

通信

西区

みのり



西区のこうべ旬菜⑦
伊川谷の色濃い青ネギ



こうべ旬菜青ネギ部会 部長
渋谷茂樹さん

こうべ旬菜とは

堆肥による土づくりや化学肥料・化学合成農薬の使用を通常栽培より低減するなど、消費者と環境の安全・安心に配慮して栽培された、神戸市内生産の野菜です。



色が濃く、新鮮な青ネギを目指して甘みと香りが強い西区の青ネギ

香りがよく料理の味を引き立ててくれる青ネギ。関西では、うどんやネギ焼きなどに入れる親しみのある野菜です。青ネギの葉の色が濃いのは元気がよい証拠だそうで、葉の色が濃いほど香り



新鮮な状態で使いきってほしいという思いから、根がついたまま、個包装で出荷。

がよく、青ネギそのものの甘味がでるのだそうです。今回は、伊川谷で青ネギづくりに取り組んでいる、こうべ旬菜青ネギ部会の部長、渋谷茂樹さんを訪ねました。

土にしっかり根をはった元気で丈夫な青ネギを育てる

「青ネギの美味しさは、新鮮であること、そして味が濃くなるよう葉色が濃い

ことだと思うんです」と渋谷さん。水の管理を行い、養分をよく吸わせることで、より元気な色の濃い青ネギ作りに取り組んでいます。渋谷さんいわく「日当たりのよい場所で、しっかり土に根をはって育った元気な青ネギが一番。やっぱり地植えの方が、葉の色が出やすいのでいいですね」とも。

また、土地にあった品種の見極めも大切で、部会員同士で情報交換をして最新の品種を検討。季節によって育てる青ネギの品種も変えているのだそうで



畑は石や硬いものがあると、青ネギの発育にムラがでてしまうのでできるだけ取りのぞき、根が細かく張るよう砂を混ぜ、さらさらした土にしている。

す。「今はネットでも色々な情報があるので、育て方も品種も個人で調べることができるのですが、土地にあった青ネギを探すには、やっぱり近隣の人たちと情報交換した方が確実。それにリアルタイムの害虫対策の情報なども早いですからね。みんなで、青ネギ作りについて語

る時間も楽しいです」と渋谷さん。

元気でイキイキとした青ネギを育てるため日々の観察は必須

育て方のコツを聞くと「青ネギの顔色をみて世話するんですよ(笑)」という渋谷さん。水や肥料をやりすぎると、丈夫で元気な青ネギにならないのだといいます。「肥料をあげすぎると丈が伸びないし、水をあげすぎるとこげちゃう(=倒れてしまう)、かといって水が足りないと、葉が乾燥してしまう。葉の色と土の乾き具合を、毎日観察して、その都度、適切な世話をしあげることが大事」。そんな渋谷さん達の手業で、お日様に当たって丈夫に育った青ネギは、非常に香りが良いのだとか。さらに部会では、気持ちよく食べてもらえるよう、出荷する前に二度洗いするなど、丁寧な水洗いに取り組み、出荷前の一手間にも手を抜かれません。新鮮な西区の青ネギをみつけたら、ぜひ食べてみてください。

こうべ旬菜青ネギ部会の《西区の色濃い青ネギ》

根の部分をカットした青ネギより、根つきの方が、青ネギ本来の美味しさを感じてもらえるというこだわりから、根つきで出荷。



豆知識あれこれ

農家さんのオススメ青ネギの食べ方

お好み焼きを焼く際に、細かく切った大量の青ネギとカツオ節(多め)をまぜて醤油をいれたものをお好み焼きの上のせて焼くと簡単にネギ焼きのできあがり。ソースなしでも青ネギと醤油の味付けが効いているので、何枚でも食べられます。



旬の野菜セットを5名様にプレゼント

応募方法 住所・氏名・年齢・電話番号、**質問**の答え及び感想を記入の上、はがきかFAX、電子メールで下記へ
※令和2年12月31日(木)消印有効。抽選。

質問 野菜を購入するときに重視するポイントは？

※応募は1人1通に限り
※当選結果は発送をもってかえさせていただきます
※プレゼントは同等の品に変更することがあります

応募先 西区役所まちづくり課 (〒651-2195 住所不要)
FAX 929-0030
メール nishi@office.city.kobe.lg.jp