



旬感野菜

白ネギの歴史

吉野の白ネギの歴史は古く、昭和初期から台風や桜島の降灰に強い作物として根付き350戸の生産農家が栽培し、吉野の大地一面にネギ畑が広がっていました。昭和62年10月には、190名で吉野白ネギ生産部会を発足し、選果選別の徹底と栽培技術の統一により、5年後には販売高2億を超えました。あれから30年以上の時間が流れ、吉野大地にも都市開発が進み、山や畑が次々と宅地化される一方、生産農家の高齢化も重なり一時50haあった畑も8haに減少しました。現在は、48名の生産農家が吉野の白ネギを絶やさないため、日々の生産管理と安心・安全な白ネギ生産に意欲を燃やしています。

名脇役の白ネギ



定年退職後、息抜きではじめた白ネギづくり。今ではすっかり魅了されてしまい、収穫は何よりの楽しみです。

吉野の土と寒さが、おいしさの秘密。

益山 望さん夫妻



鹿児島市吉野は白ネギの産地として70年…。かつてこの地にはネギ畑が一面に広がり、国の指定産地となるほどの出荷量を誇っていたんですよ。そんな吉野の白ネギのおいしさの秘密は、その土壤にありました。

吉野は水はけの良いシラス台地で、高台で冬の寒さが厳しいため、根が弱く、寒さで甘みが増す白ネギの栽培に最適です。吉野の農家は減少傾向にあるものの、その品質は今も健在。白ネギの栽培は植え溝を作って苗を植えることから始まり、掘った土を溝に戻す割り込みをしたあと、収穫までに3回の土寄せを行います。この土寄せがネギの白い部分を育てるのです。収穫後も選別や根切り、葉切り、皮むき、梱包などの行程を経て、安心・安全・美味しい白ネギを作り続けています。病害虫や水はけ対策にも注力して品質向上に努めています。定番料理ではありませんが部会員が丹精込めて作った白ネギを鍋物やお味噌汁に入れて味わってほしいです。



1 植付け専用の機械「ひっぱりくん」。



2 自動式動噴を使った共同防除を徹することで減農薬栽培に努めています。



3 白ネギ生産部会の栽培管理講習会の様子。

大切なのは根付けから収穫まで  
手のかかる子供のように生長を見守ること。

部会発足当初から白ネギを作り続けている大ベテラン

白ネギ生産部会  
救仁郷 正部会長



白ネギ作りの大ベテラン  
北原 行則さん



- 【作り方】
- ① 長ネギはねばりが出てくるまで細かいみじん切りにする
  - ② 顆粒和風だしを入れてなじませ、浸透圧でやわらかくなるまで5~10分ほど置く
  - ③ 味噌を加えて混ぜ、オリーブオイルを加えて混ぜたあとに砂糖を入れ、しっかり混ぜて出来上がり

ネギ味噌ダレ

【材 料】  
長ネギの青い部分1本分、  
顆粒和風だしひとつまみ、  
味噌大さじ2~3、  
オリーブオイル大さじ3、  
砂糖小さじ1

Point

ネギは顆粒だしとなじませたあと、少し時間を置くとネギのうま味が引き出され色味も鮮やかになります！  
完成したタレは、冷奴や湯豆腐はもちろん、肉料理とも相性抜群



Point

これまで知らなかった長ネギの新たな魅力にきっと驚くと思います！

長ネギとちりめんの和風ピザ

【材 料】(4枚分)  
みそソース  
麦みそ 大さじ2  
みりん 大さじ2  
マヨネーズ 大さじ2  
市販のピザ生地  
具  
深ネギ 80g  
ちりめんじゃこ 40g  
生らっきょう(あれば)40g  
ピザ用チーズ 80g  
かつお節 4g  
小ネギ 2、3本  
刻みりの(好みの量)

- 【作り方】
- ① 深ネギは4cm長さのごく細いせん切りにし、ちりめんじゃこは熱湯に入れてすぐザルにあげる。らっきょうは斜め薄切り、小ネギは小口切りにする。
  - ② みそソースは、麦みそ、みりん、マヨネーズを合わせてつくる。
  - ③ 市販の生地4枚に②を塗り、小ネギ以外の具材とチーズをのせる。
  - ④ 220°Cに余熱したオーブンで10分、もしくは300°Cで4分焼き、オープンから出し、かつお節、小ネギ、刻みりのりをして完成。

心と暮らしに幸せのおすそわけ  
nagomi vol.4

2019-2020 WINTER  
アンケートはがき

- Q1. J Aが発行しているnagomiを読んだ事がありますか。  ある  ない  
また 入手方法を教えてください。
- 入手方法について ● 友人・知人  店 舗 (  )  
J A 職員  その他 (  )
- Q2. 吉野の白ネギの美味しさや生産農家の熱い思いは伝わりましたか  
伝わった  なんとなく伝わった  伝わらなかった
- Q3. 我が家の白ネギ料理を教えてください
- Q4. nagomiへの意見や要望がありましたらお聞かせください

\*アンケートハガキを令和2年2月14日(金)までにご返送いただいた方に、抽選でプレゼントを差し上げます。