

現地レポート

JA全農しまね・JAいずも(島根県)発

全農育成根深ねぎ品種「あじばわー」を用いた JAいずも「神在ねぎ」の取り組み



「あじばわー」は、全農 営農・技術センター 農産物商品開発室が開発した根深ねぎで、神奈川県湘南地域で栽培されていた根深ねぎ「湘南」と群馬県の伝統野菜である「下仁田ねぎ」を親に持つ品種である。最大の特徴は、「下仁田ねぎ」特有の甘味を活かした風味のよさにあり、葉の部分まで柔らかくておいしく食べられることから、消費者の評判が高い。また、「下仁田ねぎ」よりも軟白部が長く多収であり、収穫可能な期間も長い。つくりやすい品種が全盛のなかで、おいしさに重点を置いた「あじばわー」は注目されており、直売所の人気から火がついて産地化を果たした地域も出てくるなど、各地で普及の取り組みが進んでいる。

今回は、JA全農しまねとJAいずもが取り組んでいる「あじばわー」の産地化について紹介する。



▲JAいずも管内の「神在ねぎ」生産圃場

ねぎ作付品種の統一とブランド化

山陰地方有数の穀倉地帯である出雲平野を有するJAいずもでは、水稻以外にもぶどう・かき・いちじく・メロン・しいたけ・ブロッコリー・青ねぎ・アスパラガスなど、県を代表する特産物が生産されている。

島根県の「ねぎ」といえば青ねぎのイメージが強いが、JAいずも河南ブロックの神西地区では、古くから根深ねぎ（白ねぎ）が生産されてきた。これまでは生産者ごとにさまざまな品種を選択して栽培していたが、その統一とブランド化をめざし、平成19年から「あじばわー」の本格的な作付けを開始した。やわらかく、葉の部分まで食べられるという特性を活かすために葉付のまま出荷しており、販売先からは「甘味が強く葉先まで食べられ

る」と評価が高い。また、出荷が始まる2月は旧暦の「神在月」（島根県外では「神無月」と呼ばれることにちなんで命名した「神在ねぎ」という販売名称は、出雲産であることをわかりやすく表現している点で評判がよく、年々引き合いが強くなっている。

さらなる生産・販売の拡大に向けて

販売ルートの開拓はJA全農しまねが担い、JA全農青果センター(株)を通じて京阪神（生協、量販店向け）のほか、島根県内や山陽地域にも出荷されている。また、販売面でもいろいろな工夫が行われており、品種の特性上、ある程度発生する分けつねぎについては、丸ごと食べられるという特徴と“神の国出雲”というイメージを合わせた「まるゴッドねぎ」という商品名をつけ販売を開始したところ、上々の評価を得ている。

平成21年に「JAいずも神在ねぎ生産組合」を組織して作付拡大を進めてきたところ、平成23年度の組合員数は20名、作付面積は230aと、前年度の倍近い規模になり、順調に拡大している（図-1）。今年度から、同組合は「JAいずも神在ねぎ部会」と名称を変更し、さらなる生産・販売の拡大に向けて取り組みを強化している。

このように、「神在ねぎ」の作付面積が拡大するなか、栽培条件によって分けつが30%を超える事例がみられ、課題となった。今年度は、全農 農産物商品開発室では分けつ率を下げるための試験を行いながら、JAいずもでの栽培方法を確認する予定である。栽培上の課題を克服することで、今後の「神在ねぎ」のさらなる拡大を期待している。

【全農 営農・技術センター 農産物商品開発室】



▲「神在ねぎ」パッケージ

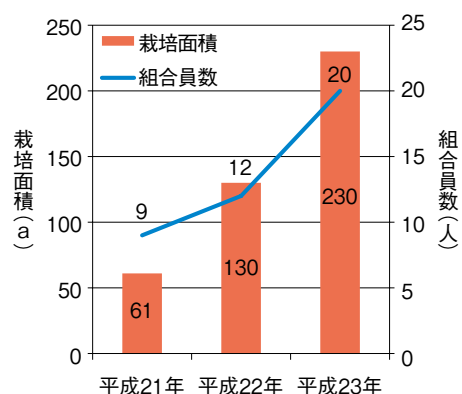


図-1 「神在ねぎ」栽培面積、生産者数の推移