



今が旬 増田さんのながねぎ(土付)で 冷えた季節を温かく、心もほっこり



食べて未来へつなごう

協力:(農)富里産直

千葉県の長ネギの産出額 全国2位 (令和3年度)

千葉県の生産者が育てた自慢の野菜を紹介!

寒い冬。鍋料理や料理の薬味として食卓にかかせない長ネギ。昨年の長く続いた猛暑や日照りなどは農作物の生育に大きな影響を与え、長ネギもその例外ではありませんでした。そのような中でも、あきらめずに一生懸命、長ネギを育てている(農)富里産直の生産者、増田光男さんにお話を伺いました。



富里産直の生産者 増田光男さん



秋にはすくすく元気になった長ネギ



畝の間を機械で5回ほどくり返し土寄せしていきます。

自然の厳しさに立ち向かって

2023年11月中旬に増田さんの畑を訪ねると「例年この時期には、4月に植えた苗がたく大きく育ち、葉は青々としていて収穫時期を迎えるはずなのですが、今年は猛暑が続いたうえに雨も少なく、思うように成長してくれませんでした。異常な自然現象にはどうすることもできず、元気の無い長ネギ畑を見るのはつらかったです。水やりのタイミングをいつもと変えるなど自分なりに試してみましたが効果は無く、やっと雨が降ったと思ったら今度は短期的な大雨で畑の一部が水没し不運が重なった年でした。それでも手作業で草取りをくり返しながらかねぎよく育て、今では少しずつ持ち直してきました。冬には元気に育った長ネギを皆さんにお届けできると思います」と話す増田さんには笑顔がありました。

気持ちは毎年1年生

増田さんは「長ネギの栽培を始めて20年くらいになります。当初は栽培方法で悩むこともあり、そんなときは地域の仲間に相談し、試行錯誤しながらおいしい長ネギを作ろうと農地を広げ頑張ってきました。農作物は毎年同じ状態の物ができるとは限りません。毎年1年生の気持ちで栽培に取り組み、組合員の皆さんにおいしい長ネギを届けたいと思っています」と話してくれました。そして組合員の皆さんに向けて「土付きの長ネギは何枚か皮をむくと鮮度のよいつやのある真っ白なネギが現れ、みずみずしくてとてもおいしいです。さらに冬になると霜があたり甘みも増してきます。鍋や炒め物、薬味など、ぜひいろいろな料理で食べてください」とメッセージをいただきました。

食べて応援

冬にむかって寒さも増し、恵みの雨も降り、野菜本来の力でネギ畑も立ち直ってきました。生産者が懸命に育てた長ネギを「食べて応援」していきましょう。

長ネギの肉巻き一口フライ



小麦粉にカレー粉を混ぜるとスパイシーにうまさがアップ!!

【作り方】

- ① ネギ2本を一口大(3cm位)に切る。
- ② 豚バラ200gに塩・コショウをして①を巻く。
- ③ ②を小麦粉、卵、パン粉の順につけこげやすいので最初は低温でじっくりと揚げて、最後に180度くらいの油でカラッと揚げる。

長ネギと豚肉の鍋



ポン酢のタレにラー油を加えるとピリ辛に!!

【作り方】

- ① 長ネギは斜め薄切りにする。
- ② 鍋にだし汁を入れて、煮立ったら長ネギと豚肉(薄切り)を加えて煮る。しゃぶしゃぶ風にして食べてもおいしい。

豆知識

「どうして長ネギは緑と白に色が分かれているの?」

ネギの緑の部分と白い部分はどちらも葉で、土から出ていて日光を浴びると緑になり、土に覆われて日光が遮られている部分は白くなります。丹念に育てられたネギほど、白と緑の色の差がはっきり、くっきりしています。



ネギの白い部分が30cmくらいの長さになる様に土寄せして育てます。

保存方法

- 乾燥しないように新聞紙で包み、折れないように冷暗所で立てて保存。
- 土付きの長ネギは、庭やプランターに斜めに置き白い部分に土をかぶせておくと、鮮度が保たれて長期保存ができます。
- 冷蔵庫の野菜室で保存する場合は、きれいに洗い根元を切ってポリ袋に入れます(長い場合はカットしてもよい)。みじん切りや小口切りなどにして冷凍保存も可能。

Webモニターさんに聞きました

おすすめレシピ

長ネギをフードプロセッサ一などでみじん切りにし、みそと混ぜた「ネギみそ」の作り置きをします。

長ネギの外皮が真っ黒く焦げるくらいまでじっくりと焼き、焦げた皮をおいて食べると甘くておいしいです。



「ちばベジレポート」バックナンバーはこちらから

ハピ・デリ取り扱い週

ながねぎ(土付) 7月上旬まで毎週企画

※生育状況により取り扱い週が変わる場合があります。

「ちばインフォメーション」についてあなたの感想を聞かせてください!

いただいた感想は今後の記事づくりに生かしていきます。[感想は、2月18日(日)までにお寄せください]

右の二次元コードを読み取って送信してね!



問い合わせ コープみらい千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL 0120-925-036 9時~17時(土・日・祝日休み)