

なぜ?なに?をJAさんに聞いたよ!

JA下関西部営農経済支部 伊田 三枝子さん



Q どんどこへ出荷していますか?

地元の市場を中心に出荷されています。また、一部の商品は、JAを通じて大阪や兵庫、広島へ。そのほかにも首都圏の販売協力店にも出荷され、大変好評を得ています。

下関市安岡地域で主に作られている小ネギは「包丁で切っても形が、つぶれず、まな板の上でコロコロ転がる、生きてるネギ」と言われています。今ではフグ料理に欠かせない食材として、東京や関西をはじめ全国に出荷されていますが、この小ネギの始まりは明治時代。当初、そのまま生長させて太ネギとして出荷されていたものが、昭和に入ってからフグ刺し用の小ネギとして栽培されるようになり、全国に流通するようになりました。現在では、山口県を代表する野菜として、フグ料理だけでなくさまざまな食べ方が提案され、魅力ある食材として注目をあつめています。

Q おすすめの食べ方は?

薬味として使うほかにも、さまざまな料理で楽しめます。例えば、フシやイワシなどの青魚に、小ネギやほかの新鮮野菜を添え、かきチシャの葉で巻いた「かきまきサラダ」。かきチシャの苦味とネギの香りがサラダの味を引き立てます。白身の魚やお肉に小ネギを巻いて食べるのもおすすめです。最近ではフランス料理などにも使われているんですよ。



なぜ?なに?を農家さんに聞いたよ!

安岡ひまわりレディース 代表 田崎 育子さん



Q 県外でも評判だとか!なぜ評判がいいのですか?

葉が濃い緑色をしていて、香りが豊かであること。そして柔らか過ぎず、先までピンとハリがあって、日持ちがいいことですね。また、私たちが出荷しているのは、太さが2mmから4mmを中心とした細い小ネギ。その細さも、市場から人気があるんですよ。



小ネギを栽培している「安岡ひまわりレディース」の皆さん。

Q 高品質な小ネギが作られている理由は?

小ネギ作りはとても難しく、昔から職人芸といわれてきたんです。中でも一番難しいのが、濃い緑色をしっかりと出すか。それを左右するのが、水分調整です。そのため、雨やけハウス内で栽培し、生育状況をチェックしながら水分を調整しています。また、肥料をやる時、色は濃くなるのですが、やり過ぎると障害が出てしまいます。肥料の加減も、とても難しいんですよ。



ネギの芽。安岡地区では、昔からの品種の種を「地種(じだね)」と呼んで大事にしています。



ネギ揃えて、小ネギの太さや長さを揃えるほか、傷んだ葉や古い葉を取り除くなどして、ていねいに1本ずつ調整していきます。



商品として出荷するには、見栄えも大事! そのために「ネギ揃え」と呼ばれる調整作業をします。

Q 安心・安全な小ネギ作りに取り組んでいるそうですね?

私たちのグループは、減農薬・減化学肥料による小ネギ作りに取り組み、昨年、県のエコファーマーに認定されました。安心・安全でおいしい小ネギ作りにはまず、土づくりが大事。土壌検査をしたり、有機質堆肥を投入したりして、土づくりに力を入れています。でも、一番大変なのは、夏の病害虫対策です。防虫ネットなどさまざまな防除法を用いて、減農薬に一生懸命取り組んでいます。

聞いて納得 2 県外からも熱い注目!

山口県産「小ネギ」。

山口県を代表する食文化「フグ料理」に欠かせない食材「小ネギ」。下関市安岡地域の小ネギは、その品質やおいしさから、県内外から高い評価を得ています。その秘密を調査し、下関市安岡へ取材に行ってみました。



種をまいてから、約50日から60日で収穫できるようになります。生長具合を見て、適期を迎えたものから少しずつ抜きとって収穫していきます。

まるごと博士のミニ図鑑



【小ネギ】

- 主な産地/下関市など ●出荷時期/周年
- 旬/冬。香りが一層よくなります。
- 栄養/ネギにはビタミンA、ビタミンCがたっぷり。また、ネギの独特の匂いは、タマネギと同じアリシンという成分によるもの。アリシンには、ビタミンB1の吸収を高めたり、血行をよくしたりする働きがあります。

葉の先までピンとしているもの。

おいしい料理は、食材選びから! おいしい小ネギはココがポイント!

葉の色が鮮やかでみずみずしいもの。

枯れ葉がついていないもの。

【保存方法】ポリ袋に入れるか新聞紙に包んで、冷蔵庫で保存しましょう。1週間程度持ちます。