



収穫時期を迎えた荒木さんのネギ畑。小学校前にあり、子どもたちの食育にも一役買っている



「皮むき機」を使い、空気を噴射してネギの皮をむく。機械導入による生産者の作業負担軽減も進めている



葉や皮を取り除き、きれいにしたネギを箱詰めして出荷所へ。輝くようなつやがおいしさの証

昼夜の寒暖差が大きい白神山麓の気候と厳しい寒さによって甘くみずみずしい食感になる白神ねぎ。JAあきた白神は、地域の特産にしようと2012年に商標登録。13年にはJAと同ねぎ部会、県能代市、藤里町が「白神ねぎ10億円達成プロジェクト」を立ち上げ、「深谷ねぎ」「下仁田ねぎ」など関東の人気ブランドに対抗して市場でのヒアリングやPR活動、栽培技術の向上に力を入れてきた。品質が悪ければブランドは育たない。ブランド力が上がっても品質が悪ければ販売額は伸びない。JAや行政が生産拡大の助成や技術確立、販売促進で生産者をバックアップし、生産者は品質や味で応えてきた。

ブランドを育てる

生産者、JA、行政が一丸となつての「10億円大作戦」。首都圏での評価は急上昇し、単価も上がった。生産者のやる気はさらに上がり、生産拡大や就農者増につながっている。行政側からさらに強気に応援しようとする能代市は4月、環境産業部にその名も「ねぎ課」を設置。山田英^{なご}ねぎ課長は「関係機関と協力して生産者の所得向上や就農支援、栽培技術や品種の研究などに取り組んでいます。白神ねぎの魅力を県内外にどんどん発信したい」と話す。10月から3月は一年で最も甘みが増す「秋冬ねぎ」「雪中ねぎ」の季節。県内出荷はまだ少ないが、白神ねぎを見つけたらぜひおいしさを確かめてほしい。

「ねぎ課」も応援

白神ねぎ News

その2 「白神ねぎらーめんコンテスト 冬の陣」開催予定

7月に「夏の陣」を開催した「らーめんコンテスト」。能代市や八峰町の参加ラーメン店が白神ねぎを使ったオリジナルメニューを販売。各店の「販売点数」と「行政・JA審査」の合計得点でベストワンを選びます。来年2月ごろ冬の陣を開催予定です。

★お問い合わせはJAあきた白神（下記参照）まで



お試しあれ！ 意外なおいしさ ネギのタルタルソース

【材料】白神ねぎ…1本、マヨネーズ…適量、しょうゆ…適量

- 1 ネギをみじん切りにする。
- 2 マヨネーズ3、しょうゆ1の割合でネギと混ぜ合わせる。

フライやサラダにかけてどうぞ



〔レシピ提供〕JAあきた白神

◎白神ねぎのお問い合わせ/JAあきた白神 販売課
TEL.0185-55-0778 FAX.0185-89-6300

その1 一年を通して出荷

白神ねぎは「秋冬ねぎ」「雪中ねぎ」「春ねぎ」「越冬早取り」「夏どり」があり、一年を通して収穫・出荷しています。

春夏秋冬、白神ねぎを
よろしくをお願いします！



能代市ねぎ課長 山田 英さん

能代市環境産業部 ねぎ課

その3 白神ねぎギフト誕生

贈答品用箱入り白神ねぎをギフトにいかが？写真は白神ねぎ10本と「ねぎラー油」「ねぎ生姜ふりかけ」がセットの2,200円（税別）（送料1,000円 ※税別／クール便は+400円）。ネギだけのセットもあります。

★お問い合わせはJAあきた白神まで



その4 産地の真心！？ 白神ねぎパウダー無料

能代市にある農産物直売所「ねぎっこ村」ではソフトクリーム（300円・税込）に白神ねぎの乾燥パウダーを無料でトッピングできます。

★ねぎっこ村 能代市河戸川字北西山189
TEL.0185-52-6200



白神ねぎ



秋田が誇るブランドネギ

みずみずしく、ずっしりとした太さと手応え。透けるように白い軟白部は軟らかくシャキシャキとした食感で、煮込めばぐんと甘くなる。「鍋料理に入れると甘みがすごい。食感もとろっとして最高だ」。生産者の荒木孝光さんが味に太鼓判を押す「白神ねぎ」は、JAあきた白神が首都圏を中心に販売するブランドネギ。白神山麓のミネラル豊富な水や肥えた大地を生かして能代市と藤里町の生産者でつくる、JAあきた白神「ねぎ部会」の158人が栽培している。

このネギが快進撃を続けている。2015〜17年度には販売額が3年連続で10億円を超え、17年度においては過去最高の約14億2353万円に達した。栽培面積も拡大中で10億円達成以前の14年度は120ヘクタールだったが18年度は約145ヘクタールに。さらには若手の新規就農者も増えているという。「『ネギをやりたい』って農業を始める20代、30代が増えているよ」と荒木さん。なぜ白神ねぎはこれほどまでに好調なのか。なぜ生産者が増えているのか。

寒さ厳しいこれからは、
ネギがおいしい季節です！

JAあきた白神 ねぎ部会 荒木孝光さん

