巻頭特集 ねぎのまち

ねぎを育てる人、届ける人、食べてもらいたい人がいるまち、のしろ。

市が誇るブランドねぎ「白神ねぎ」。一年を通して良質なねぎが栽培・出荷されています。これからの季節の白神ねぎは太くて柔らかく、甘さが抜群。シャキシャキとした食感が特徴で煮ても焼いても生でもおいしいねぎです。昭和25年頃から市内でねぎの栽培が始まり、徐々に作付面積が拡大。昭和47年に国の指定産地となりました。

ＪＡあきた白神においても米に代わる戦略作物としてキャベツ、みょうが、山うど、ねぎ、アスパラガスを主要5品目に設定。「白神」の名を冠して更に収益を伸ばしてきました。

特に白神ねぎは販売額の目標達成に向け平成25年に「白神ねぎ10億円販売達成プロジェクトチーム」を同ＪＡ内に設置。生産者支援や品質維持のための検査、園芸メガ団地での大規模栽培、出荷量が少ない時期の高単価のねぎの出荷推進などにより、27年から年間販売額10億円を達成し続けています。

その後は園芸メガ団地を核とした大規模経営体の増加もあり販売額を伸ばし、令和6年は販売額20億円を突破。昨年は大雨の影響で達成できませんでしたが、これからも高品質で安定した出荷が見込まれています。

今回は能代でねぎに関わる方々をご紹介します。

販売金額 16.65億円
年間出荷量 3,871t
栽培面積 225ha
生産者数 180人

▼

産地規模は 北海道、東北地方 1 位！
（令和７年度）

出荷先は全国

出荷は関東を中心に全国へ。先日、東京都の大田市場で鍋谷市長がＪＡあきた白神、ＪＡ全農あきたの関係者らとトップセールスを行い、白神ねぎのさらなる出荷増に向けてＰＲしました。

育てる人 福司金治郎さん

ねぎ作りを始めて30年以上。最初は経験がなく不安でしたが、JAや農業技術センターで行われる講習会に参加したり分からないことがあったら聞いたりと、サポートがあって今まで続けることができています。

ねぎ作りは病気と時間との戦いです。どんなに忙しくても日々の管理や10日に１回の病害虫防除は欠かせません。時間と手間をかけた分だけ返ってくるのがねぎの魅力。品質の良いねぎができると頑張った結果が出てうれしいです。ねぎは私にとって生きる望みをくれた宝物。年齢を重ねて作付面積は少し減らしましたが、妻と２人、できる範囲でこれからも続けていきたいです。

育てる人 佐々木一也さん

祖父母の代からねぎや米などを作る農家だったこともあり、両親の代で絶やすのはもったいないと就農を決意。平成30年からねぎを作っています。

土と天候は毎年異なるので、ねぎが伸びてくるまでは毎年不安で、毎朝ほ場を見て病気や虫がついていないかを確認しています。３年ほど前に虫によって全体の1/4が枯れてしまいました。肥料や農薬の配合を研究して、どれが一番効くか調査してデータを取り、違う作物を植えるなど今も試行錯誤しているところです。近所にもねぎ農家がいるので、ねぎ作りについて情報交換をしています。ねぎは生活の一部です。種まきから収穫までほぼ１年中ねぎと向き合っていて、これからもねぎに向き合い続けます。

育てる人 河井直之さん

深谷ねぎの生産地、埼玉県深谷市から妻の実家がある能代に移住しました。農業の会社で働いていたことや、妻の父が農家をしていたこともあり、令和３年からねぎ作りを始めました。

四季を感じながら作業ができるのが能代の農業の魅力。最初は右も左も分からない状態でしたが、ここ何年かは自分なりに分かってきたように感じています。毎日畑に行くのが楽しく、ちょっとした変化に気付くことでねぎの生育が大きく変わるので、やりがいがあります。白神ねぎは芸術品だと思っています。同じねぎでも育て方や仕上がりが異なり、作品のよう。これからも深谷に負けない気持ちで大切に育てていきます。

白神ねぎの未来

ねぎの産地として維持するために

白神ねぎの販売額が20億円を達成した今、品質と出荷量の維持、市場からの信頼を継続的に得ていくことが次の目標です。

白神ねぎの強みは高品質と一年を通した継続的な出荷量。特に品質は、ほかのねぎと比べてもトップクラスであると自負しています。

現在の物価高に加えて、関東地方を中心とした県外の出荷に必要な流通経費も上昇しています。

全体の収入を更に上げるために、更なる品質向上に向けて、定期的に検査をして、良くないところは直していくことが大切だと考えています。

JAあきた白神
営農企画課　係長
齊藤祐也さん

白神ねぎを地元の産業として知ってもらいたい

今後の課題はやはり後継者の確保です。今の現役世代は50～60代で、圧倒的に若い人が少ないです。今後は60～70代から若い人が引き継いで新たに就農して、というのが理想です。そのためには、食べ物としてではなく、地元の産業として白神ねぎをもっと知ってもらいたいと思っています。

「生産と出荷」両輪の支援を続けたい

能代市ではねぎの栽培が盛んに行われているものの、現在は高温や大雨などの自然災害や病害虫の発生などによりねぎの生産が難しくなってきています。また、天候の変化に伴い、これまで起きにくかった同じ土地で同じ作物を作り続けると発生する連作障害により、品質や収量が低下している畑も増えています。ねぎは作付け前の畑の準備が出来を大きく左右します。いま一度原点に返り、畑の条件を整えることが最も大切であると考えています。

市ではねぎ畑の栽培環境を整えるためのほ場改善の支援を行っています。また、市町村としては珍しい土壌診断室を運用していて、皆さんが安心してねぎ栽培を始め、収穫できるよう伴走しています。

出荷作業に関わる労働力不足など課題は山積みですが、ねぎ産業に関わる方々が安心して暮らせる「まち」を目指して活動しています。

ねぎの産地として維持するために

まだまだ発展途上のねぎ産地ですが、能代市には安定して販売額が20億円を超えることができるポテンシャルがあります。JA・県と連携し、産地全体でねぎ産業の壁を乗り越えていきたいと考えています。

ねぎ課　主席主査
佐々木由紀子さん

９年ぶりに能代市で全国ねぎサミットが行われます。ねぎを知って、食べて、買って。ねぎが主役の２日間。ぜひお越しください。
▶日時　11月14日㈯10時～16時・15日㈰９時30分～15時
▶場所　イオンタウン能代駐車場　▶問合せ　ねぎ課　TEL74-5888

私たちのもとへ届くまでに
こんな人が関わっています

届ける人

ねぎ検査

抜き打ちで行われます。生産者から出荷されたねぎから無作為に１箱選び、規格や品質を検査。検査結果は生産者に伝えられ、全体の品質アップにつながっています。

配送・競売

冷蔵庫いっぱいのねぎ！

能代青果地方卸売市場では、県内で消費するねぎなどを取り扱っています。市場に届いたねぎは県内のスーパーマーケットに直接配送されるほか、週５回競売が行われ小売店や飲食店などに卸されます。

スーパーマーケットや移動販売などで販売されるほか、飲食店で食材として活用されます。

食べてもらいたい人

簡単ねぎ料理
とろけるねぎチーズトースト

市民の方がねぎを使った簡単料理を紹介してくれました。

材料（３人分）
ねぎ（小口切り）200g
バター10g
小麦粉大さじ１
牛乳100ml
ピザ用チーズ100g
塩小さじ４分の１
こしょう少々
食パン３枚

作り方

①．ねぎがしんなりするまでバターで炒める
小麦粉を加えて更にしっかり炒める
牛乳を３回に分けて少しずつ加えてダマにならないようによく混ぜ合わせる
②．①にチーズを入れ、塩こしょうで味を整える
③．②を食パンに乗せトースターで４～５分焼く

ぜひ作ってみてください！