



福島のおさつき

ねぎの仲間、根の浅いところからできることから“おさつき”という名前がついたと言われる。旬は冬で、生産量が非常に少ない。本来は、福島県二本松市地方の在来種。葉が非常に細く、独特の辛みとシャキッとした食感が魅力で、薬味としてはもちろん、さっと火を通すとほんのりとやわらかな甘みが出て、一度食べたらやみつきになります。カルシウム、ビタミンC・B1・B2、βカロチンなどが多く含まれています。和え物や炒め物、天ぷらなどでご賞味下さい。

