

23産地のねぎが大集合！

# 全国 ねぎサミット 2024 in みと



問合せ▶全国ねぎサミット in みと  
実行委員会事務局(市農産振興課内、  
☎259-2212)

交通規制を行います

開催期間中、芸術館通りで交通規制を行います。

時間など、詳細はこちら⇒



**11/30** **土** **12/1** **日**  
10:00~16:00 10:00~15:00  
会場▶市民会館、水戸芸術館、芸術館通り

## 全国のねぎが楽しめる！

全国23産地のねぎが集まり、さまざまなねぎが販売されます！



水戸の柔甘ねぎ  
(茨城県水戸市)



九条ねぎ  
(京都府京都市)



阿久津曲がりねぎ  
(福島県郡山市)



深谷ねぎ  
(埼玉県深谷市)

## ミートねぎフードフェス！

各地の伝統的なねぎ料理など、さまざまなねぎグルメを味わえます！



ねぎ天ぷら  
(長崎県雲仙市)



山形牛芋煮  
(山形県新庄市)



南部太ねぎ入りつくね  
(青森県南部町)



煮ほうとう  
(埼玉県深谷市)

## イベント盛りだくさん！

特別ゲストによるトークや地元学校による発表といったステージイベント、抽選でオリジナルねぎバッグなどが当たるスタンプラリー等、楽しいイベントを行います！

オリジナルねぎバッグ▶



## 観光漫遊バスもご利用ください

ねぎサミット会場と市内の秋の観光名所を無料周遊バスが巡ります。



「スローガン」  
夜道こそ自分をアピール  
反射材

## 年末の交通事故防止

県民運動 期間 12/1日~15日

年末は、日没時間が年間を通じて最も早く、夜間の外出は、明るい服装を心がけて、反射材を身につけましょう。

**運動の重点**

子供と高齢者の交通事故防止  
(特に横断歩行者の保護)

夕暮れ時と夜間の交通事故防止

飲酒運転の根絶

問合せ/水戸警察署(☎233-0110)または市生活安全課(☎224-1113)

特集

おいしいねぎを届けるために  
「水戸の柔甘ねぎ」おいしさを秘密

「全国ねぎサミット2024 in みと」にも出展する、水戸を代表するブランド野菜の一つ「水戸の柔甘ねぎ」。一般的なねぎと比べて白い部分が長く、食べると柔らかくて甘みを感じるのが特徴です。

「柔甘ねぎ」の開発に当初から携わった園部優さんに、これまでの苦労や、高い品質を保ち続けることができる理由について、話を伺いました。

問合せ▼農産振興課（☎259・2212）

県担当者の一言から  
始まったねぎ栽培

今から30年ほど前、当時の茨城県水戸地域農業改良普及センター担当者の「水戸で軟白ねぎを作ってみませんか。」という一言から、園部さんの「柔甘ねぎ」栽培が始まりました。「軟白ねぎ」とは、一般的な露地ねぎ屋外の畑で栽培するねぎと異なり、ハウス栽培により、柔らかく、白い部分を長くするように栽培されたねぎのことを言います。当時、県内ではほとんど栽培されておらず、初めはあまり気が乗らなかったという園部さん。しかし、「担当者が熱心に勧められるのだから。」と、園部さんともう一人の農家で試作を始めました。

多くの課題を解決し、  
高品質なねぎが完成

始めるとは言ったものの、どのように栽培すればいいか、何も分かりませんでした。そのた

め、「同様のねぎを作っている農家や、他の農業改良普及センター、資材メーカーなどを訪ねて回りました。北海道にまで行くこともありました。」栽培の手がかりを得るためなら、どんな苦労も惜しまなかつたと話します。

しかし、栽培を始めてからも、たくさん課題にぶつかりました。苗を植えて早々、ねぎが倒れてしまったり、露地ねぎを栽培していた時には見たこともない病害虫の被害にあたりするなど、想定外のことが立て続けに起きました。いくつもの方法を試し、一つ一つ課題を解決しながら、栽培方法を確立していきました。

栽培を始めてから1年後の平成9年。苦労が実を結び、納得できるねぎが完成しました。市場関係者たちが試食をすると、その品質の高さに驚いたといいます。平成10年からは、園部さんたちが作った軟白ねぎを「水戸の柔甘ねぎ」と命名して販売を開始。



水戸農業協同組合 代表理事組合長 園部 優さん



出荷控えた「水戸の柔甘ねぎ」

以来、「柔甘ねぎ」の評判は広まってきました。現在では生産者も17名になり、生産量は年間約150トンにまで増加。日本だけでなく、海外にも輸出するようになりました。「開発に携わって30年近く栽培してきましたが、作ってきた本当によかった。」と、園部さんは笑顔を見せてくれました。

おいしさを支える  
厳重な管理とこだわり

「柔甘ねぎ」のおいしさを支えているのは、生産者全員による品質の厳重な管理と、よりおいしいものを消費者に届けるというこだわりです。

栽培方法は、園部さんが、水戸農業協同組合の中にある「ねぎ生産部会」の中に立ち上げた「柔甘ねぎ部」によって細かくマニュアル化され

生産者は全員そのマニュアルに従って栽培します。そこには、種をまく前の土壌の基準や、収穫時期に応じた種の種類などが細かく記されているそうです。水戸農業協同組合の担当者も、ここまで細かく管理している部はないと言います。

また、全ての畑で、出荷する前に必ずサンプリング検査をし、甘みや柔らかさ、苦味などを数値化して記録しています。さらに、検査結果は全員で共有し、定期的に改良方法を模索しています。このほかにも、新しい栽培方法を3年間試し、データを収集。より良い結果が出た場合は、全員で新しい方法に切り替えています。

消費者に、よりおいしい状態で「柔甘ねぎ」を届けられるよう、園部さんたちの探求はこれからも続きます。



園部さん(左)と水戸地区ねぎ生産部会長の横倉睦郎さん(右)

こちらで購入できます

店舗名	所在地
JA水戸渡里地区農産物直売所 渡里のマルシェわたまる	渡里町2929
JA水戸上中妻地区農産物直売所 つちっこ河和田	河和田町3008
JA水戸内原地区農産物直売所 内原のめぐみ	内原1-210
JA水戸酒門地区農産物直売所 フレッシュさかど	酒門町1358-1
セイブ食彩館けやき台店	けやき台3-38
セイブ城東店	城東2-13-30
セイブ食彩館千波店	千波町1762
セイブ食彩館元吉田店	元吉田町1562-2

ほぼ一年中食べられます

11月下旬から出荷が始まり、翌年の7月中旬まで出荷が続きます。特に、4月～6月が旬です。



地域ブランドとして愛されています

「水戸の柔甘ねぎ」は、以下の2つに登録されています。

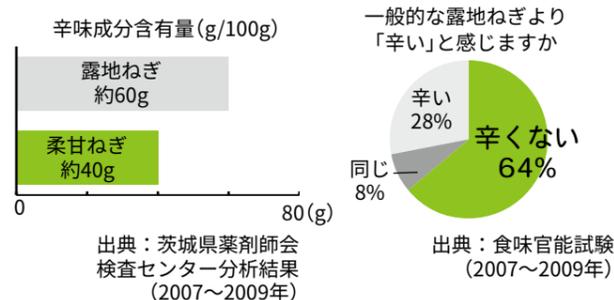
- GI(地理的表示保護制度)(平成30年登録)  
地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結び付いている農林水産物や食品などの名称を、国が知的財産として保護する制度です。  
登録されたことで、水戸農業協同組合「柔甘ねぎ部」の生産者が栽培したものを、「GIマーク」を付けて「水戸の柔甘ねぎ」として出荷しています。
- 茨城県特別栽培農産物認証制度(平成28年登録)  
化学肥料や化学合成農薬を削減するなど、一定の条件を満たして生産された安全な農産物を、県が認証する制度です。



GIマーク

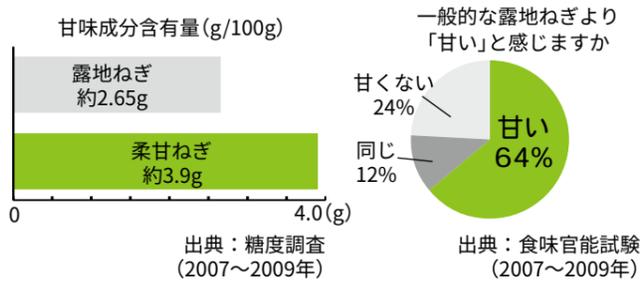
生でも食べられる辛みの少なさ

辛味成分(ピルビン酸)の量を調査したところ、一般的な露地ねぎの約7割しか含まれていませんでした。また、64%の方が一般的な露地ねぎより「辛くない」と感じました。



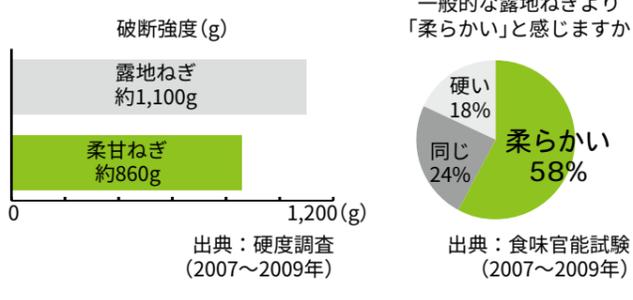
口に広がるやさしい甘さ

甘味成分(グルコース)の量を調査すると、一般的な露地ねぎの約1.5倍多く含まれていました。また、64%の方が一般的な露地ねぎより「甘い」と感じました。



□当たりの良い柔らかさ

硬度調査によると、一般的な露地ねぎよりも柔らかいことがわかりました。また、58%の方が一般的な露地ねぎより「柔らかい」と感じました。



データが示す!

「水戸の柔甘ねぎ」のおいしさ

「柔甘ねぎ」は、サンプリング検査をしてさまざまな要素を記録しているため、そのおいしさもデータによって明らかになっています。ここでは、「柔甘ねぎ」のおいしさを証明する、いくつかのデータを紹介します。

JA水戸ホームページでは、「柔甘ねぎ」を使ったおすすめレシピも紹介しています!