

かもねぎ そろそろ白露



石割京大農園
Ishiwari Kyoto-univ. Farm



鴨が葱を背負ってる訳ではなく賀茂葱。京都の葱といえば九条葱が有名で、ラーメンなどの青味、葉葱として全国区の京野菜ですが、鷹峯や上賀茂の冬の長葱も充分主役を張れる力強さを持っています。そこで白葱を作ってみたくて石割さんに教えていただきましたが、播種から収穫までまるまる一年かかり、水遣り、土寄せも大変でした。

写真撮影のために畦を崩して葱を立てています。こんな姿で生えてるのではないですよ、ご注意ください！



こちらは淀の近く、久御山町一口の九条葱農家さんの圃場。一口は「いもあらい」と読みます。葱は水はけの良い砂地の土壌が適しています。直播きしたり、移植したり、夏には掘り上げて休眠させたり、と土壌と気候に応じた栽培方法が模索され通年栽培されています。