

伝統野菜を見直そう vol.4

地方のネギを訪ねて

農産部会委託研究員 成田 国寛

4月にRadixの会農産部会関東ブロック代表の早川宗延さんと地方野菜を栽培している群馬の生産者を訪ねました。今回は「ネギ」です。

Message

■ネギ三昧

下仁田ネギの栽培が盛んな富岡市に磯貝香津夫さん（ぐんま古里農園）を訪ねました。多くの地方野菜を栽培している磯貝さんも自家種の下仁田ネギを大切に育てていました。

下仁田ネギはずんぐりむっくりの形をしていて遠くからでもよくわかります。徳川時代には「殿様ネギ」と呼ばれ、肉質と食味の良さで知られていました。特にまるまっているタイプはその容姿から「ダルマ」とよばれ珍重されるほどです。

ところで下仁田ネギといえども他のネギと交雑してしまうと、すぐに形を変えてしまいます。戦後、食糧増産のため米・麦・養蚕が中心になった時、品種として雑になったことも。しかし地域の取り組みの結果、優良系統の復活に成功した経緯があります。今でも他品種のネギの花を咲かせないよう地域全体で気をつけているそうです。



磯貝さんの下仁田ネギ。ネギ坊主がでています。

次に甘楽町の新井俊春さん（甘楽町有機農業研究会）を訪ねました。新井さんも、下仁田ネギをはじめイサオや松本一本などを栽培しています。こだわりの下仁田ネギには週刊誌が取材にきたほどです。

新井さんは、有機栽培に適し味のよいネギ、調理に適したネギを求めて十

数年種ものネギの栽培をしたことがあります。現在栽培している品種も選抜されたネギですが、やはり地元のネギははずせないそうです。

今年はハウレンソウの品種比較を行い、野口種苗さんの日本ハウレンソウが注目の種とおっしゃっていました。

最後に利根川沿いで在来のネギを栽培している定方雅彦さん（利根川緑の会）を訪問しました。

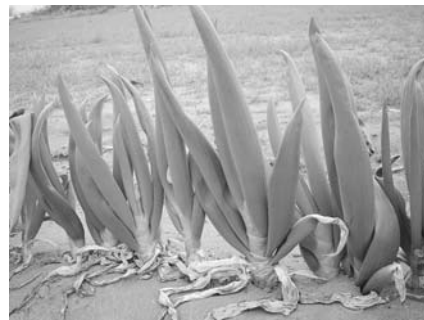
利根川沿いは肥沃で耕土が深く昔からネギやゴボウの産地となっています。定方さんも地の利を活かして下植木ネギやサラダゴボウなどを栽培しています。

下植木ネギは群馬県伊勢崎地域で200年も前から栽培されている品種です。栽培はとても難しいのですが味がすこぶる良く、昔から贈答用に珍重されてきました。生産量がきわめて少ない貴重なネギです。

さらに定方さんは地元のネギの復活にも力を入れています。地域の名を冠した尾島ネギです。この尾島ネギ、利根太とも呼ばれ、数十年前まで栽培されていた薄緑色の柔らかく甘い品種です。煮物に最適なのですが、風で倒れやすく病気に弱いなどの欠点があり、今では自家用にごくわずかに残っている程度。そこで自家採種をして長年守ってきた古老よ



下植木ネギの説明をする定方さん。



下植木ネギの母本。下仁田ネギに似ていますが、葉先がややスマートです。

り種を譲り受け、あらたに栽培を始められるそうです。出荷が楽しみな一品です。

■このネギ、何ネギ？

3月末のこと、岐阜の佐藤さんから栽培しているネギの品種を聞いてびっくり。なんと越津ネギを栽培されていたのです。ちょうど愛知の伝統野菜を調べていただけに、実物を目にすることができてラッキーでした。

越津ネギは愛知の伝統野菜で関東の太ネギと関西の葉ネギのよいとこどりをしたネギです。見た目は太ネギみたいですが、葉先までやわらかく食べることができます。

佐藤さんは以前からふつうに作っていたそうで、とくに珍しいとは思わず「長ネギ」として出荷されていました。らでいっしゅぼーやの中部の会員さんには「越津ネギ」として食べてほしかったなど、今思うとちょっと残念な気も。ちなみに農産スタッフにも試食していただいたところ、なかなか好評でした。

歴史ある品種はひと癖もふた癖もあることが多いと言われています。しかし味が良いものをだまって見過ごすのも、もったいないもの。ぜひ各地に眠っているお宝を一緒に見つけていこうではありませんか。