

山武市はいちごだけじゃないぞ！

「ねぎ」だってすごいんです



秋冬春に東京都中央卸売市場で最も売られているねぎは、なんと山武のねぎ。たとえ「山武市」を知らない人でも食べているかもしれません。地元でも意外と知られていない、その魅力に迫ってみました。

千葉県はねぎの産出額全国1位

千葉県は温暖な気候に恵まれ、大消費地にも近く、野菜の生産が盛んです。その中でも、ねぎは産出額が172億円で全国第1位（出典：平成24年農林水産省生産農業所得統計）。ねぎ全体の13%は千葉県産で、全国第2位の「に

んじん」「すいか」「とうもろこし」「そらまめ」の県内の主な産出地も山武市です。

このようにおいしい野菜がたくさん取れますが、秋冬ねぎと春ねぎは、全国トップクラスの生産量。山武市は全国有数の産地になっています。山武のミネラル分が豊富な砂質土壌で栽培されたねぎは、甘く・柔らかいのが特徴です。

山武のおいしいねぎを食べよう

おいしい地元のねぎ、食べてみてくださいませんか？

ねぎの旬は、12〜2月。ねぎは年間を通して生産されていますが、一番甘くなるのは霜が降りたあと。九十九里沿岸は、夏涼しく、冬暖かいので、ねぎをやさしく育て、真冬でも高品質のねぎを栽培できるそうです。

J A 山武郡市に出荷するねぎは、肥料の種類や量、農薬の回数など細かく書いた生産管理記録簿を生産者が一緒に提出しています。この記録簿を始め、安全で安心な野菜を提供する生産工程管理が全国に先駆けてすべての青果物でなされているそうです。白い部分はもちろん、葉の部分まで安心して食べることができます。



市内産ねぎの主な販売店

- 山武緑の風 成東店 ☎0475(82)3214
- 山武緑の風 山武店 ☎0475(80)9180

ねぎの栽培カレンダー（秋冬どり）

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
←種まき→		←植えつけ→		←成長→				←収穫→			



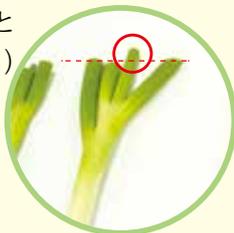
成川寛さん（井之内）の作業場で収穫してから出荷までの作業を見学

ねぎは育つのがおそい作物なので、種をまいてから収穫するまで8カ月程度かかります。ねぎの白い部分は土を高く盛り上げて作りますが、その土寄せを3〜5回行っています。収穫してから出荷するまでがもうひと手間。葉や根を切って、選別し箱詰めする作業に、全労働時間の約7割を費やしています。

ねぎ農家さん直伝!

新鮮なねぎの見分け方

- ①葉の真ん中が伸びていないもの
(時間が経つと伸びてくる)



- ②根の色が茶色に変色していないもの
(根の部分が白から茶色に変わってくる)
- ③皮がしわしわになっていないもの
(時間が経つと水分が抜けてたてじわが入ってくる)

ねぎ料理レシピ

ネギの油あげ包み焼き

材料 (2人分)

- ネギ 1本
- 油揚げ 2枚
- おかか 少々
- しょうゆ 小さじ4

【作り方】

- ①ネギを輪切りにし、おかかとしょうゆで和える
- ②油あげを半分にし、①を入れて楊枝で口を閉じる
- ③フライパンを熱し、②に少し焦げ目がつく程度焼き完成

ネギのつゆ漬

材料 (4人分)

- ネギ 2本
- めんつゆ (3倍濃縮) 1カップ
- 水 2カップ

【作り方】

- ①ネギを3cmの長さで切りそろえ、沸騰したお湯に30秒通す
- ②めんつゆと水を沸騰させ、そこにネギを入れ30~60秒さらに加熱する
- ③粗熱を取り、冷蔵庫で一晩寝かせれば完成



- ①ねぎの魅力を再発見できた意見交換会
- ②成川さんが丹精込めて作った自慢のねぎ
- ③産地交流会で訪れた、三世代で農業を営む今関孝之さんのねぎ畑 (井之内)
- ④JA山武郡市ネギ部会・女性部会考案のねぎ料理



11月13日、「ちば野菜の魅力発掘!産地交流会(千葉県主催)」が行われ、生産者と消費者を結ぶちばの野菜伝道師や協力隊が、おいしい山武ねぎの魅力を探しにきました。「食」は全ての源。山武の安全でおいしいねぎが全国に広まることで地域も元気になるはず

です。

実際にねぎの生産現場を見て、その工程の大変さやここまで安全性などに気を配っていることに驚きました。ねぎたっぷりのおいしいレシピで消費量を増やしたり、加工品の提案などでねぎの新しい魅力を発見し、山武市の宝をどんどん掘り起こしていきたいと思います。

山武のねぎに恋した協力隊

ねぎの魅力を発信

ねぎは身近な食材なので、知らないうちに山武のねぎを使っていることも多いと思います。これからは生産者の顔を思い浮かべながら、長さや産地をこれまで気にしたことがなかった方にもねぎの魅力を伝え山武市のねぎを広めていきたいです。



ちばの野菜伝道師
高原 和江さん