

つややかで、甘くみずみずしい
産直 小西農園の白ねぎ

九頭竜川流域の田んぼで
ほぼ年間通し「ねぎ」を栽培

まつすくで甘くみずみずしい、小西農園のねぎ。白くつややかな美しさから、ブランド名は「べっぴんねぎ※」といいます。

「雨や雪が降る湿気の高い福井の自然で育つから、他より水分を含んだ、甘みが深いねぎになるんです」と語る小西さん。6年前に脱サラして実家の農業を継ぎ、水はけの良い九頭竜川流域の田んぼでねぎを栽培。米と交替でつくることで、連作障害を防いでいます。



Profile
小西農園
(福井市)
園主 小西 大作さん

先祖代々米づくりを手がける、歴史ある農家の20代目。現在、4.5haの田んぼでねぎを、4haの田んぼで米を栽培しています。
<https://www.konishi-farm.com/>

若さあふれるチームの力



播種から収穫まで約8〜11ヶ月かかるねぎづくりで一番大変なのは、「雑草との戦い」と小西さん。除草剤は控え、列の間隔を1m40cmと広く設けたところに、小さなトラクターを入れて土をおこしながら雑草を取り除いています。

わたつて出荷しているのは福井では数少ないそう。田んぼに植えた苗がすくすくと背を伸ばしていく根元に6〜7回にわたって土をかぶせていき、土で覆われた白い部分が30cm以上になつたところで収穫。なかでも雪で覆われたねぎは、ひときわ甘くなるそうです。



陽に焼けた笑顔がまぶしい小西さんは、野球に青春を捧げた元甲子園球児。あのハンカチ王子と甲子園で対戦したこともある名選手です。「ねぎづくりより、野球の方が体力面ではキツイ(笑)。ただ、高温や台風など、自然に左右されるリスクがこたえますね」。20代のみなざる体力と野球で培ったチーム力



▲収穫前の畑の様子(葉先をカットし出荷されます)

で、弟の健治さん(写真右)やスタッフの増田悠吾さん(写真左)と一緒にねぎの栽培に励む小西さん。たんぼツアーでそのフレッシュな情熱に触れた組合員のみなさんからは、「若い人たちが頑張っているのが見られて良かった」、「自信いっぱい真剣さがステキ」といった称賛の声が寄せられています。小西さんも「生協の産直の取り組みは、すごく楽しい。直接組合員さんの喜ぶ顔を見たり声を聞いたりすることで、改善のヒントになることもあり、ありがたいです」と笑顔が弾けます。



▲たんぼツアーの様子

「もつと面積を広げ、全国の人にとってのねぎを食べてほしい。生産量をはじめ、ねぎに対する知識や情熱でも、品質でも、日本一になりたい」と夢を語る小西さん。地域の農家が集まる勉強会にも参加し、同世代の仲間と切磋琢磨しながら、福井の農業の活性化に一丸となつて取り組んでいます。

※「ねぎか」とは、「ねぎの古い別称」。

豆知識

オススメの食べ方



「たっぷりのねぎとチーズのお好み焼きは鉄板だけど、個人的にはねぎの天ぷらが一番好き」と小西さん。4〜5cmに切ったねぎを、油で焦げないように1〜2分程揚げ、何本か重ね串にさして。「ねぎは熱を加えると甘みが増すので、すごく美味しいですよ」。



「届いてすぐ食べるのが一番だけど、保存するなら水分が逃げないように新聞紙でくるむといいですね」とアドバイスが。冬は涼しい場所に立たせて。夏場は冷蔵庫で保存を。

八 宅 (次回11月3回〜(ふくい〜))