



ねぎ坊主^{ぼうず}ってどうしているの

ネギの花^{はな}がお坊^{ぼう}さんの頭^{あたま}に似^にているから

あなたは、ネギがさいばいされている畑^{はたけ}を見た^みことがありますか。

初夏^{しよか}になると、ネギは管状^{かんじょう}の花茎^{かけい}を出し、先に白緑色^{しろみどりいろ}の小さな花^{ちい はな}を咲かせます。この小さな花^{ちい はな}が、球^{きゆう}のような形^{かたち}をしていて、お坊^{ぼう}さんの頭^{あたま}に似^にているので、ねぎ坊主^{ぼうず}というのです。

ネギ^{りようほう}の利用法

ネギには、白い部分^{しろ ぶぶん}を食べる根深ネギ^{ねぶか}と、緑^{みどり}の葉^はの部分^{ぶぶん}を食べる葉ネギ^は（青ネギ^{あお}）があります。ネギは、生^{なま}ではネギ特有^{とくゆう}のにおいとからみがありますが、熱^{ねつ}を加^{くわ}えるとあま味^{あま}が出ておいしくなります。

日本^{にほん}には、8世紀^{せいぎ}ごろには伝わ^{つた}っていましたが、全国^{ぜんこく}でさいばいされるようになるのは、江戸時代^{えどじだい}になってからです。

ネギは、生^{なま}で刻^{きざ}んで、薬味^{やくみ}にしたり、お吸^すい物^{もの}の実^みなどにします。

ネギのあま味^{あま}とうまみを引き出す^{ひだ}ためには、弱火^{よわび}でにると、につまらないで、おいしく食^たべられます。（監修・田代 脩）

