

いわて

from純情産地 ~JAいわてグループ 今月の推し~
おすすめ農畜産物と農家さんをご紹介

コレ推し

2022.09 ねぎ

Volume.3

今月のJA JAいわて花巻

JAいわて花巻は東西に広く、花巻市、北上市、西和賀町、遠野市、釜石市、大槌町の4市2町で構成されています。広大な地域の気候特性に合わせ、米、野菜、果樹、花、畜産など多種多様な農畜産物を生産しており、日本の食糧基地としての役割を果たしています。



ホームページはこちら

今月のコレ推し ねぎ

豊かな甘みと柔らかさが特徴の一本ねぎを減農薬・有機肥料で栽培し「いわて純情ねぎやわら香(か)」という統一ブランド名で販売しています。5kgダンボールで年間33万ケースを超える出荷量は、岩手県内産地の40%のシェアを誇っています。出荷時期は5~12月で、9~10月がピークとなります。



ねぎ一本でも
地元のもの

今月の農家さん

JA花巻地域野菜生産部会
ねぎ専門部 部長

合澤 誠一さん



こだわりは、ねぎが喜ぶ元気な土づくり

強い日差しの下、元気な土でのびのびと育まれた合澤さんのねぎは、白根に光沢があり葉はイキイキとした濃い緑色で美しい。

JAいわて花巻のねぎのこだわりは土づくりだという。「たい肥を入れて土にチカラを与えています。土壌診断をすると、ねぎが好む肥料がわかるんです。不要な肥料は土に残っていますからね(笑)。面白いですよ」。しっかりと生産履歴をつけて管理し、規格に準じた「美人」なねぎを出荷し続けている合澤さんは「安全安心は当たり前」と話した。また「若手農業者は『宝物』」といい、地元の若手農業者の育成にも力を注いでいる。

合澤さんがすすめる推しねぎのポイントと食べ方は

お店でねぎを選ぶ時は「葉を見て、緑色が濃く白い部分がはっきり分かっているもの、切り口が黄変していないもの」という。初夏の早出しねぎ、真冬の冬出しねぎなど、季節に応じた数品種を栽培出荷しているが、朝晩の寒暖差があるほど、ねぎの甘みが増して美味しくなるという。「グツと冷え込む冬のねぎは特に美味しいんですよ」。

ねぎの「推しの一品」を伺うと、ねぎの天ぷらやねぎ鍋など「ねぎが主役」の料理をいくつもお紹介いただき、料理好きの一面ものぞかせた合澤さん。今、出荷のピークを迎えている。



いわてコレ推しは動画でもご覧いただけます JAいわてグループ公式YouTubeチャンネル



農家さんの推しの一品

ねぎを食卓の主役に!

ねぎの天ぷら

薬味など脇役に回りがちなねぎですが、合澤家では主役として食卓に登場します。おすすめはざくざくと斜め切りにしたねぎをたっぷり入れた「ねぎの天ぷら」。お好みでツナやコーンなどを入れると味わいと食感が増していっそう美味しくいただけるそうです。



JAいわて花巻から、北上産地直売所「あぜみち」 「旬の野菜詰め合わせ」を抽選で5名様にプレゼント

●郵便はがきに、氏名、住所、電話番号、年齢、職業、ご希望配達時間帯、JAに対するご意見・ご提案などをご記入の上、下記までお送りください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(10月中旬に配達いたします。)

●締切日:令和4年9月25日(日)当日消印有効

●応募先:〒020-8799 日本郵便(株)盛岡中央郵便局留

JA岩手県中央会 JA支援部「プレゼントキャンペーン」係

※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。 ※写真はイメージです。

020-8799

日本郵便(株)
盛岡中央郵便局留
JA岩手県中央会 JA支援部
「プレゼントキャンペーン」係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域の未来。

JAいわてグループ

〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519



www.jaiwate.or.jp