

殿様も愛した、甘み。



太い白根から葉が扇状に広がる下仁田ねぎ。生では食べられないほどの辛さだが、加熱すると甘く、とろけるような食感になる。江戸時代、殿様に献上されたことから「殿様ねぎ」とも呼ばれ、今でも贈答用に重宝されている。群馬が誇る特産物で、シーズンになると産地の直売所で販売されるほか、煎餅やポテトチップス、ラスク、ラーメン、ふりかけ、ねぎみそなどに加工され、駅の特産コーナーなどに並ぶ。生産者部会を通じて栽培を支えてきたJA甘楽富岡は、新商品開発などで新たな需要を掘り起こし、伝統の味を一層広く届けることに力を入れている。

Vol.6 下仁田ねぎ

本県は全国有数の農業県。標高100mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回レポートする。今回は1月8日掲載。

JA甘楽富岡

富岡市富岡 2638-1 TEL.0274-62-0001



情報面で生産支援 贈答受注・発送も

下仁田ねぎは「写真①」の本場、下仁田町馬山。下仁田ねぎとコンニャクイモの畑がモザイク状に広がっている。上毛かるたで詠まれる「ねぎとこんにゃく下仁田名産」が実感できる地域だ。収穫は今が最盛期「写真②」。

伝統的な下仁田ねぎの栽培は、10月下旬に種をまき、4、5月に植え替え、7、8月に優良な株を畑に定植する。2回の植え替えは身の締まりを左右する大切な作業。さらに畝を盛り上げる「土寄せ」を3回ほど行って白根（軟白部）を成長させ、収穫を待つ。冬を迎え、霜が降りるたびに甘みを蓄えるという。10月下旬から出荷できるようになるが、11月下旬から翌年1月中旬が最も味の良くなる時期になる。下仁田ねぎは天候の影響を受けやすく、高い栽培技術が求められる。JA甘楽富岡の下仁田ねぎ生産者部会で、技術指導を行うベテラン農家「アドバイザースタッフ」の大沢善正さん（70）は「JAの栽培講習会がとても参考になっている」と説明する。使える資材、使えない資材が毎年変わっていき、生産者が個人で完璧に把握するのは難しい現状がある。

収穫は現在、トラクターでねぎの根を切り、手で引き抜く方法が主流。半日ほど畑で寝かせてしんなりさせた上で、自宅を持ち帰り、数日保管。袋詰めや箱詰めにしてJAに荷を預ける「写真③」。JAは集荷場から各地に出荷。直売所「食彩館」やパッケージセンターで贈答の注文を受け、発送するサービスも請け負っている。出荷は3月まで。大沢さん自身も収穫「追われるが」かつてはJAへの出荷は1月までだったが、こまめに延ばしてもらえるようになった。ありがたい」と喜んでいる。



交雑避け 伝統の味守る

JA甘楽富岡は生産者部会を通じ、下仁田ねぎブランドを守っている。特徴的な姿を保つため、「白根の長さ18〜23cm」「太さ（直径）1.8〜2.5cm」などの規格を設定。出荷の時期や形態に応じた細則も設けた。規格が一目で分かる専用定規も用意している。他品種との交配も慎重に避け、伝統の性質を維持する。部会は富岡市内の採種専用の畑で育て、種を部会員に配布。この畑は露地だが高台にあって木々に囲まれているため、「他品種と交配しづらい」と園芸販売課の平井悠史さん。下仁田地区では他品種の栽培自体を行わず、種を自家採取している。

JAの取り扱いで 「幻」が食卓に浸透

下仁田ねぎは江戸時代から栽培されてきた記録が残る。自家消費が多かった上、下仁田町周辺でしか栽培できなかったこともあり、「幻のねぎ」（JA甘楽富岡組合長、鶴坂秀幸さん）だった。40年ほど前からJAの取り扱いが始まった。JAは、首都圏で下仁田ねぎの魅力が広がった。併せて生産者部会を立ち上げ、生産を地域で広めてきた。生産者団体役員としてPRにも参加した鶴坂さんは「こうした取り組みで認知度が高まり、消費も増えた」と述べた。現在、管内の生産面積は約1000haで、部会員は268戸。JAは機械化を進めて生産を支援するほか、特長を生かした商品を開発、広く食卓に届けたい考え。

フードバンクに 規格外作物を提供

JA甘楽富岡は、食事に困窮する人たちに食料を無料で提供する活動「フードバンク」に協力、生産者に呼びかけてキュウリやジャガイモ、カキなど「写真④」を都内の児童養護施設に送っている。週3回で、1回の量は5〜6ケース（1ケース平均5kg）ほどになる。首都圏で展開するスーパー内店舗「インショップ」が発端となり、西友（北区）、NPO「セカンドハーベスト・ジャパン」（台東区）と提携し2013年からスタート。規格外作物を西友の物流拠点に送り、NPOが施設に届けている。運送会社も無償で協力している。養護施設の子供たちが甘楽富岡地区で収穫体験する交流も昨春から始まった。直販センター長代理、高田知尚さんは「食事が満足にできない人が国内にもいる現実を知ってもらい、寄付を長く続けていきたい。子供たちが将来、遊びに来てくれるとうれしい」と成長を見守る。



無駄なく味わい フライ、スープに

下仁田ねぎは、加熱した時のやわらかな食感とうま味が特長。JA甘楽富岡のアドバイザースタッフが、大沢善正さんの妻、礼子さん（67）が考案した「下仁田ねぎの肉巻きフライ」を写真④はそんな魅力が味わえ、食事の主菜にも、晩酌のお供にもぴったりな一品だ。白根に豚肉のスライスを巻き、衣をつけて約170度の油でじっくり揚げるだけで出来上がる。下味は不要。礼子さんは「ねぎに小麦粉を付けてから肉を巻くと、形が整いやすい」と助言する。薬も残さず活用したい。市販の鶏がらスープに刻んだ葱とワカメを入れ、塩、こしょう、めんつゆで味を調えれば、香り高い「下仁田ねぎのスープ」になる。

