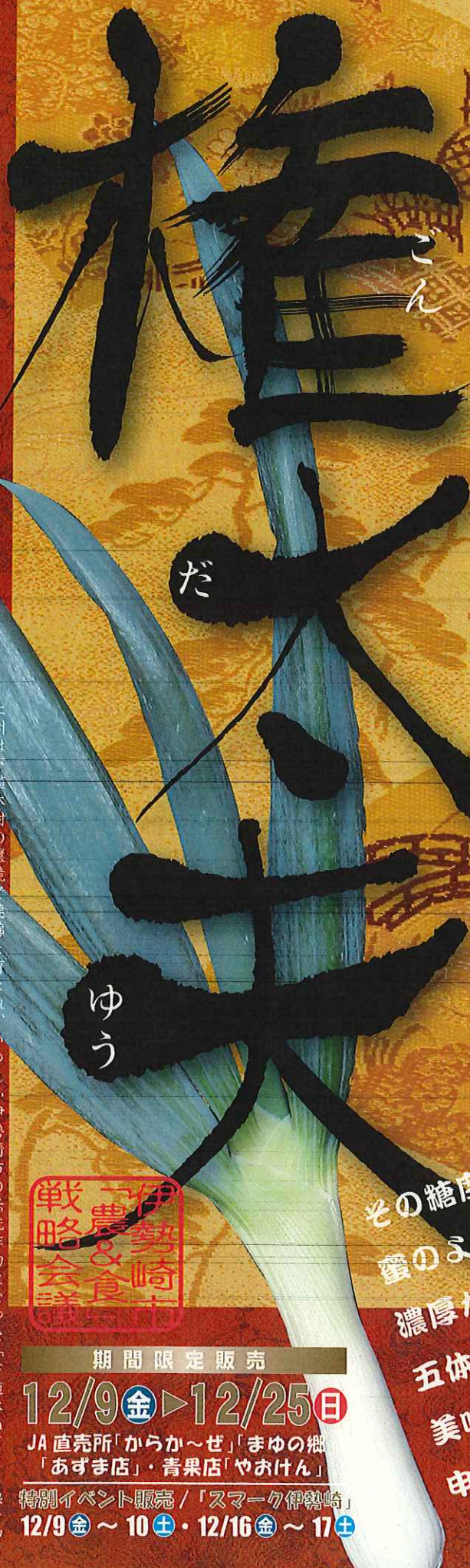
伊勢崎吟上

なべ奉行

下植木ねぎ



その糖度は20度以上
 蜜のよらかな甘味と
 濃厚な味覚と風味は
 五体の骨が弛むほど
 美味この上なきこと謹んで
 申し上げますかまつる!



上州は下植木村の環境で連続と育まれ、いつしか伊勢崎市の伝統作物になった「下植木ねぎ」：熟を加えれば、とろけるような柔らかさと蜜のような甘味、濃厚な味覚と風味を醸し出すその美味は今から三百年前、江戸中期には伊勢崎の織物とともに江戸に伝えられ、庶民だけでなく武家社会の人々の舌までも魅了し、その人気は明治・大正期、そして昭和期に至っても衰えを知らませんでした。しかし、近年では生産量も減少、生産農家も数えるほどになっています。

そこで私もはこの「下植木ねぎ」を守り未来に伝承するとともに、全国トップのネギとして誇れる最高品質を実現するために新たな栽培研究に取り組んできました。その成果として誕生したのが、「糖度20度以上」で「蜜のような甘味と濃厚な味覚と風味」に満ち溢れ、サイスは「3L以上」でも食感は一「2L以下の柔らかさ」と、すべてに厳しく品質規定した「伊勢崎吟上、下植木ねぎ、権木夫」です。

「権木夫」の「権」とは下植木町がある伊勢崎市殖蓮地区の象徴「権現山」から、そして「木夫」とはその容姿の逞しさとともに、歌舞伎の「義木夫狂言」から採用しました。江戸中期に「下植木ねぎ」が江戸に運ばれて江戸っ子たちを驚かせた頃、庶民の間で人気を集めていたのが歌舞伎の「義木夫狂言」が江戸時代を振り廻り、そして初心を忘れることなく未来永劫、全国に誇れる最高品質の「下植木ねぎ」を作り続けていこうという私たちの固い決意も託したネーミングです。

今年の冬、そんな「権木夫」が皆様のお手元に届き、象徴揃って銅を囲まれて、「権木夫」が醸し出す蜜のような甘味と、濃厚な味覚と風味を思う存分、堪能していただければ幸いです。



期間限定販売
12/9金 ▶ 12/25日
 JA直売所「からかへせ」「まゆの郷」「あずま店」・青果店「やおけん」
 特別イベント販売 / 「スマーク伊勢崎」
 12/9金 ~ 10土・12/16金 ~ 17土

伊勢崎市「農&食」戦略会議・下植木ねぎ研究会