

IWATSU NEGI

葉茎菜類

岩津ねぎ



出荷時期

11月23日～
3月中旬

但馬の気候が育てる 独特の風味

朝来市の特産品「岩津ねぎ」は、
日本三大ねぎの一つとして、全国に知られています。
朝来市独特の凍てつくような寒さと栽培技術の工夫により、
現在のようなおいしい岩津ねぎになりました。

岩津ねぎの粘液中の成分が、免疫活性化作用を向上させる働きがあります。

朝来市

たじま



雪や霜にあたるほど増すうまみ 葉先から白い部分まで甘くやわらか

岩津ねぎは関東の根深ねぎ（白ねぎ）と関西の葉ねぎ（青ねぎ）の中間種。全長100cm前後、軟白部が25〜30cm、茎の太さが2cm以上のものが良品とされます。葉・軟白部ともに食べることができ、他の白ねぎにはない香り、甘さ、やわらかさが特長です。特に雪や霜にあたるほどうまみを増して、鍋物や焼き物にするとトロリとやわらか。雪や霜にあたると葉先が少し黄色くなります。これがおいしさの目安。朝来市の冬季の降雪がおいしい岩津ねぎを育てます。

品種は昔から栽培されていた「岩津ねぎ」と、昭和初期に兵庫県農試但馬分場（現・兵庫県立農林水産技術総合センター北部農業技術センター）で岩津ねぎと千住系ねぎが交雑育種された「改良岩津ねぎ」が、現在の岩津ねぎの原型です。

岩津ねぎの形質にばらつきが大きくなったので、兵庫県立農林水産技術総合センターでは平成15年から3年かけて系統選抜にとりかかり、優良系統を選抜しました。

生産安定のために栽培ほ場の排水改善、積雪により葉が折れないように雪除けの設置など栽培方法の改善を行っています。

大戦時作付面積が激減し、一時は「幻のねぎ」とも言われましたが、最近では岩津ねぎの良さが見直され、優良系統の選抜、栽培方法の改善などで28ha程度まで面積が増加しています。



出荷の解禁日を決めブランド力アップ

甘い、太い、やわらかい、「まぼろしのねぎ」と呼ばれる岩津ねぎ。JAたじまでは、この岩津ねぎの出荷規格を統一。これまで年ごとに決めていた出荷の解禁日を2014年から11月23日として、ブランド力を高めています。地元や京阪神を中心に、関東にも出荷されます。

生野銀山労働者の冬の栄養源に

江戸時代に生野代官所の役人が京都から九条ねぎの種子を持ち帰り、生野銀山の労働者の冬の生鮮野菜として、現在の朝来市岩津周辺の農家に栽培させたことが始まりといわれています。その後、他品種との自然交配と、朝来市の気候・風土により、現在の岩津ねぎが生まれました。朝来誌（明治36年）によると、享保3年（1803年）頃、「津村子（現在の岩津）にねぎを産す、佳品を以て称される」と記され、このねぎが高く評価されていたことがうかがえます。



明治中期まで生野町だけを對象に出荷、供給していましたが、播但線の鉄道開通後は急速に販路が拡大され、姫路方面や日本海側中小都市で消費されるようになりました。大正12年には岩津ねぎ出荷組合を設立。昭和23年には農林大臣指定産地となり、太平洋戦争で減少した生産量が復活。以後30年前半には作付面積が伸びました。

現在は朝来市内で211人の生産者が栽培に取り組み、JAたじま岩津ねぎ部会の部員数・栽培面積は年々増加しています。

寒くなると収穫開始

岩津ねぎは凍てつく冬が収穫の時期。降雪が多い朝来市では、雪から掘り起こしての作業になることも多々あります。午前中太陽が当たって雪解けを待ち、午後3時を過ぎると凍てつくので、わずかな時間にやわらかい葉先に気を配りながら収穫します。



野菜おじさんからひとこと

九条ねぎと根深ねぎの中間種

ねぎの品種は、楼ねぎ群、加賀群（下仁田ねぎなど）、千住群（関東の根深ねぎ）、九条群（関西の青ねぎ）などに大別されます。

「岩津ねぎ」は、九条ねぎと関東の根深ねぎ（白ねぎ）の中間種で、葉身部（緑の葉の部分）は濃緑色で、一般の葉ねぎ品種よりもやわらかく、葉鞘部（白い部分）は1本ねぎよりも肉質は柔軟で香気高く、品質が優れ、葉身、葉鞘部とも食べられるのが、特徴です。

購入の問い合わせ

JA たじま 和田山総合営農生活センター TEL.079-672-4800
朝来市岩津ねぎ生産組合 TEL.079-678-0622(FAX兼用)



肉豆腐

材料/4人分

岩津ねぎ	2本
木綿豆腐	500g
牛切り落とし肉	200g
サラダ油	小さじ2
A { 酒、しょうゆ、みりん	各大きじ3
砂糖	大きじ2弱

①岩津ねぎは4cm長さに切り、白と緑の部分に分けておく。②豆腐は3cm角に切る。牛肉は大きければ5cm幅に切る。③④を混ぜ合わせておく。④フッ素樹脂加工のフライパンにサラダ油を入れて温め、牛肉を焼く。少し赤身が残る程度に色が変われば少し火を弱め、②の合わせ調味料を加え、全体がなじんだら牛肉を別皿に取り出す。⑤④の鍋に岩津ねぎの白い部分と豆腐を加えてふたをし中火弱で煮、ねぎがしんなりしたら緑の部分と、牛肉を戻し入れ、再びふたをして少し蒸し煮にする。しんなりしたら火を止める。5分間ほどおいて味をなじませ、器に盛る。



岩津ねぎといかと アスパラガスのマリネ

材料/4人分

岩津ねぎ	2本	シェリーヴィネガー	小さじ1
やりいか	1本(250g前後)	たまねぎ	大きじ1(みじん)
グリーンアスパラ	4本(Mサイズ)	ペビーリーフ	20枚
ディジョンマスタード	大きじ1/2	柚子皮	少量
和からし	小さじ1	オリーブオイル	大きじ1
昆布だし	大きじ3~4	塩こしょう	適量
日本酒	大きじ2	バジルペーストオイル	大きじ1
レモン	小さじ2		

①岩津ねぎ、アスパラガスは下処理して色よくゆで水切りしておく。②岩津ねぎは輪切り、アスパラガスは上部を7cmぐらいを3カットに切る。下部はビューレにする。③イカはワタを抜き水洗いして適当な大きさに切る。水、塩、お酒を入れて沸かしイカをくぐらす。(霜降りにする)ペーパータオルに引き上げ冷蔵保管する。④上記の分量で辛子ドレッシングを作り軽く塩こしょうしたイカと合わせる。⑤岩津ねぎ、アスパラガス、たまねぎ、イカに塩こしょうしてシェリーヴィネガー、オリーブオイルと合わせる。アスパラガスビューレを加え全てを混ぜ合わせお皿に盛り柚子皮をふる。ペビーリーフを飾る。⑥アスパラビューレとバジルペーストオイルをポイントに飾る。*季節によりホタルイカを使用

やわらかい・甘い・おいしいと三拍子揃うブランド品

