

11/1
2021



コープみらい

ちばインフォメーション

編集 コープみらい 千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL:043-301-6684 FAX:043-301-6685 ホームページ コープみらい で検索!

ちばインフォメーションの紙面で募集している催し物、講座のお申し込みの際にお預かりした個人情報は、お申し込みの受付、詳しい資料やご案内の送付、必要なご連絡のために使わせていただきます。

掲載しているイベント等は、開催地域の天候や新型コロナウイルス感染拡大の影響により、中止させていただく場合があります。

千葉の注目野菜を紹介



千葉県の生産者が育てた

おいしい野菜を食べよう!!

産直
コープの里

12 つくる責任
つかう責任

17 パートナリシップで
目標を達成しよう

千葉県は全国でも有名な野菜の産地! 温暖な気候に恵まれてたくさんの野菜が生産されています。「ちばベジレポート」では野菜を育てている生産者のこだわりや思いをレポートし、紹介します。今回は富里産直の生産者、増田光男さんに、長ネギについて伺いました。

煮込むととろ〜り甘い

ながねぎ (土付)

協力: (農) 富里産直

愛情込めて育てています

長ネギは葉味や、また焼いたり煮込んだり火を通すと甘くなります。冬の鍋物料理にはかせない存在です。

「長ネギは根をしっかり張らせて太くし、土寄せをしながら緑色と白色の部分をバランスよく育てます。除草は全て手作業で行い、たい肥は栄養豊富なクロレラ菌入りのボカシ肥料を使って土づくりにこだわっています。収穫した後は葉を残さず畑はきれいな状態にしておくことを心がけています。おいしい長ネギが組合員さんに届くよう愛情を込めて育てていますので、ぜひ食べてください」と話してくれました。



長ネギの白い部分を40cmに成長させるため、4~5回も土寄せ(土をかけて畝を高くする)を行います。

(農)富里産直 増田 光男さん

がむしゃらに頑張りました

長ネギの生産者増田さんは、農業歴40年のベテラン。7ヘクタール(東京ドーム約1.5個分)もの広大な畑で主に長ネギや里芋、ニンジン、ゴボウを育てています。穏やかな口調で「後継者もできたので、これからは趣味を楽しみながらできる範囲で農業をしていこうと思っています」と。しかし24歳から始めた農業も今の規模に拡大するまでには、さまざまな苦労があったそうです。「30代で農家の経営をまかされ、プレッシャーもあったのか何度か体調を崩すも試行錯誤しながら、がむしゃらに頑張ってきました。また高齢化が進む中、休耕する農家からも土地を借りて農地を広げていきました。長ネギは15年前から栽培しています。失敗しながらもその経験を生かし今も作り続けています」と話してくれました。

豆知識

どうして長ネギは緑色と白色に分かれているの?

緑の部分は葉、白い部分は茎と間違えられてしまうときもあります。実はどちらも葉で、色が違うのは日光に当たるか当たらないかで変化するためです。土から出て日光を浴びると緑色になり、土に覆われて日光が遮られている部分は白色になります。そのため、長ネギは2色に分かれているのです。

レシピ

ネギピサ

[材料(2人分)]

ギョウサの皮6枚、ピサソース適量、ウインナーソーセージ2本、長ネギ1/2本、ピーマン1個

[作り方]

- ① ギョウサの皮にピサソースをぬる。
- ② 斜めに薄切りにしたウインナー、長ネギ、細切りにしたピーマンを順に重ねていく。
- ③ オープントースター(500W)で約10分焼いて出来上がり♪



提供: JA山武郡市

提供: コープみらい千葉県本部 産地協議会女子会

ネギチヂミ

[材料(2人分)]

長ネギ1本、卵1個、小麦粉大さじ5、片栗粉大さじ3、水1/4カップ、中華スープの素小さじ1/2、ごま油適量

[作り方]

- ① 長ネギを小口切りにし、ボウルにごま油以外の材料を全て混ぜ合わせます。
- ② フライパンにごま油をひいて、①を両面焼き色が付くまで焼いて出来上がり。
お好みで酢じょうゆを付けて召し上がり♪



保存方法 新聞紙にくるんで冷暗所で立てて保管します。

コープデリ取り扱い週予定 3月まで毎週 ながねぎ(土付)