

ジャン・ミノコの

The agricultural lecture
by Jan Minoco



にしみの 農業ドリル

神戸町では、ハウスでいろいろな葉物野菜を作っているけど、今回は、これからの暑い季節に、そうめんなどの薬味として使われることの多い「グリーンねぎ」について聞いてきたよ!

「にしみのブランド」のネギと言えば… 神戸町の「グリーンねぎ」!

どんな人が作っているの?



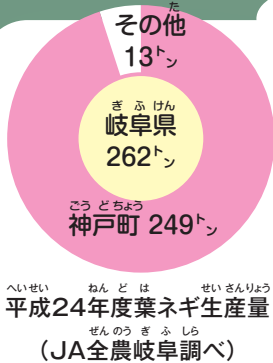
下宮青果部会協議会グリーンねぎ部会
山川 真さん



「グリーンねぎ」は、下宮青果部会協議会グリーンねぎ部会の部会員16人が、のべ約10畝のハウスで、一年を通して種まきから収穫までを3回ほど繰り返して作っているんだ。

神戸町の「グリーンねぎ」って何?

- 一般的には「葉ネギ」と呼ばれる種類のネギ。
- 濃い緑色をしたネギであることをアピールするために、「グリーンねぎ」というブランド名をつけて出荷しているんだ。
- 同部会の人たちは、品質の高い「グリーンねぎ」を育てるために、土づくりをしっかり行っているよ。だから、味と香りの良い「グリーンねぎ」になるんだって。



岐阜県内で一番葉ネギを作っているのは神戸町!

昨年度は、県内で作られた葉ネギのうち、約95%は、神戸町の「グリーンねぎ」だったんだよ。

私は、スーパーでよく「グリーンねぎ」の袋を見つけると、ママに「買って!」とお願しているよ。

みんなも、「グリーンねぎ」を見つけたら、ぜひ買って食べてみてね!

