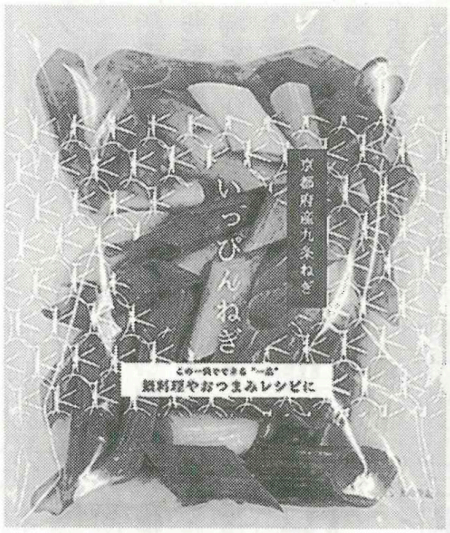
九条ネギを一品料理に

こと京都

九条ネギの生産から加工、販売まで手掛ける農業生産法人こと京都は、九条ネギの魅力発信に力を注いでいる。家庭で九条ネギを主役にした料理を食べてほしいと、約5㎝の棒状にカットして袋詰めした「いっぴんねぎ」を昨年秋に発売。大阪の万博記念公園で春に開催したロハスフェスタに出店し、京都・河原町で九条ネギを知り、楽しみ、味わう5回目の「九条ねぎ祭り」の9月開催も予定し、九条ネギの啓発活動にも努めている。

「いっぴんねぎ」は、薬味ではなく九条ネギを〝一品〟料理に使ってほしいと約5㎝に力ットした3本分を食べ切りサイズで提案し、量販店での配荷を広げた。2年目の今期も、ネギが特においしくなる秋から提案を強化する。子どもも食べられる辛味の少ない九条ネギを相性のいい豚肉とさっと炒めたメーン料理は、九条ネギの甘みが増して箸が進む。



九条ネギを約5㎝の棒状にカット、袋詰めした「いっぴんねぎ」

への取組み

また、関西と中部のCVSでは昨年9月から、2・4～3㎜幅カットの35g入り九条ネギの販売が始まっている。「インスタントラーメンなどの追いネギに、うまみの強い九条ネギが選ばれている」と安定的な販売量になり、今秋は関東、東北でも試験販売する。

今期（12月期）は7%増で推移。業務用の大幅回復を見込んだが、それ以上に市販用ルートが好調。コスト高対策には夏場の生産地を丹後、美山に集中して生産計画を組むとともに6月から点滴灌水農法も始め、省人化と生産能力向上の両立を目指している。

九条ネギの生産量は10年前の5000tが現在8000tになり、うち1600tを「こと京都」が生産する。山田敏詩代表取締役は「京都産九条ネギの需要は一層増える。10年前は店頭に青ネギがなかった東日本で、確実に食べるシーンが増えた。生産量は将来、2万tには伸びるはずだ」と、1300年前から作られてきた京都ブランド野菜の九条ネギのおいしさと伝統を未来へ継承する。

（深瀬雅代）

2023年9月8日（金）
日本食糧新聞