



農家の家庭料理

## 葉玉ねぎの春一番酢みそあえ

### 【材料・分量(4人分)】

● 葉玉ねぎ—1束(400g)

### 酢みそ<sup>①</sup>

● みそ — 1/2カップ

● 砂糖 — 1/2カップ

● 酒 — 大さじ3

● 酢 — 大さじ3

### ◆作り方

- ① 鍋の大きさに葉玉ねぎを切り、塩を加えた熱湯でゆでる。  
ざるに上げ、水気を切り4cmの長さに切りそろえる。
- ② 小鍋に<sup>①</sup>のみそ、砂糖、酒・酢を入れ弱火でよく練り上げて酢みそをつくる。
- ③ 器に葉玉ねぎを盛りつけ、<sup>②</sup>の酢みそをとろりとかける。



産地  
紹介

葉玉ねぎのふるさと、千葉県九十九里浜の南部に位置する白子町と長生村。  
太平洋からの潮風と砂質土が美味しい葉玉ねぎを育てます。

