

今が旬

すげいぞ 白神ねぎ



葉の枚数は3枚を基本に4枚まで

茎上がり (外葉の付け根から根元まで) は夏ねぎは30cm、秋冬ねぎは35cm

市が誇るブランドねぎ「白神ねぎ」。生産量は県内で栽培される長ねぎの約7割を占め、売り上げは9年連続で10億円を突破しています。白根の輝くような白さを、「色白できめの細かい肌」を持つ秋田美人に例えることもあります。

大きな特徴が品質の高さ。太く真つすぐで実入りの良いねぎを1年をとおして出荷しており、関東圏を中心とした各地の市場からも好評です。今回は、白神ねぎの魅力をつぶりとご紹介いたします。

取材協力 / JAあきた白神(営農企画課、能代営農センター、ねぎ部会)

能代のねぎは夏扇系が主力品種です。能代市農業技術センターの実証実験により高い評価を受けた品種です。

白神ねぎは1年を通じて出荷しています

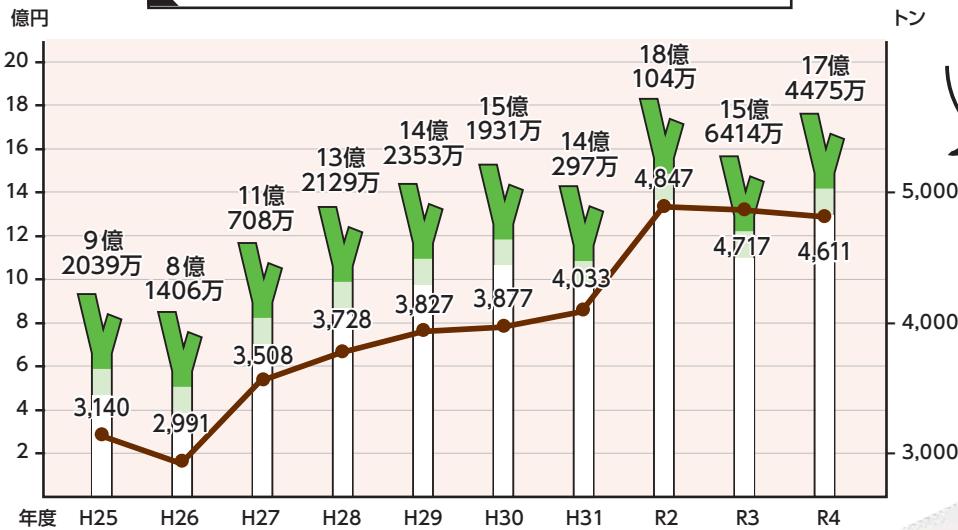




白神ねぎのここがすごい！

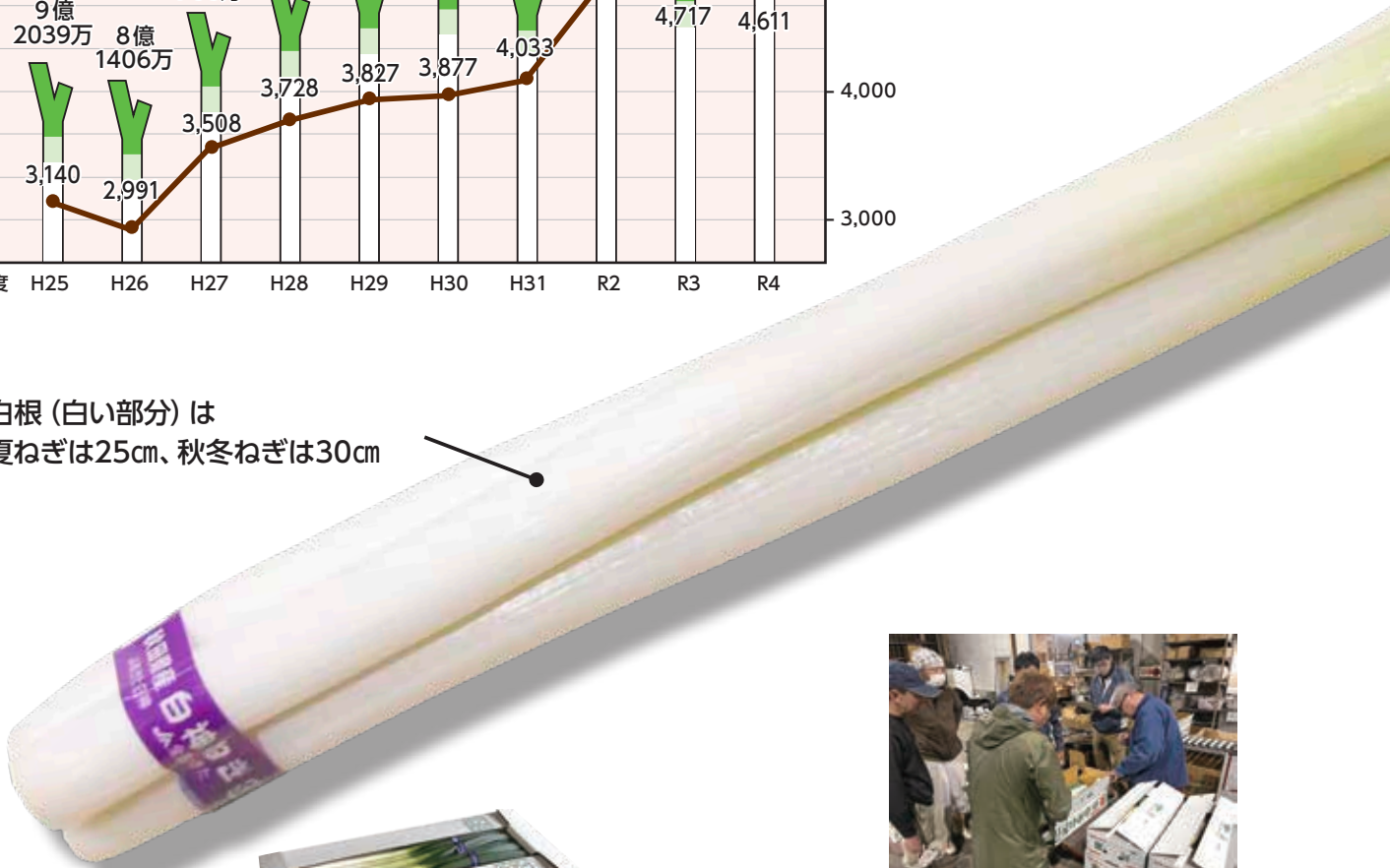
- 1年をとおして良質なねぎを栽培・出荷している
- 販売額が9年連続で10億円を突破（今年度は10月20日に突破）。単品の葉菜類として10億円を超えたのはJAあきた白神が県内初
- 販売額と作付面積が北海道・東北地方で1位
- ねぎの市町村別農業産出額が全国10位
- 「白神ねぎ」として出荷するための規格遵守を徹底。週1回、ねぎ部会員やねぎ課職員らによる抜き打ち検査を実施。品質の程度により①注意（軽微な指摘事項）、②指導（イエローカード）、③別精算（レッドカード）の3項目あり、検査の結果次第では、次の検査までの期間中、重点的に検査を行う「重点検査」を実施している
- 令和4年から海外輸出を開始。予想を上回る出荷量で海外需要を獲得している

白神ねぎ販売額・出荷数量の推移



目標販売額は
21億円!

白根（白い部分）は
夏ねぎは25cm、秋冬ねぎは30cm



白神ねぎは関東圏に8割、東北に2割出荷されています。A品が白箱、B品は茶箱に入られます。



週に1度行われる抜き打ち検査。規格に合っているかチェックされます。品質レベルの底上げが単価アップに直結しています。