

農耕と園芸

生産現場へGO

育苗は培土と
灌水が肝心!

**ネギ18品種、
通年栽培を実現**

**全国ねぎサミット2016
in Tokyo×肉フェス®
リポート**

野菜・花き種苗
改善審査会
「秋冬ネギ」の部
リポート

見たい・知りたい・最先端!!

**果樹の棚栽培での
腕上げ作業を支援する
補助器具を開発**

自分でできるハウスの見える化
UEOSでもっと気軽にICT農業
環境制御ノードの設定方法

農のサイエンス Q&A

**土壤肥料・植物栄養・
食品に関する基礎知識**

はじめての
土壤
づくり

2017
2
February

農産物の信頼性における
分析技術に関する
国際シンポジウム

中国および上海
近郊の農業事情

トピックス
冬春どりダイコンにおける
青変症発生条件の解明

◆必見!
特集

省力化 最新
情報



農事組合「井土生産組合」の皆さん。

仙台井土ねぎ（宮城県仙台市）

仙台市東部沿岸に位置する若林区井土は、大震災の津波によって壊滅的な被害を受けた。しかし翌年には復興を目指し、集落の有志 15 名で「農事組合法人井土生産組合」を設立。肥沃な土壤は流されたが、徹底した土作りを試みること 1 年。ネギ類の育成に成功する。適度なミネラル分が功を奏したのではないかとの説もある。「甘トロ」といわれる糖度 11 ~ 13 度の甘みとやわらかさが魅力で、2015 年に農林産物品評会にて宮城県知事賞を受賞。わずか数年で市内有数の生産量を誇るまでに至った陰には、生産者の「復興」への熱い想いが詰まっている。



岐南ねぎ出荷組合の皆さん。

徳田ねぎ（岐阜県岐南町）

最大の特徴は、関東の白ネギと関西の青ネギの中間型であること。見た目もまさにそのまま、軟白部分も葉の部分も食べられる「エコネギ」だと、岐南ねぎ出荷組合会長の葛谷和彦さんは言う。江戸末期に尾張から買いつけたといわれる種子は、濃尾平野の冬寒く夏暑い厳しい気候、木曽川から運ばれる粘土質に合った品種改良によって甘みの強い徳田ねぎを生み出した。「飛騨・美濃伝統野菜」に認定されており、種子を守るために各農家が自家採種している。



越谷在住のジュエリーデザイナー田中秀明さん。

越谷ねぎ（埼玉県越谷市）

会場内でひときわ目立つネギのタワー。仕掛けたのは、越谷ねぎ農家の後継者で作る「越谷ねぎ匠の会」の面々だ。平成 27 年 11 月、知名度向上と消費拡大を目指して設立。「夏扇」「冬扇」「ホワイトスター」など一般的な長ネギ品種を使いながらも、「一本葱の横綱」の場合、白い部分が 30cm、太さが 2.6cm 以上といった独自の規格を設け、ブランド化に力を注いでいる。ブースではネギをモチーフにしたアクセサリーも販売。江戸時代より 200 年続くネギの産地は、若手を中心に盛り上がりを見せている。



2016 年 11 月 26 日・27 日に開催された「全国ねぎサミット」。第 7 回となる今回は、「特別区（東京 23 区）全国連携プロジェクト」として、東京 23 区と連携。初の東京開催となつた。



ご当地ゆるキャラが会場を盛り上げた。

華やかなムードに包まれた今年の「全国ねぎサミット」。28 産地のネギと、その生産者が一堂に会した。特別区（東京 23 区）、大井競馬場との橋渡し役を担つた、深谷市の小島進市長に話を伺つた。

「全国ねぎサミット」として初の東京開催に期待するのは、やはり大消費地である東京で、ネギの産地がこれだけあり、それぞれの生産者が頑張っていると知っていたいということですね。その上で、一

過性のイベントに終わらせず、東京と地方の連携を深めるきっかけにしたいと思ってます」

会場内では、来場者が「どうやって食べるのがおすすめ?」「どこで買えるの?」「本当にネギは体にいいの?」など、出展者に熱心に質問する姿を多く見かけた。消費者の興味がどこにあるのかを知り、きちんと答えられる知識を身につける。生産者にとってもサミットは勉強の場になつていいのかもしれない。

「強い農業、儲かる農業を目指すことが、後継者問題の解決にもつながっていくはず。これからも、『全国ねぎサミット』を通じて農業の魅力を発信していくことを思っています」（小島進市長）。



深谷市の小島進市長。ネギをイメージしたグリーンのジャケットに、ネギ柄のネクタイで登場。

リポート

取材・文／古田久仁子

新登場!

複合菌資材(特殊肥料)
アンナプルナ

α アルファ

液体タイプが新登場!

全国各地で大絶賛の「アンナプルナ」に、
トリコデルマ菌
バチルス菌
含有

[規格: 1L / 500~1000倍希釈]

連作障害解消
肥料吸收の向上
土壌微生物相の改善
自家製堆肥の発酵促進にも
おすすめです!!

規格 15kg

アンナプルナとの
併用が効果的!



九条ねぎ
(京都府京都市)

九条ねぎに特化した唯一の法人「こと京都株式会社」。30軒程の生産者団体と契約を結び、11～3月加工品はオンラインショップでも購入できる。

京都市内、3～7月亀岡市、7～11月南丹市美山と京都府内で産地リレーを行い、年間を通じて安定供給を図っている。九条ねぎの伝統を守るために、「50%以上の原種含有品種」にこだわる一方、6次産業化のビジネスモデルを確立し、ドレッシングなどの加工品販売を行っている。

矢切ねぎ (千葉県松戸市)

手間のかかる矢切ねぎは、出荷量が少なく、料亭のメニューや贈答品として扱われる高級品が中心。江戸川の氾濫によってできた堆積土は固く、土寄せを6回行う。その分甘みと独特的の食感が楽しめる。地元の直売所で購入できるので、「矢切りの渡し」を利用して遊びに来てほしいと、JAとうかつ中央の斎藤隆さん。



JJA門別、日高町役場の皆さん。

美味ネギ君 (北海道日高町)

北海道から初参加となった、JA門別の「美味ネギ君」。平成19年に商標登録し、7割が道外に出荷されている。最大の特徴は、ハウス栽培で土寄せにもみ殻を使用していること。定植から50～60日で畝にシートを張り、すき間を埋めるようにもみ殻を入れていく。やわらかく甘いので、サラダなど生で食するとおいしさを堪能できる。



深谷ねぎ (埼玉県深谷市)

昨年に引き続いて出展するふかや園芸協会会長の馬場一彦さん。生産量日本一を誇る深谷でも、昨秋の天候不順には困惑したが、冬場に入って収穫量は平年並みに落ち着いた。むしろ気温の高かった昨年より甘みが強く仕上がりは上々だという。現在の課題は出荷後の商品管理。業者によって管理が行き届かないケースがあっても、消費者は「深谷ねぎ」と認識する。人気ブランドならではの悩みだろう。



ふかや園芸協会の皆さん