

WELSH ONION

葉茎菜類

ねぎ



出荷時期

通年

県内各地で生産

白い部分を食べる根深ねぎ、葉の部分を食べる葉ねぎがあり、生では薬味に、加熱すれば甘く、葉は彩りにと活躍の幅が広い野菜です。

ねぎ独特の刺激臭は硫化アリルという成分で、胃や腸の壁を刺激して消化液の分泌を促進する働きがあり、それが食欲増進に繋がります。

●県指定産地／兵庫西(77t)、神戸西(93t)、日の出(58t)、たじま(27t)、東播(82t)、丹波ひかみ(10t)

姫路市

兵庫西

葉ねぎは鮮度が要求されることから、主として都市近郊の砂地地帯で栽培されています。

県内でも姫路市は古くからの産地で、周年的に栽培されています。主な産地は妻鹿および網干地区。品種は「九条細」が主で、神戸や姫路市場に出荷されます。

購入の問い合わせ ▶ 姫路大同青果(野菜部) TEL.079-224-3611

新鮮な葉ねぎを
周年で生産



神戸市西区

神戸西

都市近郊型農業の神戸市西区の伊川谷町、平野町、玉津町では、鴨頭(こうとう)ねぎなどの葉ねぎが栽培されています。都市近郊の強みを生かして、新鮮なねぎを市場に供給しています。この産地のねぎは、色が濃いのが特長です。

昭和50年頃からねぎの栽培が始まりました。生産者で作る部会では、病害虫や連作障害などの苦勞がある中、勉強会、品種試験を繰り返して、良質のねぎの供給を続けています。

購入の問い合わせ ▶ JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター TEL.078-961-1277

緑色が濃い葉ねぎを出荷
昭和50年頃から栽培開始



豊岡市/朝来市/養父市/
香美町/新温泉町

たじま

但馬地域では、岩津ねぎ以外にもねぎが栽培されており、平成8年に県指定産地となりました。

養父市では青ねぎが周年で栽培され供給されています。養父市フードブランド生産部会が青ねぎで安心ブランド認証を取得しています。

美方郡では、軟白ねぎ生産者組合が白ねぎを栽培し、ひょうご安心ブランド認証を取得しています。岩津ねぎに先駆けて神戸の市場に出荷し、一足早く冬の訪れを告げています。また、量販店との契約栽培により、「しゃっきり白ねぎ」としても出荷しています。

購入の問い合わせ ▶ JA たじま 営農生産部 特産課 TEL.079-662-4146

青ねぎの周年供給を実施
軟白ねぎは早期出荷



丹波市 丹波ひかみ



特産品化の取り組み 下仁田ねぎの系統

丹波市の“丹波ひかみねぎ”は、やわらかな肉質、豊かな風味が特徴。関西では珍しい白ねぎです。下仁田ねぎの系統の中から丹波地域の気候・土壌に適したものを選択して、栽培されています。

長さは40〜50cm、軟白部分は約20cmで、茎の直径は約4cmにもなる特大ねぎ。主に軟白部分を食べますが、葉も一緒に味わえます。鍋物などに入れると特有の甘みが増して、とろけるような食感が楽しめます。

米の生産調整の一つとして、平成8年から栽培を始めたねぎを“丹波ひかみねぎ”と名付け、地域の特産物にしようという取り組みが続いています。平成9年には丹波ひかみねぎ市島生産出荷組合が結成され、同組合が中心となって栽培しています。

※出荷は11月〜1月。



購入の問い合わせ JA 丹波ひかみ TEL.0795-82-5349

東播 明石市／加古川市／稲美町



施設栽培で高品質な葉ねぎ提供 市街化の中根強く栽培

東播地区では、新鮮さが要求される葉ねぎを、市街化が進む中、根強く栽培が続けられています。主として施設栽培により、高品質な葉ねぎを、市場中心に年間を通じて出荷しています。一部の葉ねぎは、ひょうご安心ブランドに認証されています。

東播地区は瀬戸内海に面した温暖な気候条件で全耕地の90%が平坦地で豊かな土壌条件に恵まれていることから、ねぎ栽培は古くから行われてきました。昭和40〜50年代に生産がピークに達し、主要な産地の一つとして位置づけられました。



購入の問い合わせ JA 兵庫南 経済部 特産販売課 TEL.079-496-5787

洲本市／淡路市

淡路島

日の出



食卓の定番

温暖な気候で周年供給

淡路島のねぎは薬味、煮物、焼き物など、どんな料理にも向く食卓の定番です。

年平均気温16℃の温暖な気候の淡路島では、ねぎの周年供給が可能です。平成元年、洲本市大野地域の10人の生産者が、栽培を開始しました。除草、防虫効果の高いマルチ栽培を実践。地際部をカットして出荷する加工・業務用向け栽培も行われ、植え替えなしで2作以上の収穫を可能にしています。

購入の問い合わせ JA 淡路日の出 TEL.0799-62-6200

薬味だけでなく、おしゃれなメニューに変身



薄揚げのねぎ詰め焼き

材料/4人分

白ねぎ	4本	ゴマ油	少々
油揚げ	4枚	だいこんおろし、しょうゆ	適量
ゆずこしょう	小さじ1/2		

①白ねぎは約6mm幅の小口切りにし、緑と白の部分を分けておく。フライパンにゴマ油をなじませ白い部分を入れ中火弱でじっくり炒める。(火が強すぎると焦げる)少ししんなりしたら緑の部分も加えて再びじっくり炒める。しんなりして色づいてきたら、ゆずこしょうを加えて混ぜる。②薄揚げはキッチンペーパーで包んで油を吸い取り、半分に切って袋状に開く。①を1/8量ずつ詰め、平らに詰める。③フライパンに②を並べ、弱火で両面カリッときつね色に焼く。食べやすく切って器に盛り、大根おろしを添えてしょうゆをかける。

ねぎとベーコンのキッシュ

材料/15cmタルト型 1台分

ベーコン	30g	卵	3/4ヶ
オリーブ油	15ml	粉チーズ	15g
ねぎ(太いもの)	1本	生クリーム	80ml
塩・白こしょう	少々	パイ生地(冷凍)	1枚

①型にうすくバター(分量外)をぬり、パイシートを合わせ、アルミホイルを内側にあて重しをして、180℃のオーブンで12分、下焼きする。②ベーコンは2mm幅に切り、炒めておく。③ねぎの白い部分は5cmの長さに切り、オリーブ油で表面に焼き色をつけ、塩をふり、縦半分に切っておく。④ねぎの青い部分適量を小口切りにし、オリーブ油で炒め、塩、白こしょうする。⑤卵を割りほぐし、粉チーズを混ぜ、生クリームを加えて、②と④を入れ、味を調える。⑥①に③をならべ、⑤の具を均等にしきつめ、液を流す。⑦180℃のオーブンで25~30分焼く。

