

流れの  
先に

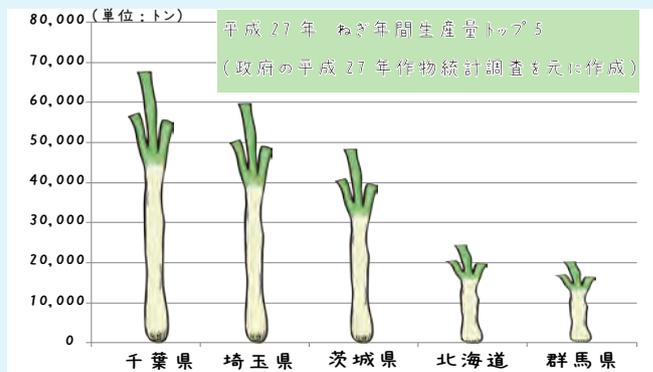
# 上州・北橋の赤城ねぎ

～群馬用水が潤す赤城山麓から～



皆さんは、我が国における「ねぎ」年間生産量のおよそ半分が関東地方産で占められている事実をご存知でしょうか。

その中で全国第5位20,500トンの生産量を誇るのが群馬県です。群馬用水が大地を潤す現場から、上州・北橋(渋川市)の「赤城ねぎ」を取り上げます。



## 名脇役は今が旬

寒さが厳しくなり、鍋料理が食卓にのぼることの多い季節となりました。いないと何だか寂しい、物足りない、鍋料理の、否たくさんのメニューの名脇役としてきらりと光るのが「ねぎ」です。

「まさに、今はねぎの旬。寒さで糖度が高まる冬場は甘くておいしいですよ。」と話すのは、ねぎ生産農家の森田さんです。年中出回り、馴染みの深い野菜であるせいか、その旬はあまり知られ



出荷を待つ「赤城ねぎ」

ていないのではないのでしょうか。「葉の青い部分に白い斑点がぽつぽつと表れるのですが、糖分が乗っている証拠なんです。本当の旬には透明な糖蜜が浮いてきて、舐めると甘いんです。」ねぎに糖蜜とはとても意外です。

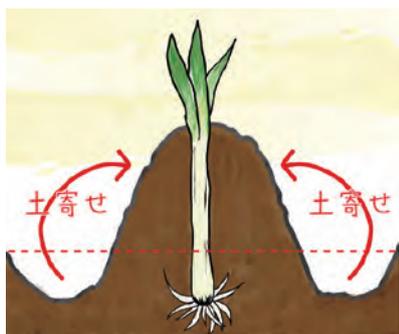
## ねぎが出来るまで

森田さんは1年に3回、ねぎを作付けます。ねぎは連作を嫌うため、同じ畑で続けて作らないようにしているそうです。その間は休耕とせず、ブロッコリーやホウレンソウなどを作付けして、畑の生産性を高めるとともに、良好な土壌を育みます。

生産は種を蒔くところから始まります。中には苗を買い入れて生産する農家もあるそうですが、森田さんは苗作りから手がけます。種が芽吹いて苗へと育つまでの間は、ねぎが最も水を欲しがります。スプリンクラーを使うなど水遣りの工夫をしながら苗

へと育てます。

苗まで成長すると、次いで定植<sup>ていしょく</sup>をします。定植とは、育った苗を等間隔で畑に植え付けていく工程です。定植後しばらくすると、ねぎの葉を白く育てさせるため、日光を遮るように葉を土で覆う土寄せという作業が必要となります。どれだけの土寄せを行うか思案のしどころです。例えば夏場は土寄せを嫌うなど、季節やねぎの状態により土寄せの量や高さを変える必要があります。定植の際に決める畝の幅が重要です。ところで、一般的に東日本では葉が白い部分の多い白ねぎが、西日本では青みの多い青ねぎが好まれると言われ、森田さんの畑では白ねぎを栽培しています。



土寄せ (断面図)

定植の段階までくると、それほど水遣りを必要としませんが、それでも夏場は乾いてしまわないように多めに水遣りをします。水利用の面に着目すると、苗作りや夏場などに大量の水を必要とすることから、「群馬用水の恵みがなければ、ねぎ栽培なんてとてもできない。」と言います。

定植した苗が大きく育ち、やがて収穫期を迎えます。実はこの収穫が大変な重労働です。途中で傷をつけないように、しっかりと根を張り、たっぷりと土寄せされたねぎを、根ごと引っこ抜くというのですから、足腰にたいそうこたえるはずです。森田さんの畑では、この収穫作業を機械設備に投資することで、飛躍的な効率化を実現しています。



機械化された収穫風景をAR動画で見られます。まずはアプリをダウンロード！

収穫が済んでもおしまいとはなりません。最後は出荷できる状態へと整える工程です。まずは根切り。根の生え際ぎりぎりのところで切り落とします。根の生え際からおよそ1cm程度がねぎの茎に当たる部分で、根を切り落としすぎると、残った茎が根の付いていた方向へと伸び始めて鮮度を下げの原因になります。根切りした後は、外側の葉をめくる、皮むきを行います。皮むきも機械化されていて、瞬く間に白く輝くボディへと変身します。その次に皮むきを終えたねぎを直径に応じてサイズ分けし、サイズ毎に分けられたねぎをテープで束ねます。これでようやく東京をはじめとする首都圏全域の消費地へと出荷されることになります。

### 「やっぱりねぎが一番」

最後においしいねぎを作るコツを伺いました。

「土を活かすことが大事。肥料や水、日の当たり方など、ねぎと向き合って毎日の状態を丁寧にみることで、どうして欲しがっているのかがわかります。」

そう語る森田さんも最初は何もわからず、試行錯誤を重ねたと言います。ねぎ農家に生まれたことが自身もねぎを手がけるきっかけとなったそうですが、どうすればよりおいしくたくさんねぎを生産できるのか、他所を見て回るなど大いに勉強したそうです。世の中には数多くの野菜があるけれど、「やっぱりねぎが一番かな。」と語る森田さんの少しはにかんだ笑顔が印象的でした。



収穫したねぎを手にする森田さん

### 森田さんのおすすめレシピ

薬味として使われる以外にも様々ないただき方があります。ねぎ農家の森田さんのおすすめするのはねぎの酢漬けです。らっきょうと同様の調味酢の中に4cm大の短冊切りにしたねぎを浸すだけというお手軽簡単レシピです。他にも焼いて塩コショウがおすすめと言うように、素材そのものの良さを味わっていただきたいようです。