

野菜(vegetable)を知って美味しく(Delicious)食べよう

ベジシャス

～野菜の旬ナビゲーション～

第59号 平成27年11月

今月の特集は**わけぎ**です♪

わけぎはねぎとたまねぎの雑種から生まれた野菜で、寒さに弱いため主に西日本の暖かい地域で栽培されています。
種を播くのではなく、種球を植え付けて株分かれて増えることから、子孫繁栄の縁起物の野菜ともされています。
ねぎ特有の辛味は少なく、独特の甘みと風味があって柔らかです。
βカロテンが豊富で、ビタミンC、E、食物繊維も含みます。

○産地潜入ルポ 平成27年10月14日(水)広島県尾道市の平谷さん(38歳)の生産現場に伺いました。



温暖な気候と砂質の土壌がわけぎ栽培に適している広島県尾道市で、平谷さんはわけぎ栽培を始めて5年目です。以前は建築関係のお仕事をされていたが、農林水産省の青年就農給付金制度を知ったことをきっかけに就農されました。現在は60aのわけぎ栽培と20aのトマト栽培に奥様とお二人で従事されています。中学生と小学生のお子さんがいらっしゃる平谷さんは、PTAの役員を務めた際、「子供たちが野菜好きになるよう、学校給食で野菜をおいしく出してほしい」と生産者ならではの提案もしてこられました。

来年1月にはJAの集出荷場に計量結束機が導入される予定で、これにより、現在1日5時間かけて自宅で行っている調製作業が大幅に軽減されることから、今後は生産規模の拡大や単収の向上に取り組みたいと考えています。



↑わけぎの収穫は全て手作業で1株ずつ抜いていきます。の部分をばらして…



↑抜いたらすぐに根元



↑1本ずつに分けます。



←この状態にしておくと、この後の皮むき機に当てる作業が効率良く行えます。常に効率性を考えて作業をしている平谷さん独自の工夫です。

収穫は毎日2時間、10kg/コンテナを12コンテナ収穫します。



←来年植え付けるわけぎの種球を専用のハウスに吊るして乾燥させています。芽の出方や根の肥大が良好なものを選択して採っておきます。



この種球を…



↑1つ1つ手作業で植え付けます。種球を地中に深く植えることでわけぎの白い部分が大きくなり、重量が増えます。

↓なるべく真っ直ぐな畝にするため、4列同時に畝を作る道具を手作したという平谷さん。その成果はご覧のとおり、見事に一直線です。



↑今の季節はわけぎのハウスには天井がありませんが、12月になると天井にもビニールをかけます。収穫期間の長いわけぎは夏と冬で栽培環境が変わります。

わけぎ栽培のない春から夏にかけてはトマト栽培を行い、1年を通じて収入が途絶えることのないよう、年間の作業スケジュールを立てています。

★ 平谷さんが栽培するわけぎの作型

作型/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
わけぎ												

○ : 定植

■ : 収穫

※ウェブサイトにはフォトクリップも掲載しています。

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html

【わけぎと豚肉のまるごとチヂミ】

味の良いわけぎを一束丸ごとチヂミにします。
豚肉と合わせれば栄養満点、スタミナアップ！
手軽に作れて、たっぷり食べられる一品です。



○わけぎと豚肉のまるごとチヂミの材料

材料(1人分=2枚分)

・わけぎ.....1束
・豚肉(好みの部位で).....80g
・衣
{小麦粉.....50g
卵.....1個
水.....60cc~}

・タレ
{醤油.....大さじ1
みりん.....大さじ1
酢.....大さじ1}
・ごま油.....適量



○作り方

①わけぎは根の部分を切り落としてフライパンの大きさに合わせて2~3等分に切り、豚肉は4~5cm長さに切る。衣とタレはそれぞれ合わせておく。

②フライパンにごま油を熱し、わけぎを敷き詰め、衣を上から半分ほど流し入れる。その上に豚肉を乗せ、残りの衣をかける。



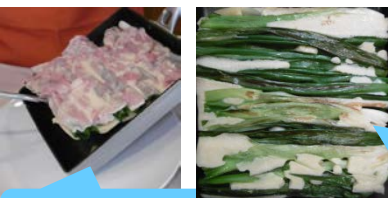
衣は粉っぽさがなくなるまで混ぜます。



わけぎの隙間を埋めるように衣を流し入れます。この上に乗せる豚肉をくっつける「のり」の役割も果たします。

③パリッとしてきたらひっくり返し、豚肉の面も焼く。

④豚肉がカリッとなったら食べやすい大きさに切って皿に盛り付け、タレつけて頂く。



お皿などを使って一気にひっくり返します。

わけぎに良い焼き色がついています。わけぎのトロみも出て表面がつやつやしています。



できあがり！



【レシピ担当】
つるさき ひろみ(レシクリエーター)

公式サイト: <http://hiromi-tsurusaki.com/>

日本野菜ソムリエ協会講師/料理教室主宰
シンガポールに4年間居住。その折に中国家庭料理を学ぶ。野菜ソムリエやワイン・エキスパート等様々な資格をもつ。農産物を通じた地域の活性化にも積極的に関わっており、各地の名物料理等のレシピ開発に多数携わる。

○広島県のわけぎは瀬戸の暖かな日差しをいっぱいに浴びています！

広島県でのわけぎ栽培の歴史は古く、明治の初め頃から栽培が始まりました。関西地方では、株が分かれて増えるわけぎを子孫繁栄の縁起物としてひな祭りに食べる習慣があるそうです。地元の方に伺ったお勧めの食べ方は、空炒りしてしんなりさせたわけぎにツナマヨネーズや明太子をトッピングしたり、ナムルにしたりと、バラエティ豊かです。

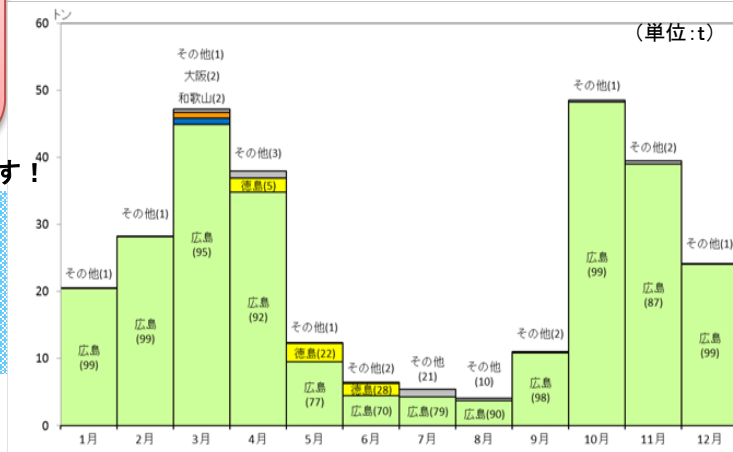
色鮮やかで栄養豊富な広島県のわけぎを是非ご賞味ください。

【野菜の需給・価格動向レポート】 http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html

【おすすめ野菜】 http://vegetan.alic.go.jp/vegetable_osusume.html

○次号は「みつば」の産地情報をお届けします。

平成26年大阪中央卸売市場におけるわけぎの産地別入荷量の推移



資料:農畜産業振興機構「ベジ探」、原資料:大阪府中央卸売市場年報

■編集後記

・一手間をかけた作業やちょっとした工夫、わけぎ栽培は難しくないとおっしゃっていましたが、随所に細かい心配りがされていました。(T.N)
・今回取材した尾道市の岩子島は、人口600人、うち、わけぎ生産者が80人いらっしゃるとのこと。歴史もあって大変わけぎ栽培が盛んな地でした。(M.K)

■取材協力

全国農業協同組合連合会 広島県本部、尾道市農業協同組合
■当誌面におけるすべてのコンテンツは、当機構が著作権その他の一切の権利を有します。
■転載、引用する場合は右記、事務局までご連絡ください。

vegacious@alic.go.jp

■発行元: 野菜需給協議会・独立行政法人農畜産業振興機構

電話: 03-3583-9478 FAX: 03-3583-9484

■野菜の疑問、質問、解決します！

疑問、質問を募集しております！
こちらまでご連絡ください！

