

ひともし


[拡大写真](#)

科 ユリ科

種 ワケギ(熊本ではひともし)

出荷時期 11月～5月

一般的なわけぎと異なり、茎の根元が膨らみ、30～40cmに育ち緑が濃く、たくさんの株に分かれる。良い香りと上品な風味があり、薬味などで重宝する。

小ねぎとはひと味違う香りと風味

ひともしは香りがよく、上品な風味があり、薬味などで重宝します。小ねぎと似ていますが、小ぶりで根元からたくさん株が分かれ、球根が増えるところが違います。サッとゆでて酢みそで食べる「ひとものぐるぐる」は代表的な郷土料理の一つです。

ひともの旬は3月中旬と11月中旬の春と秋の2回です。寒くなるほどおいしくなり、霜にあたると甘みが増すといいです。秋に収穫するものは9月に植え付けます。球根の先端が出るくらい浅く植えます。球根を1つか2つ植えると、分けつして15本以上に増えます。春先は30本以上になるといいです。

秋は10月下旬から年内いっぱいまで収穫が続きます。春に収穫するものは10月中旬から植え、11月から翌年5月上旬まで収穫します。

主に熊本市西部の水田や畑でビニールハウスなどでひとものを栽培しています。有機肥料をやると育ちがよく、分けつも順調に進みます。ひともの茎は球根の特徴で膨らんでいます。

それに対し小ねぎの茎は一本の棒状です。ひともの球根はほとんどが自分の家で育てる“地ダネ”です。球根には白と紫、大中小いろいろな種類があり、気候などの変化をみて使い分けています。

種球根は専用の畑で大事に育てます。5月には、葉が倒れるくらいになり球根が肥大したら掘り上げて、それを束ねて作業場の風通しのいい場所の天井に吊るして保存します。

「学校給食にも使ってもらっています。子どものときにひとものを覚えてくれたらいいですね」と農家のご主人はうれしそうに話していました。

※名前の由来:昔、小さいねぎを葱(き)と一文字で表していたことから「ひともし」と呼ばれるようになりました。

ひともの野菜のこんだて



ひとものぐるぐる



ひとものたっぷりの肥後スープ

