

2007/12/14更新



新技術と加工品で地域の目玉商品に

酒田市平田地域の伝統野菜「赤ネギ」

【酒田市】

酒田市平田地域では、江戸時代からの伝統野菜「赤ネギ」が栽培されている。収穫までの期間が長く栽培に手間がかかるなど、市場に出回ることが少なかった赤ネギ。同市飛鳥の後藤博さん(57)は、栽培面積の拡大や販売、加工品の開発など、産地化に向けて積極的に取り組んでいる。

平田地域の目玉商品として

赤ネギは「北前船が運んできた」という説があり、平田地域のほとんどの農家で、自家用の越冬野菜として栽培されてきた。食味は優れているが、長ネギに比べ、茎が柔らかく病気にかかりやすいことや、播種から収穫まで約15ヶ月間と手間がかかることから、栽培する農家が減少していったという。

2000年、同地域に農産物直売所「めんたま畑」がオープンし、後藤さんは旧平田町役場の担当者から地域の目玉商品の開発について相談を受けた。

「地元で長年栽培されている赤ネギを特産物にできないか」と考えた後藤さんは、周辺の農家から赤ネギの種を集め、作付け希望者に配布して栽培を依頼。当時、赤ネギは、露地栽培で自家播種であったことから雑種交配が進み、出来上がった赤ネギは、色や大きさ、太さなど様々なものだった。



赤ネギの出荷作業に追われる「平田赤ねぎ組合」のメンバー

セルトレーや高畝導入、栽培期間短縮し品質向上

赤ネギらしい種の選抜が必要と感じた後藤さんは、酒田農業普及技術課や地元のJAの協力

で、種子選抜実証圃や種子圃場を設置。また、栽培仲間と茨城県の先進地で、栽培方法や出荷形態などを学んだ。

後藤さんは03年、生産者11人で「平田赤ねぎ組合」を結成し、組合長に就任。酒田農業普及技術課の指導の下、「赤葱栽培マニュアル」を作成した。

セルトレーを利用した新しい栽培技術も導入し、栽培期間を約9ヶ月に大幅に短縮。また、移植作業も2回から1回へ、さらに高畝栽培で曲がりの少ないネギを生産することができるようになったという。



「どこに出しても恥ずかしくないものを作っていきたい」と話す後藤さん
赤ネギを使った加工品。赤味噌、赤葱甘酢漬、赤ねぎROSSOとも、規格外品を有効活用したものだ

「赤葱甘酢漬」「赤葱味噌」「赤ねぎROSSO」も好評

「組合ができたことで、市場での赤ネギの評価を高めることができた」と話す後藤さんだが、組合で定めた独自の出荷基準は大量の規格外品を出すことになり、約3割が廃棄されていた。

後藤さんは、廃棄される赤ネギを利用した加工品の開発に着手し、食べやすい長さで切った赤ネギを甘酢に入れた「赤葱甘酢漬」と、赤ネギをすりみそであえた「赤葱味噌」を製品化。地元の温泉施設「アイアイひらた」で販売したところ、おいしさが口コミで広がり人気商品になった。

赤ネギの創作料理を提供している、鶴岡市のイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフにも商品の開発を依頼。刻んだ赤ネギと塩、酢を原料にした万能調味料「赤ねぎROSSO(ロツソ)」が完成した。

「ロツソは辛さがあり、甘さがあり、酸っぱさあり、塩味がある。料理人が好む奥の深い調味料」と話す後藤さん。今月から、本格的に生産、販売を開始した。アイアイひらたや市のイベントなどで販売するほか、Aコープやインターネットでの販売も予定。

後藤さんは「加工品で赤ネギの収益率を上げると共に、栽培者や面積も拡大し、魅力のある農業を目指し、赤ネギ栽培にかけたい」と話している。