

### 観音ねぎ



ワラで束ねるのが特徴

普通の葉ねぎより白色の部分がやや多く、特有の香りや風味、そして非常に軟らかいのが特長の観音ねぎ。明治の初めに京都から九条ねぎの種を持ち帰り、その後西区の観音地区で改良が重ねられたのでこの名がつけました。観音地区の地質は太田川の砂が堆積した土地なので、ネギの栽培には好条件。最近では一年中店頭に並ぶ観音ねぎですが、秋～冬が一段とおいしくなる時期。ワラで束ねてあるのが観音ねぎの目印です。