

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4年は8戸で作付けし、販売額は約1億1000万円です。



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!

ねぎの天ぷら

材料：ねぎ
天ぷら粉
たまご

作り方：

4～5cm に切ったねぎにころもを付けて180度の油で揚げる。

