

## 種類いっぱいのネギ

案内

私は、授業で、くすのせさんが長年育てたネギ畑を見に行って、ネギの種類の事が分からなかったので、自分で調べようと思ったので、これを作りました。



めねぎ

芽ネギ  
ネギの芽が8cmくらいになったときにしゃうかくした物。すい物に入れたり、さしみのつまに利用します。



しもにたねぎ

かんそだよーん  
1さつの本で、これくらい、分かったことがあるので、「すごいなあ」とおもいました。わかったことよりも、(ほかに(この本で)、「おもなさんち」と、「えいようとあじ」と「上手(じょうず)なほぞん」があります。いろいろなことがわかりました。

野菜の選び方・調べ方図かん2  
伊藤 正(写真)



ねぶかねぎ

根深ネギ  
せんじゅうねぎに代表されるネギで長ネギや白ネギともよばれています。

下仁田ネギ

群馬県下仁田で取れます。すきやきや、なべ物に使い、になると、あまく、やわらかくなります。



しもにたねぎ



伊藤 正(写真)

## はねぎ



葉ネギ

くじょうねぎに代表されるネギで、青ネギともよばれる。やわらかいので、きざんで、ソバやとうふの味にしたり、みそしるに入れる。くさが、ほとんどないのが、特長です。



しもじ



下知の有名なねぎ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ



しもじ