

# やまがたの食

## 冬の間にも営農を

「雪中軟白ねぎ」は、庄内地域にあるJAの統一ブランドとして栽培されている作物である。その中で、出荷量の半分以上を占めるのがJA 鶴岡である。

雪中軟白ねぎの栽培が始まったのは平成8年のころから。JA 鶴岡管内では、水稲の育苗やメロンの栽培として使用しているビニールハウスを有効活用し周年農業を確立するため、雪中軟白ねぎが栽培されるようになった。JA 鶴岡長ねぎ専門部では生産者同士で相互に栽培技術

せつ ちゅうなん ぱく

# 雪中軟白ねぎ

を教え合うという協体制が構築されている。それにより安定して栽培が行えるようになり、ブランド化へとつながっている。

雪中軟白ねぎは、特徴的な栽培方法によって育てられている。一般的なねぎは、白い部分を伸ばすために土寄せをして遮光を行っている。

この方法で育てると、ねぎに土圧がかかり固くなりやすい。一方、雪中軟白ねぎでは、遮光のために黒いフィルムを張って、白い部分に圧力をかけずに栽培している。その結果、やわらか

くなる。また、冬の寒さによって凍らないように糖分を蓄えるため、甘いのが特徴。火を通すことで甘みがさらに強くなる。

雪中軟白ねぎの多くは関東方面で販売されているが、県内のスーパーでも購入することができる。

長ねぎ専門部長の渡部さんは、今後はさらに生産者を増やし、より多くの方に雪中軟白ねぎを届けていきたいと語る。





**JA 鶴岡 長ねぎ専門部長 渡部昌良司さん**

「厳しい冬の寒さによって甘さが凝縮された雪中軟白ねぎを、みなさんにぜひ食べていただきたいです。おすすめの食べ方は天ぷらで、素材の味が存分に出て、料理の主役になれる存在です。」

## 生産者同士のサポート

JA 鶴岡長ねぎ専門部では、部会活動を積極的に行っている。そのひとつとして、栽培方法の統一化のため、新規の農家へ向けたサポートがある。

具体的には、播種・育苗・定植・ひも張り・フィルム張り・袋詰めなど作業ごとに講習会を開催している。

この結果、雪中軟白ねぎの高品質化につながる。さらに生産者同士の交流の場ともなるため、農家同士のつながり強化という面でも効果があがっている。

## おすすめの料理



### 天ぷら

#### 作り方

- ①雪中軟白ねぎを食べやすい大きさに切る。
- ②小麦粉をつけて油でサツと揚げて、できあがり。

揚げることで甘さが際立つ！



6月 定植講習会



8月 ひも張り講習会



### つけもの

#### 作り方

- ①フライパンで軽く焦げ目がつく程度に炒める。
- ②容器にうつしてめんつゆをかけ、味が十分にしみこんだらできあがり。

お酒のお供に最高！



10月 フィルム張り講習会