

すざいっしょ！ひだか ~知ってる?! ひだかのネギ~

サラダで食べられるほど甘く柔らかいねぎ。食べたことありますか？作っているのは日高町門別地区。（旧門別町 以下門別町）。もみ殻で日光をさえぎり、白くやわらかいねぎを作っています。

○産地になるまで…

門別町は軽種馬生産が中心でしたが、町民から「軽種馬以外の特産品を作ろう」との声が上がりました。

たくさんの候補から、夏の間の冷涼な気候を生かした、軟白長ねぎに決まり、昭和61年、11戸でスタートしました。

平成19年には「美味（うま）ネギ君」で商標登録を取りました。

令和5年は8戸で作付けし、販売額は約1億1,700万円です。



全国に出荷されています！

○これからの課題は…

高齢化により生産者・作付面積が減少しています。JA・町では新規に農業に就きたい人の受け入れも行っています。

これからも柔らかくておいしい「美味ネギ君」を皆様にお届けできるよう、努力します。

栽培体系	作型(保温条件)	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
春どり		◎			■	■					○	○	◎
初夏どり		○	○				■	■	■	■	○	○	○
秋どり			○	○	○	○						■	■

○は種 ◎定植 ■収穫

「美味ネギ君」の主な作型



写真1 出荷を待つ「美味ネギ君」



写真2 もみ殻で光をさえぎり、やわらかいねぎへ

うま 美味ネギ君かんたんレシピ!

ねぎの中華風サラダ



材料：ねぎ1本、きゅうり1本、にんじん少々
かにかまぼこ適量、中華ドレッシング

作り方：

ねぎをせん切りにし水にさらす。きゅうり、にんじんもせん切りし、食べる直前にドレッシングで和える。