

岡崎市の法性寺ねぎ



「法性寺ねぎ」は、町名にもなっている岡崎市の南部にある寺「法性寺」がその名の由来となっており、その法性寺町を中心とする地域で栽培されている、1月～3月頃が旬の地場野菜です。また、愛知の伝統野菜に認定されているとともに、本市のブランド化推進品目にも指定されています。

栽培地域

主に市内南部の法性寺町等

生産者団体

法性寺ねぎ生産者からなる法性寺ねぎ研究会が組織されており、講習会等を開催し、日々技術の向上を図っています。また、出荷には専用の結束テープも使用しています。

増殖

ねぎぼうずができにくい（種ができにくい）ため、通常株分けにより増殖しています。まれにねぎぼうずができ、種が取れますが、種から増殖すると形質が変わってしまう恐れがあるため、株分けにより増殖しています。

法性寺ねぎの親株には、岡崎市農業支援センターで増殖したウイルスフリー苗を使用しています。

由来

法性寺町は岡崎市の南部、矢作川の東に位置し、平安時代に建立された和田山法性寺がその由来となっています。法性寺ねぎは、その昔、比叡山延暦寺へ修業に行った法性寺の僧侶が、京都のねぎを持ち帰ったのが始まりと言われ、法性寺町周辺の土壌が生育条件に合ったこともあり、長い間栽培されてきました。

出荷先

市内産直施設や青果市場等に出荷されています。地産地消を推進する飲食店でも食材として使用されています。

ブランド化

平成15年には「愛知の伝統野菜」に認定されました。また、岡崎市のブランド化推進品目にも指定されています。

特徴

食味・・・甘く濃厚な味わいと柔らかな食感が持ち味で、葉の青い部分まで美味しくいただけます。

外観・・・京都の「九条ねぎ」に近い品種で、軟白部分はわずかです。葉が曲がり、外観はあまり整っていません。



法性寺ねぎ



専用の結束テープ



岡崎市ブランド化推進
シンボルマーク