

みえの安心食材

ねぎ

●取材先

鈴鹿市下大久保
河北 善樹さま

●食材説明文（約 140 文字）

メインの食材として、彩りを添える脇役として、どんな料理にも使える万能野菜、ねぎ。白い部分の甘みと緑の部分の辛味が絶妙にマッチし、食欲を増進させる。

水耕栽培することにより、土づくりや除草作業の手間を省くことができる。三重の農家は、その労力を、美味しいねぎをつくるためだけに注いでいる。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



ハウス内に整然と並んだねぎ。
いい香りが漂う。

2



こだわりの栽培、「水耕栽培」
土づくり、除草作業の手間を省くことができる。

3



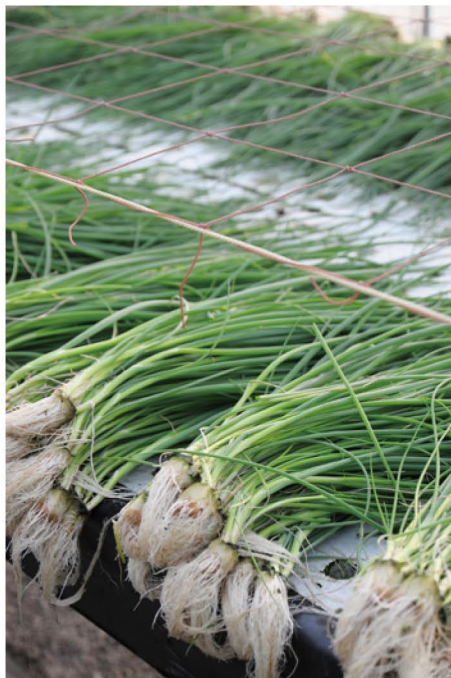
1 ベッド 50 枚の発泡スチロール。
約 2000 株のネギが植えられている。

4



ハウス内の温度は気温 + 1 ~ 2℃。
水温は 20℃ に保たれている。

5



余分な農薬や肥料が混ざらないように、
浄水器でろ過した水で栽培している。

6



肥料は水に溶かして循環させる。
認可されたものを適量しか使わない。

7



太すぎず、細すぎず、
最適の太さになるように調整する。

8



株が太いと匂い・味がきつくなる。
「万人が食べられるねぎ」を作ることを目指す。

9



株の風通しを考え、
最適の間隔で定植のための穴が開いている。

10



スポンジに種をまき、育苗機で発芽させる。
ねぎ栽培で最も気を使う。

11



定植から平均日数65日で収穫できる。

12



4000株を1人であっという間に終わらせる。

13



ねぎを洗浄する場所まで運ぶ。
かなり力のいる作業。

14



洗浄されたねぎを選別する。
汚れや長さの合わないものを取り除いていく。

15



積み上げられたねぎの箱は、
かなりの重量になる。

16



品種は「鴨頭（こうとう）」
味が良くて、育てやすい。

●食材写真コメント (約 30 文字)

17



ねぎの白い部分は甘味を、
緑の部分は辛味・苦味を感じることができる。

18



横バージョン

19



●調理盛付例コメント(約 30 文字)

20



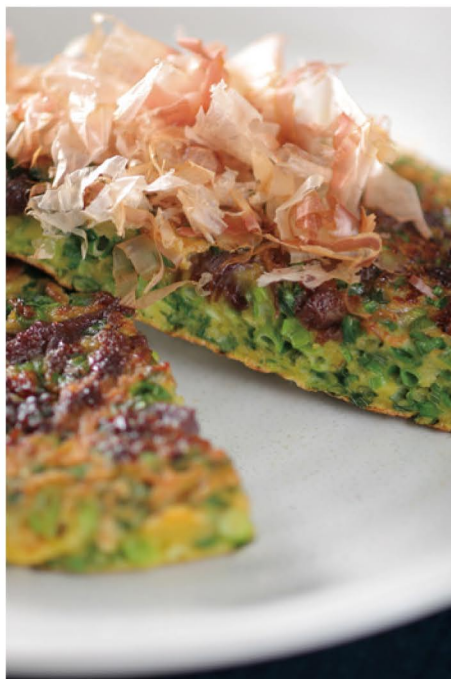
シャキシャキとした歯ざわりと
ねぎの香ばしい風味が楽しめるねぎ焼き。

21



横バージョン

22



別バージョン

23

