

柏やさい通信 VOL.6

～農家と飲食店の出会いの場～



柏市は、ネギの生産量が全国第5位となっており、市内全域で、栽培が行われています。



関根 勝敏 さん

布施地区で代々続く農家の関根さんは、ネギ、カブ、米を栽培。主力のネギは、勝敏さんで三代目。柏産ネギのブランド化を目指し、ネギ生産者で立ち上げた研究会のリーダーを務める他、東京大学と連携したLLP事業では農業塾を立ち上げ、農業のPR活動に尽力している。

柏市布施 在住

千葉県はネギの生産量が日本一となっており、県内では柏市、松戸市などを中心に東葛地域が主要な産地となっている。地域の特産とされる「坊主不知ネギ（ぼうずしらずねぎ）」は、昭和初期に埼玉県から持ち込まれたとされており、その名の通りネギ坊主がほとんど出ないため、冬ネギと夏ネギの端境期に食べることができることが特徴で、4月～6月頃が適期となる。（農林水産省2013年度統計・千葉県ホームページ参照）

柏市布施のネギ農家、関根勝敏さんによると、柏のネギの出荷量が最も多くなるのは4月～6月頃で、全国的にもこの時期に品質の安定したネギを栽培する産地は少ないのではないかとのこと。しかし、古くからネギの産地として全国有数の生産量を誇るものの、市場での柏産ネギの知名度は低く、市内での流通量が少ないことが課題となっている。

そんな中、関根さんらネギ農家5軒が集まり昨年度、ネギの研究会を立ち上げた。現在は、情報交換や勉強会を重ねながら、柏ネギのブランド化を目指し奮闘中。「ネギにも最も美味しい食べ頃、『適齢期』があることを知って欲しい」と話す関根さんらは、収穫適期を逃さずに周年途切れずネギを出荷するため、作付け計画や出荷時期に気を配っている。そんな柏産『適齢期ネギ』の今後の広がり注目したい。





《ネギを利用した加工品の紹介と 取り組み事例》

①写真右：【飲食店関係者向け農家ツアー】

アグリコミュニケーションかしわ委員会が主催する飲食店関係者向けの農家ツアーの一幕。薬味など、脇役として利用されることが多いネギは、品質を見極めるのも難しい。生産者ならではの栽培のこだわりや、品質を見極めるコツを丁寧に説明し、参加者の理解を得る努力を重ねている。

②写真中央上：【柏の畑の彩り柏餅①】

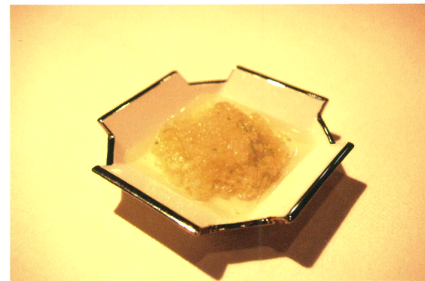
今年5月に柏市の広報番組「市立柏研Q所」の企画の中で開発された、柏産の農産物を使用した柏市ならではの柏餅、「柏の畑の彩り柏餅」。3種の餡のうち1つはネギ餡を使用したものが販売された。写真は、柏市菓子組合組合長でもある、パティスリーミレー（西原）の松長シェフ考案の商品。

③写真中央下：【柏の畑の彩り柏餅②】

「柏の畑の彩り柏餅」シリーズ。和菓子処 青柳（逆井）にて販売されたネギ餡の柏餅。

④写真左：【柏産ねぎソフトクリーム】

現在、ブランド化を目指して研究会を立ち上げた柏のねぎ生産者グループの協力で開発中の「柏産ねぎソフトクリーム」。道の駅しょうなんにて販売中の地元産農産物を使用した大人気ソフトクリームの第7弾として、11月下旬に発売予定となっている。



【ネギの醬 (ジャン)】

醬（ジャン）の達人と呼ばれる渡辺シェフのオリジナル万能調味料。ネギの香りと甘み、旨みが凝縮しており、素材の味を引き出すタレとして、野菜や肉などあらゆる食材に合わせるができる。鮮度が良い柏産ネギを使用することで、質の高い醬に仕上がっている。



オーナー：渡辺展久さん

【中国料理 文菜華】

柏市東上町2-2

04-7164-5211

営業時間：11:30～14:30 / 17:30～22:30

定休日：月曜日・第2火曜日

柏を代表する中華の名店。

素材の味を重視し、常に1級品の食材にこだわるシェフは、「柏の野菜は新鮮で品質も高い」と話す。同店で使用する野菜のほとんどは、厳選した柏産野菜を使用しており、柏野菜の魅力を堪能することができる。

《直売所紹介》

道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



今月の

おすすめ野菜

白菜、キャベツ、ブロッコリー、大根、
カリフラワー、かぶ、ちぢみほうれん草
など

【お知らせ】

●次号予告

次回12月号では、柏市が生産量全国1位を誇る「カブ」をご紹介します！

●イベント情報

- ・11月3日（火・祝）カシワングランプリ
- ・11月7日（土）、8日（日）かしわで収穫祭
- ・11月13日（金）、14日（土）、15日（日）手賀沼まるかじりツアー
- ・11月15日（日）かしわウィスキーフォーラム

☆募集中☆

問い合わせ：（株）農菜土 tel: 04-7137-7318

- ・11月13日（金）、14日（土）、15日（日）里芋収穫体験

【編集後記】

柏の3大野菜といえば、カブ、ネギ、ホウレン草ですよね！全国1位の生産量を誇る「カブ」は、徐々に知名度も上がり、マスコミに取り上げられる機会も増えてきました。今回、取り上げた「ネギ」も全国5位の生産量を誇っていることは、まだまだあまり知られていません。

柏産ネギのブランド化に取り組む関根さんを中心とするネギ農家の方々によると、「まずは市民の方に、地元柏でネギを生産していることを知って頂きたい。そして、地元のネギを選んで頂きたい。そのために、農家も努力を惜しまず品質の向上や、PR活動に努めたい」とのことでした。

農業を取り巻く環境は厳しい部分もありますが、農家の方々の積極的な取り組みを後押しできよう、私も一緒に頑張りたいと思いました。

ぜひ、柏の『適齢期ネギ』、この紙面をご覧のみなさんにも味わって頂けたら嬉しいです！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成27年11月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143