

い が ばしょう  
伊賀の芭蕉ねぎ

の

はなし

※この資料に音声は  
入っていません。





い が ばしょう  
伊賀の芭蕉ねぎは、

ひる よる きおんさ おお い が  
昼と夜の気温差が大きい伊賀

ぼんち さいばい  
盆地で栽培されています。

とく い が ふゆ さむ あま  
特に伊賀の冬の寒さが、甘いねぎ

つく  
を作りだしてくれます。



が っ う が っ ま っ が っ  
5月に植えて11月末から2月に

しゅうかく しろ ぶぶん  
収穫できます。ねぎの白い部分が

いじょう ふと いじょう  
30cm以上、太さが1.5cm以上と

じょうけん い が  
いう条件をクリアしたものを「伊賀の

ばしょう よ  
芭蕉ねぎ」と呼ぶことができます。



IGAMONO



い が ばしょう  
伊賀の芭蕉ねぎは

ねん がつ  
2022年12月に

い が  
伊賀ブランドにも

にんてい  
認定されました。

ばしょう

芭蕉さんはこんな俳句を詠んでい

はいく

よ

ました。

ねぎ白く

しろ

あら

洗ひたてたる

さむ

寒さかな

【意味】

泥を落として、水で洗ったばかりの  
白ねぎの白い色を見ていると、  
いっそう寒さが身にしみてくることだ。



きゅうしょく げんき  
いがっこ給食センター元気

きょう きゅうしょく  
では、今日の給食に

このねぎを 240本以上

つかいました。



きょう　　しる　　ぐ  
今日は、みそ汁の具として

つか  
使いましたが、

かねつ　　あまみ　　ま  
加熱すると甘味が増すため、

なべ　　ぐ　　に  
お鍋の具として煮たり、

や　　た  
焼いたりして食べるのも

おすすめです。



おわり