

～海・みどり・ひとがはぐくむ美味しい農産物～

そうさ
匝瑳市の野菜の教科書「ねぎ」(仮)

- ・匝瑳市産農産物の販売流通のため、市内農産物の特徴などをまとめたテキストを作成しています
- ・第一弾はねぎで、随時他の主要な作物にも広げていく予定です
- ・便宜的に計画用のフォーマットを使用していますが、レイアウトはより親しみやすいものに変更予定です
- ・仮置きや内容確認中のものが多数ありますので、ご注意ください

千葉県匝瑳市

目 次

1	匝瑳市の概況	1
(1)	市の概況	1
(2)	市の農業	2
(3)	匝瑳市の環境	2
2	匝瑳市のねぎ	2
(1)	概要	2
(2)	栄養価	3
(3)	食味、官能評価	3
3	匝瑳市のねぎの栽培方法	3
4	匝瑳市のブランドねぎ「ひかりねぎ」	4
5	匝瑳市のねぎの特徴・セールスポイント	4
6	匝瑳市のネギを使った料理レシピ	5
(1)	長ネギと鶏肉のスープ煮	5
(2)	長ネギのサラダ	5
(3)	長ネギの三色煮	6
(4)	ネギの生春巻き風サラダ	7

1 匝瑳市の概況

(1) 市の概況



図 1 匝瑳市地図（仮）

匝瑳市は、千葉県の北東部に位置し、東京都心から約 70km 圏内、千葉市から約 40km 圏内、成田空港からは約 20km 圏内の距離にあります。

平成 18 年 1 月 23 日に旧八日市場市と旧野栄町が合併して誕生した本市は、面積が 101.52 平方キロメートルで、東は旭市、西は山武郡横芝光町、北は香取市及び香取郡多古町に接し、南は太平洋に面しています。

本市は、美しい緑と海に囲まれた自然豊かな田園都市です。北部は谷津田が入り組んだ複雑な台地部となっており、里山の自然が多く残されています。北東部には「干潟八万石」といわれる県内屈指の穀倉地帯が、南部には植木畑や田園地帯が広がっており、南端は九十九里海岸が続いています。

気候は、夏は涼しく冬暖かい海洋性気候で、年平均気温は約 16 度で、冬でも降

雪はほとんど見られません。

また、令和5年度には、銚子連絡道路二期工事が完了し、市内にインターチェンジが設置され、首都圏とのアクセスが改善されることから、人流・物流の活性化や、それに伴う企業立地等が期待されています。

(2) 市の農業

農林水産業は、本市における基幹産業です。農業生産額が県内トップクラスである海匝地域を支える産地です。大消費地である首都圏からも近く、温暖な気候や恵まれた生産条件を活かして、水稻を中心に、トマト、きゅうり、いちご等の施設野菜や、ねぎ、ほうれんそう等の露地野菜の栽培、酪農、肉牛、養豚、養鶏等畜産、大正時代から続く特産品である植木等を中心に、多彩で特色ある農業が展開されています。

令和2年(2020年)の農業産出額は、142億1千万円であり、そのうち、畜産が69億9千万円、水稻が33億5千万円、野菜が26億6千万円です。

水稻は本市における基幹作物です。令和4年産における作付面積は2,400haであり、県内で第3位の作付面積・収穫量を有する米どころです。本市の地域ブランド米「匝瑳の舞」は、千葉県産の米「ふさこがね」の中でも選りすぐった良質な米で、「ちばエコ農産物」の基準に準ずる認証を受けた安全・低農薬・有機肥料栽培の米として、生産及び良質な特産品を軸にした農産物の知名度アップ、高付加価値化による販売拡大を図っています。

また、本市は県内トップクラスの農業産出額を誇る海匝地域の一翼を担っており、ねぎ、トマト、きゅうり、ピーマンをはじめとして、野菜・花き等の産地が形成されています。



匝瑳市の野菜



ふれあいパーク八日市場

(3) 匝瑳市の環境

緑豊かな環境でねぎがはぐくまれた点をPRするため、環境に配慮した農業の取り組み、農地保全、病虫害防除、農業体験、市民農園、都市農村交流などの活動を紹介(ねぎだけでなく、全般的な内容)

2 匝瑳市のねぎ

(1) 概要

地域でのねぎ栽培の歴史は古く、昭和30年代に匝瑳市に隣接する光町(現在の横芝光町)で栽培が始まったことがきっかけです。その後、匝瑳市や旭市へと裁

培が拡大しました。これに伴って作付面積も拡大し、昭和47年には「秋冬ねぎ」の、平成8年には「春ねぎ」国の野菜指定産地となりました。

匝瑳市の年間出荷量は4,720トン（〇〇年。944,000ケース）です。平成8年にはちばみどり農業協同組合の予冷貯蔵施設を備えた一元集出荷場が稼働したことで、品質向上と取引先からの要望に沿った出荷ができるようになりました。集出荷場では専任検査員による検査が行われており、品質を担保しています。

このように、量と質のどちらも高水準ですが、中でもちばみどり農業協同組合のブランドねぎである「ひかりねぎ」は、品質が良い選りすぐりのねぎとして、市場でも高い評価を受けています。



(2) 栄養価

(ネギの栄養価等のわかるものを掲載。)

(3) 食味、官能評価

(匝瑳市産ネギに関する資料等があれば掲載。)

3 匝瑳市のねぎの栽培方法

収穫時期に応じて「秋冬ねぎ」「春ねぎ」「夏ねぎ」の作型に分かれており、一年を通して出荷しています。

ちばみどり農業協同組合の生産組織「そうさ園芸部」には、ねぎ生産者220人が所属しており、ブランド産地の維持向上に取り組んでいます。

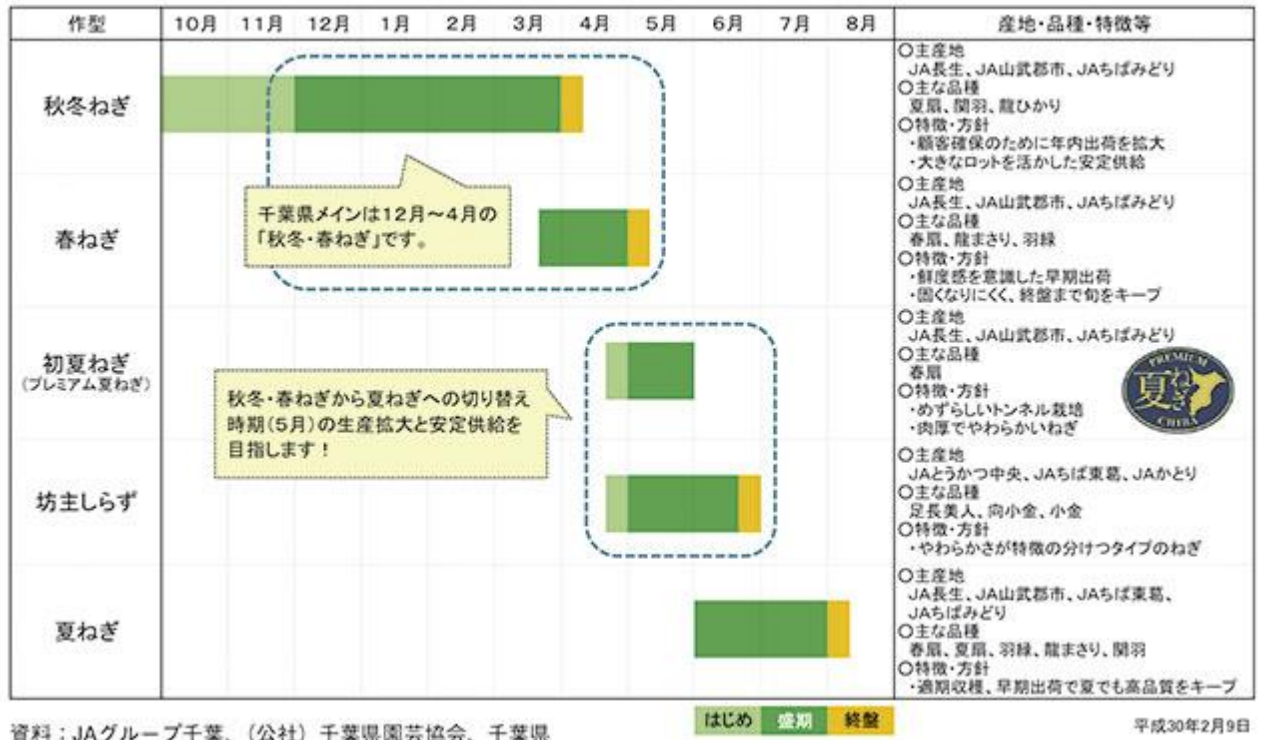
高品質のネギを生産するため、生産者がお互いの圃場を見学する現地検討会の実施や、

品種比較展示圃場を設置するとともに、先進事例視察や講習会等を通じて、日夜栽培技術の向上に取り組んでいます。

また、連作障害を防止するため、土壌診断の励行や緑被作物等を積極的に取り入れています。

主な品種・・・春扇4号 龍ひかり 龍ひかり2号 龍翔

図2 千葉県産ねぎ 作型別出荷スケジュール



4 匝瑳市のブランドねぎ「ひかりねぎ」

匝瑳市や近隣を所管する「ちばみどり農業協同組合」の管内では、生産される高品質長ねぎを「ひかりねぎ」としてブランド化を果たしました。風味豊かでみずみずしく、品質が良いことから、市場でも高い評価を受けています。

白身が長く葉の緑色の境がはっきりしていて、全体がつやつやと光っているのが特徴です。栽培では何度も周りの土を盛ることで、白身を長く伸ばしながら、透き通るような白さと、葉の緑色がくっきり分かれた「ひかりねぎ」ができます。

ツヤがあり軟らかく、味や香り、風味が優れています。夏は薬味でシャキシャキみずみずしく、冬は鍋で柔らかくて甘いねぎをご賞味ください。

5 匝瑳市のねぎの特徴・セールスポイント

(売り込む際の特徴・セールスポイント等を記載。)

6 匠瑤市のネギを使った料理レシピ

(1) 長ネギと鶏肉のスープ煮



ア 材料

- ・長ネギ・・・4本
- ・鶏もも骨付きぶつ切り肉・・・500g
- ・ローリエ・・・1枚
- ・酒・・・大さじ3
- ・コンソメスープのもと・・・1個
- ・塩・こしょう・・・少々

イ 作り方

- ① 長ネギは3～4cm長さに切る。
- ② 鍋に鶏肉・ローリエ・水6カップ（材料外）を入れ煮立ててあくを取る。
- ③ 酒・コンソメスープのもとを加え弱火で約15分煮る。
- ④ ③に①を加え、塩・こしょうで味をととのえ、しんなりとするまで6～8分煮る。

(2) 長ネギのサラダ



ア 材料

- ・長ネギ・・・3本
- ・笹かまぼこ・・・2枚
- ・マヨネーズ・・・適量
- ・シソの葉・・・3枚

- ・うま味調味料・・・少々
- ・塩水・・・適量

イ 作り方

- ① 長ネギは4cm長さに切り芯を取り除き、せん切りにし塩水に1時間つける。
 - ② 笹かまぼこ・シソの葉をせん切りにする。
 - ③ 長ネギをふきんに取り水気がなくなるまでよく絞る。
 - ④ 長ネギ・笹かまぼこ・シソの葉をボウルに入れ、食べる直前にうま味調味料とマヨネーズで味付ける。
- ※ 長ネギの辛味を良く取り除き、食べる直前に味付けるのがポイント

(3) 長ネギの三色煮



ア 材料

- ・長ネギ（細）・・・6本
- ・油揚げ・・・4枚
- ・インゲン・・・8本
- ・ニンジン・・・1本
- ・豚ばら肉・・・200g
- ・かんぴょう・・・適量
- ・水溶きかたくり粉・・・大さじ1

< A >

- ・だし汁・・・2カップ
- ・みりん・・・大さじ1
- ・酒・・・大さじ2
- ・しょうゆ・・・大さじ2
- ・砂糖・・・小さじ1

イ 作り方

- ① 油揚げは三方を切り開き、油抜きをする。キッチンペーパーで油揚げの水分をとる。
- ② インゲン、ニンジンを下ゆでする。
- ③ 油揚げを開き豚ばら肉を2/3に敷く。長ネギは油揚げの長さに切り、豚ばら

肉の上に置く。

- ④ ②を油揚げの長さに切り、長ネギを一緒に巻く。
- ⑤ 手前から巻き、かんぴょうで3カ所を縛り、1本を3等分する。
- ⑥ Aを煮立てて、⑤を入れて15分ほど煮る。
- ⑦ 仕上げに小口切りに切った長ネギの葉の青みを入れ、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

(4) ネギの生春巻き風サラダ



ア 材料

- ・ネギ・・・大1本
- ・キュウリ・・・1/2本
- ・カニ風味かまぼこ・・・1本
- ・カイワレ大根・・・8本

<A>

- ・しょうゆ・・・大きじ1
- ・マヨネーズ・・・小さじ1
- ・ポン酢・・・大きじ1

イ 作り方

- ① ネギの白い部分を5cm幅くらいにぶつ切りにして、外側の皮が開くように包丁を入れ、中身を取り出す。
- ② 鍋に熱湯を入れ、①のネギをくぐらせて冷水にとり、キッチンペーパーで余分な水分をとる。
- ③ ①で取り出したネギの中身の部分と、キュウリをせん切りにする。カニ風味かまぼこは手で細くさく。
- ④ ②をまな板にのせて、カイワレ大根と③を具にして巻き、カラーピックなどでとめる。
- ⑤ Aを混ぜたタレにつけて食べる。

・ 出典、参考資料等は、後ほど明記します

～海・みどり・ひとがはぐくむ美味しい農産物～

そうさ
匝瑳市の野菜の教科書「ねぎ」(仮)

発行：令和〇年〇月

発行者：千葉県匝瑳市

編集：匝瑳市役所農林水産課

〒289-2198 千葉県匝瑳市八日市場ハ793番地2

TEL：0479-73-0089 / FAX：0479-72-1117
