



GI マークは地理的表示保護制度に登録された産品であることを証するマークです。

地理的表示(GI)保護制度とは？

地理的表示 (GI) 保護制度は、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産権として保護するものです。

その他将来に残したい食材として認められています

「味の箱舟」(食の世界遺産)に認定 (2007年8月)  
国際スローフード協会 (イタリア本部)

「若狭おばまブランド」認証 (2006年3月)  
福井県小浜市・若狭おばまブランド推奨機構

「故郷に残したい食材」に選定 (2004年)  
(社) 農山漁村文化協会

谷田部地区について

谷田部地区は、南川沿いの山間の集落で土質が砂地で排水が良く、ねぎの生産に適しています。この地区では谷田部ねぎの栽培が100年以上続けられています。



お問い合わせ

谷田部ねぎ生産組合  
福井県小浜市谷田部  
TEL : 0770-52-3970



農林水産大臣登録第15号

谷田部ねぎ

伝統野菜

福井県小浜市



谷田部ねぎの特性

植え替えをする際、斜めに植え替えることで、軟白部が釣り針状に曲がるとともに、肉質が軟らかく、独特の粘りと甘みがあります。軟白部は12~15cmと短く、葉の色は淡く柔らかい、葉も食するタイプのねぎです。



## おすすめの料理レシピ①

### 谷田部ねぎのぬた

ネギと鯖が、味噌独特の甘みと香ばしさに絡み合い、懐かしい味に仕上がります。

ネギのシャキシャキとした食感や、鯖の味わいが絶妙です。

### 作り方

- ①ネギは斜めに切り、サッと茹でて水気を切る。
- ②鯖は三枚におろして酢漬けし、皮と小骨を除いて細切り。
- ③ゴマを炒ってよくすり、味噌、カラシ、砂糖、酢を加えて混ぜる。
- ④③にネギと鯖を加えて和える。

すき焼き、鍋料理なども  
オススメ!!



### 旬の時期

10月上旬～  
3月下旬

## 谷田部ねぎの生産方法

9月に播種した後、2回の植え替えを行い、収穫は翌年の10月以降になり、一般的なねぎより長い時間をかけて生産されます。



子どもに大人気!!

## おすすめの料理レシピ②

### 谷田部ねぎを使った お好み焼き

キャベツの代わりに谷田部ネギを入れます。

キャベツとは違い、見た目がキレイでシャキシャキ感がある為、甘さがより一層引き立ちます。



日本のみならず、  
世界にも  
認められている  
逸品を  
ご賞味ください。

谷田部ねぎ生産組合