

×キリトリ×

～応募用紙～

応募様式

3匹のねぎしゃんの名前と
プロフィールを募集します。

①名前

(付けた理由があれば併記してください)

②プロフィール

(年齢、性格、家族構成、それぞれの野菜に関連するキャッチフレーズなど自由に記入してください)

※①、②のどちらか一方でもOK!



①名前

②プロフィール



①名前

②プロフィール



①名前

②プロフィール

フリガナ

お名前
(ペンネーム) ()

ご住所
〒

電話番号
—

※応募を通じてご提供いただきました個人情報を、本企画運営に関すること以外の目的で使用することはありません。

**採用された方に
南幌町産「ピュアライスななつぼし」を10kgプレゼント!**

×キリトリ×

農業のために 地域のために 明日のために
JA共済の地域貢献活動

fan fun FOOD!

語る。作る。味わう。

JA Nanporo
Community Paper
VOL.43

JA NANPORO
Green Onion

南幌町の軟白長ねぎ

真っ白な白根でスタイル抜群! 長くて美しい軟白ねぎしゃん



なんばく
『軟白ねぎしゃん』

南幌町のねぎは「ねぎしゃん」というブランド名で販売しています。「ねぎしゃん」という愛称が付けられたのは平成12年。ねぎしゃんの「しゃん」は大正から昭和時代の流行語で「美人」という意味があり、真っ白な白根が自慢の美しい長ねぎをイメージしています。ロゴマークには北海道を代表するクマを採用し、「かもがねぎを背負ってくる」ように、良いことが重ねておきますようにという願いが込められています。「ねぎしゃん」は当初露地長ねぎだけで使用していましたが、平成30年より南幌町で作られるねぎを全て「ねぎしゃん」ブランドで統一しました。南幌町の軟白長ねぎ部会は、平成元年に10戸の生産者で立ち上げました。一時は13戸まで生産戸数が増えましたが、年々戸数は減少し、現在は2戸で生産しています。

軟白長ねぎ部会

部会員(戸) 2戸
面積 2,280坪(75a)
種類 刀剣・北の匠
北洋・ホワイトソード



作る。『軟白長ねぎ』ってどんなねぎ??

軟白長ねぎは名前の通り白くて軟らかく、白根が長いのが特長。露地で栽培する通常の長ねぎ(露地長ねぎ)と違い、軟白長ねぎは



ねぎはほとんどが葉?!

白い部分を白根、緑色の部分を葉と呼ぶことが一般的ですが、ねぎの茎は根の上に1cm程度ある硬くて切り落とす部分だけで、それ以外の部分は白根も全て葉に含まれます。長ねぎは日光が当たると光合成をして緑色になるので、ねぎの白い部分は日光を当てな

根
茎

葉
いように土寄せをして作っています。軟白長ねぎは土寄せではなく、黒いシートでねぎを覆って白根を作ります。その方がねぎに圧力がかからず、白根を長く軟らかくすることができます。ちなみに遮光せずに全体を日光に当てた状態にすると、全体が緑色のねぎになってしまいます。



長さ	白根の長さ
軟白長ねぎ	80cm 35cm以上
露地長ねぎ	60cm 25cm以上

軟白長ねぎの生産から出荷まで

1 は種

育苗箱に種をまいて、ハウスで苗を育てます。



2 定植

ハウスを組み立て、マルチシートの下に灌水キューブを設置し、苗を1本ずつ手作業で植えていきます。
※灌水キューブ…水を供給するキューブのこと



3 遮光

定植からおよそ1ヶ月半後、白根を長く軟らかくするために黒いシートでねぎを覆い遮光します。



4 収穫

折れたり傷つけたりしないように注意し1本ずつ丁寧に収穫していきます。雨の日は収穫したねぎが濡れないように注意して選別作業場へ運びます。



5 選別・調製

収穫したねぎを選別作業場へ運び選別・調製します。



6 出荷

箱詰めしたねぎをJAなんぽろ集出荷センターへ運び、そこから市場へ出荷します。



軟白長ねぎ 生産者のお話

軟白長ねぎ部会
有限会社ほなみ 木村 和弘さん



木村さんは大学卒業後個人農家として就農し、平成14年からは有限会社ほなみの社員として農業を続けています。

「僕の家は軟白長ねぎを作っていたので、軟白長ねぎの生産に携わるようになったのは社員になってから。社員の中で軟白長ねぎを作っていた人がいたので、既存の資材を使い、軟白長ねぎを作ることになりました。当時、軟白長ねぎは高収益作物で、冬でも加温して作れるので1年中作っていました。特に高値で売れるのが1月～3月ですが、燃料代が年々高騰して極力加温しない作型に変更していく結果、現在では6月採りと9月～12月採りとなっています。燃料代の高騰によって軟白長ねぎの生産をやめて、露地長ねぎに切り替えた人も多かったです。」

軟白長ねぎは、は種から収穫まで全て手作業で行います。おいしい軟白長ねぎを届けるために、苦労していることもたくさんあるそうです。

「1棟120坪のハウスにおよそ2万5千本の苗を定植します。ハウスの中は機械を使えないから、植えるときや収穫するときは腰が痛くて結構大変です…。」

ハウス栽培なので天候にはあまり左右されないけど、水や温度管理は自分で判断し調節する分、難しいところがあります。病害虫についても、春先は比較的病害虫の発生は少ないと、夏は発生率も高くなるので、ねぎをよく観察しなければならず神経を使います。また、十分生育する前に倒れたり、遮光シートの張り方によってはねぎが曲がってしまうことがあって、真っ直ぐ細長くが軟白長ねぎの売りなので、曲がらないように気を付けます。軟白長ねぎは色々と手間が掛かり大変だけど、良いものを作れるように手間を惜しまず大事に作っています。だから高値で卖れたときは、とても嬉しいです。」

昨年の台風21号は、南幌町の農家にも大きな打撃をされました。

「当社でも台風でハウスが倒壊してしまいました。天候に左右されないとはいって、ハウスが倒壊してしまったらどうにもできない。ハウスの修理と並行してまだ小さいねぎ

は起こしながらシートを張り替える作業を行い、強風で倒れたねぎを除いて、収穫時期が少し早いものも全部収穫し、作業場へ運びました。でも、そのあとすぐに地震によって数日間停電し、皮むき機が使えなくなってしまった…。製品にできず収穫したねぎが劣化のため売り物にならず、大分被害がありました。自然の力には敵ないと実感しました。」

現在の農業の課題でもある人手不足は、会社にとっても悩みの種です。

「どこも同じだと思うけど、だんだん人手が足りなくなってきて、少ない人数でできることを考えいくと、野菜など手間の掛かる作物を作る人は減ってしまいます。軟白長ねぎは最初の資材にお金がかかるので、なかなか新規で始めるのは大変だけど、上手に作れば儲かる野菜。作りたい人が増えてくれたらいいなと思っています。将来続けていくために、若手の農業者にも興味を持ってもらいたいですね。」

有限会社ほなみは軟白長ねぎと露地長ねぎのどちらも生産しています。軟白長ねぎと露地長ねぎの違いを聞きました。

「やっぱり軟白長ねぎは軟らかく上品な甘さがある。あまり食べ比べる機会はないと思うけど、生のまま食べ比べてみると違いがよくわかります。軟白長ねぎは甘味の方が強く、露地長ねぎは辛みを強く感じるんです。好みにもよるけど、僕は葉味として生で食べるときは、軟白長ねぎを使うことが多いですよ。売っている軟白長ねぎは露地長ねぎの倍近く値段がするから、なかなか買うことが少ないと思うけど、それだけ手間が掛かっているし、新鮮なものを届けられるように大切に作っているので、ぜひたくさん的人に食べてもらいたいです。」

木村さんの「おいしい軟白長ねぎを作り続けたい」という熱い思いが伝わります。



JAなんばう

野菜キャラクター大集合!



from Hokkaido

ねぎしゃん

露地長ねぎのキャラクター。南幌町の長ねぎ「ねぎしゃん」を全国に広めた元祖「ねぎしゃん」。軟らかさと上品な辛みと甘味で料理を引き立てる名脇役です。出荷時に合わせた品種を作付しています。



軟白ねぎしゃん

軟白長ねぎのキャラクター。南幌町の軟白長ねぎは白根が真っ白。スタイルに抜群で高品質が自慢です。段ボールやラベルにいるかわいいクマのマークが目印です。



玉ねぎしゃん

玉ねぎのキャラクター。秋から春にかけて出荷されます。エコファーマー等の環境にやさしい農業に積極的に取り組み、みずみずしく加熱すると甘さが増すこだわりの玉ねぎです。



スープーマン

ピーマンのキャラクター。南幌町のピーマンは苦みが少なく子供でも食べやすい品種を選定し作付しています。クロロフィルに葉緑素が通常のピーマンの2倍含まれているため、緑色が濃く光沢もあり色鮮やかなピーマンで高い評価を得ています。



ブロッコ将軍

ブロッコリーのキャラクター。ブロッコリーは栄養たっぷりの健康野菜。夏野菜の主力であり、早朝から収穫するため栄養満点で鮮度・品質ともに高評価。緑鮮やかでできれいなドーム型をしています。



キャベッチくん

南幌町観光協会マスコットキャラクター。南幌町の特産品であるキャベツをモチーフに「野菜と太陽と元気な子」をイメージ。暑い時も！寒い時も！体を張って南幌町を全力でPRしています。

名前とプロフィールを募集します!

ねぎしゃん・軟白ねぎしゃん・玉ねぎしゃんは南幌町産のねぎのブランド名。みんな名前がありません。そこで、名前とプロフィールを募集します。プロフィールは、年齢、性格、家族構成、それぞれの野菜に関連するキャッチフレーズなど自由に記入してください。採用された方にはプレゼントをご用意しています! 詳しくは最終ページの応募用紙をご覧ください。たくさんの応募、お待ちしています!



from Hokkaido
ねぎしゃん



軟白ねぎしゃん



玉ねぎしゃん

どいどい
ご応募ください!
お待ちしています!

- 例
- ①名前: キャベッチくん
 - ②性格: 無口だけど、元気200倍!
キャベッチくん!
 - ③使命: 南幌町の特産品であるキャベツをモチーフに「野菜と太陽と元気な子」をイメージ。暑い時も! 寒い時も! 体を張って南幌町を全力でPRします!
キャベッチくんと南幌町をよろしくお願ひします!

味わう。

今夜はねぎパーティー!

そろそろ冬が近づいてきました。ねぎの香りには血行をよくする効果があります。寒い夜にたっぷりねぎを食べて身体の芯から温まりませんか?

栄養



ねぎは薬味、鍋物、汁物、炒め物、煮物など、なんにでも使える料理の名脇役! 肉や魚の臭み消しとしても効果があります。ねぎには硫化アリルという独特の香りと辛みを持つ成分が含まれていて、風邪予防や疲労回復の効果があると言われています。この硫化アリルは、豚肉などに含まれるビタミンB1の吸収率を高めます。また、軟白長ねぎは炭水化物が比較的多く、その多くが糖分で甘みに関与しています。カリウムなどの無機質も含まれていて、緑色の部分はβカロテンを多く含んでいます。

選び方



保存の仕方

ねぎはそのまま置いておくと乾燥しやすく、袋に入れて保存すると蒸れてしまい腐りの原因になります。新聞紙で包み冷暗所に立てて保存します。小口切りにしてラップで包んで冷凍すると1ヶ月程保存できます。

ねぎみそ

材 料
軟白長ねぎの葉…3本分
★みそ…大さじ3
★みりん…大さじ2
★酒…大さじ2
★砂糖…大さじ1
★しょうゆ…小さじ2
★おろしうが…小さじ1
ごま油

作り方
①ねぎを小口切りにする。
②フライパンにごま油をひき、強火で①を炒める。
③しんなりしたら混ぜ合わせておいた★を入れ、水分が飛ぶまで煮詰めて出来上がり!



絶品ねぎダレ

材 料
軟白長ねぎの白根…1本分
★砂糖…大さじ3
★しょうゆ…大さじ2
★酢…大さじ3
★ごま油…大さじ1

作り方
①ねぎをみじん切りにする。
②混ぜ合わせた★に①を入れたら出来上がり!



ねぎの浅漬け

材 料
軟白長ねぎの白根…2本分(100g程度)
浅漬けの素(液体)…50ml
鷹の爪…1本

作り方
①ねぎを斜め切りに、鷹の爪を輪切りにする。
②ボリ袋に①と浅漬けの素を入れて密封し、冷蔵庫でじませる。



スタンディングねぎ鍋

作り方

①ねぎを5cm、豚ばら肉を10cmに切る。
②土鍋の下にねぎの緑の部分を敷いて、その上(中心)に白根を、その周りを囲むように豚ばら肉を敷き詰める。

③混ぜ合せておいた出汁(※1～3のどれか)を入れて中火で加熱し、肉に火が通ったら出来上がり!

材 料(2～3人分の鍋を使用)

軟白長ねぎ…3本
豚ばら肉…250グラム

※1 すき焼き風
しょうゆ…50ml
みりん…50ml
酒…50ml
砂糖…大さじ1

※2 和風
水…300ml
鶏がらスープの素…大さじ1

しょうゆ…小さじ1
酒…大さじ1
ごま油…小さじ2

塩…少々

※3 酒蒸し風
鍋にぐるっと2周分程度の酒を振り入れる。

