



行者にんにく、ニラのそれぞれの特性を受け継いでいる。
独特の香りではあるが、食べたあとの匂いは気にならず、いつでも気軽にいただけることも強みだ。

行者菜のここがすごい！



行者菜「食べ処」紹介		
行者菜をたっぷり堪能できる長井市のお店を紹介します。ぜひ、特産の行者菜を味わって欲しい。		
レストラン ジュアン 館町南 16-10-6 TEL(0238)84-1442 行者菜と青トマトのジャムを使った①おきたまポーコステーキ②馬肉のロースト③魚のムニエル	草岡ハム加工組合 草岡 1141 TEL(0238)84-2329 ①行者菜入りウイナー ②行者菜入りジャンボフランクフルト	
農家れすとらん なごみ庵 成田 1445 TEL(0238)84-7822 (要予約) ①行者菜入り揚げだしおから団子(米粉,そば粉入り)②行者菜の米粉ピザ	和風創作料理 きたはら 台町 9-18 TEL(0238)88-3157 ①馬刺しの行者菜味噌たたき ②行者菜入りもつ鍋(どちらもコース料理限定)	
タスパークホテル 2F 日本料理 井井殿(せいせいでん) 館町北 6-27 TEL(0238)88-1833 行者菜入りお灸、牛肉巻き、かき揚げ	タスパークホテル 2F カフェレストラン シャロア 館町北 6-27 TEL(0238)88-1833 行者菜と地場野菜のハートランチ	おらんだ市場菜なポート南店 東町 7-27 TEL(0238)83-2345 行者菜・行者菜入り加工品各種
桃華楼本店 大町 4-12 TEL(0238)84-1518 行者菜入り焼きそば	桃華楼支店 中道 2-7-12 TEL(0238)84-1556 行者菜入り餃子	ベーグルボコ 九野本 1201-1 TEL(0238)87-0370 行者菜ベーグル 店内で食べることもできる。
あやめそば 舟越 舟場 5-18-2 TEL(0238)84-2754 ①行者菜の天ぷら ②行者菜天せいろ	ラーメン二段 神明町 TEL(0238)84-7374 行者菜たっぷりスタミナ辛そば	中央会館 栄町 7-2 TEL(0238)84-1671 ①長〜いフランク ②行者菜入りもつ鍋
えんどう肉店 小出 3747-6 TEL(0238)88-2860 ①行者菜うまみモンチ	俵屋 九野本 744 TEL(0238)88-3031 そばにかける行者菜入りたれ	道の駅 川のみなと長井 東町 2-50 TEL(0238)87-1121 ①行者菜あーばんめん ②6月に新メニューが登場
肉の大場 九野本 1238-6 TEL(0238)84-6118 (旨いなよ)馬行者菜米メンチカツ	ひなた村 時庭 1409 TEL(0238)84-6445 ①行者菜生味噌②行者菜甘味噌 ③行者菜入り食べるラー油	菜園ブッフェ ピソリーノ 山形北インター店、山形南店、鶴岡インター店、米沢北インター店 行者菜の旨辛ピッツァ、パスタ

希少な山菜である「行者にんにく」と中華料理でおなじみの「ニラ」を、交配することにより、誕生した新野菜。ニラのような青々とした葉で、シャキシャキした食感と香りが特長だ。山形県長井市では、全国に先駆けて十年前から行者菜の栽培が行われている。長井市の行者菜生産グループ代表の横澤芳一さん、遠藤孝太郎さんが中心となり、年々、生産者数と出荷量を増やしてきている。今、注目の野菜である。

行者菜の収穫期間は五月上旬から九月下旬までで、一つの株当たり三〜四回収穫することができる。この期間、長井市内のスーパーや道の駅、産直等で購入が可能。調理方法としては特に決まっておらず、煮ても、焼いても、中華でも洋食でも和食でも、どのように調理してもおいしくいただける。

行者菜とは

やまがたの食

