

今月の野菜



産地紹介：広島県 JA三原

～瀬戸内の香りと甘味、緑の特産「広島わけぎ」～

三原農業協同組合 鷺浦営農生活センター 係長 門上 秀司

1 地域の概要

三原農業協同組合（以下「JA三原」という）は、広島県南東部に位置し、三原市（大和町を除く）、竹原市、尾道市瀬戸田町を管轄としている（図1）。

瀬戸内海と山地・丘陵が織りなす自然の多様性が特徴の管内では、かんきつ類や桃、柿、ぶどうなどの果物、南北に連なる約400メートルの標高差を生かし恵まれた自然条件で育った「コシヒカリ」「あきさかり」「恋の予感」などの米のほかにも、わけぎ、さやえんどう、なす、ばれいしょといった園芸作物など、栽培している品目は多岐にわたる。

令和3年度のJA三原の農産物販売実績は、約28億2520万円である。内訳を見ると、果樹18億6626万円、穀物類3億5535万円、畜産2億9407万円、直売所1億9141万円、野菜1億1285万円などであり、特にレモンを中心としたかんきつ類の生産を盛んに行っている（図2）。

2 「広島わけぎ」の産地形成

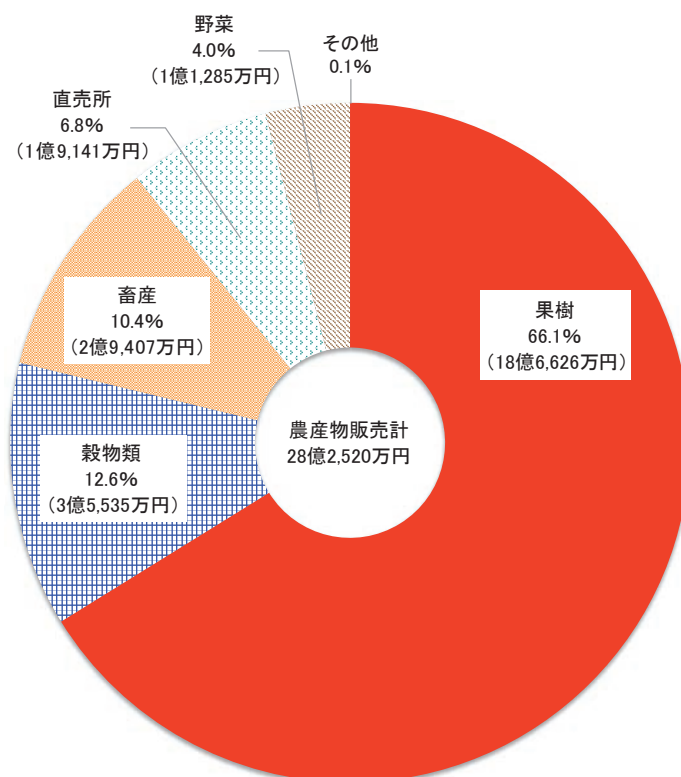
野菜販売額の中でも第1位のわけぎは、全国生産量の約5割を広島県産が占める地域特産野菜であり、温暖で栽培に適した気候条件と排水性の高い砂質土壌を有する三原市および尾道市の沿岸部・島しょ部に生産が集中している。

図1 JA三原の管内図



資料：JA三原

図2 J A三原の農産物販売実績（令和3年度）



資料：J A三原

わけぎ生産の歴史は古く、明治時代には産地が形成され、戦前には大消費地の関西圏に出荷されていた。これは、わけぎが株分かれしながら生育することから、子孫繁栄の縁起物として関西圏などで桃の節句に「酢味噌和え（ぬた）」が好んで食されていたためである。

産地拡大の契機は、販売面において、昭和33年に当時の三原市農協・尾道市農協・向島町農協の3農協による「広島わけぎ部会」が結成され、43年に3農協による統一ブランド「広島わけぎ」の共同販売が開始されたことにある。

また、生産面においては、周年出荷体制を確立したことにある。長日・高温になる5～7月期のわけぎの休眠を破る技術が60年代に確立され、この時期に出荷することが可能になった。併せて、ビニールハウス栽培の普及により厳寒期に安定的な収量を確保することが可能になり、年間出荷量の増加につながった（写真1）。



写真1 桃の節句に関西圏で好んで食されてきた「広島わけぎ」の露地栽培

3 わけぎとねぎの違い

わけぎは、ヒガンバナ科のネギ属に属し、ねぎとシャロット（小型タマネギの一種）が交雑してできた品種である。見た目はねぎによく似ているが、両者の明確な違いが見て取れるのは根部である。ねぎは葉から根が一直線であるのに対し、わけぎの根部は球根（正確には鱗茎であるが、本文では球根と記す）を形成しているため、少し膨らんでいる。

植え付けについても、ねぎが種子を播種するのに対し、わけぎは球根を定植する作物であり、販売用青果の育成と同時

に、来期植え付け用の種球を生産者自らが栽培している（写真2）。

現在栽培されている「広島わけぎ」の品種は、わけぎ生産者が代々自家採種してきた種球を、作物の出来栄や作型の違いによる生育適正など、特性ごとに選抜することで多様化されてきた経緯があり、「広島わけぎ」の出荷者以外には原則譲渡禁止とされている。

また、ねぎは薬味として利用されているように特有の辛味があるのに対し、わけぎは辛味が少なく、甘味を強く感じるという特徴がある（写真3）。



写真2 生産者自らが自家採種している「広島わけぎ」の種球



写真3 出荷前の「広島わけぎ」

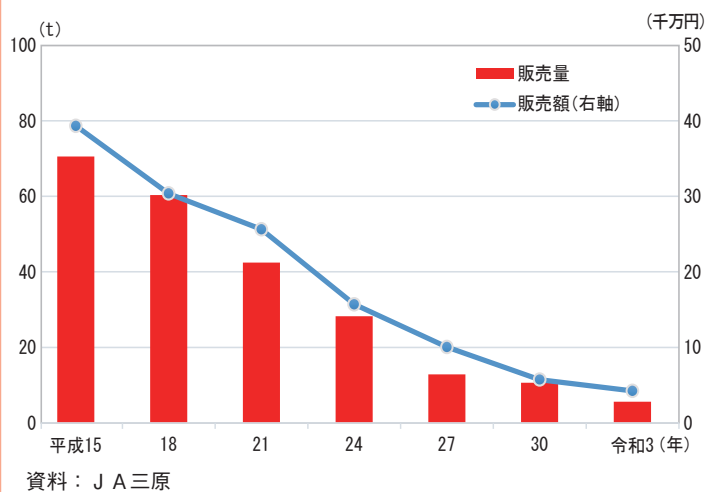
4 J A三原管内のわけぎ生産と販売

(1) 生産動向

令和3年度のJ A三原のわけぎの作付面積は7.1ヘクタール、販売量は5.6トン、販売額は4250万円である（図3）。

現在の生産者数は44戸であり、栽培地域別では沿岸部の木原町が31戸、島しょ部で離島の鷺浦町が7戸、その他が6戸となっている。管内におけるわけぎは、昔から木原地区および鷺浦地区が生産の大半を占めてきたが、高齢化による生産者の減少や作付面積の縮小などにより、販売量の減少が続いている。

図3 J A三原のわけぎ販売量・販売額の推移

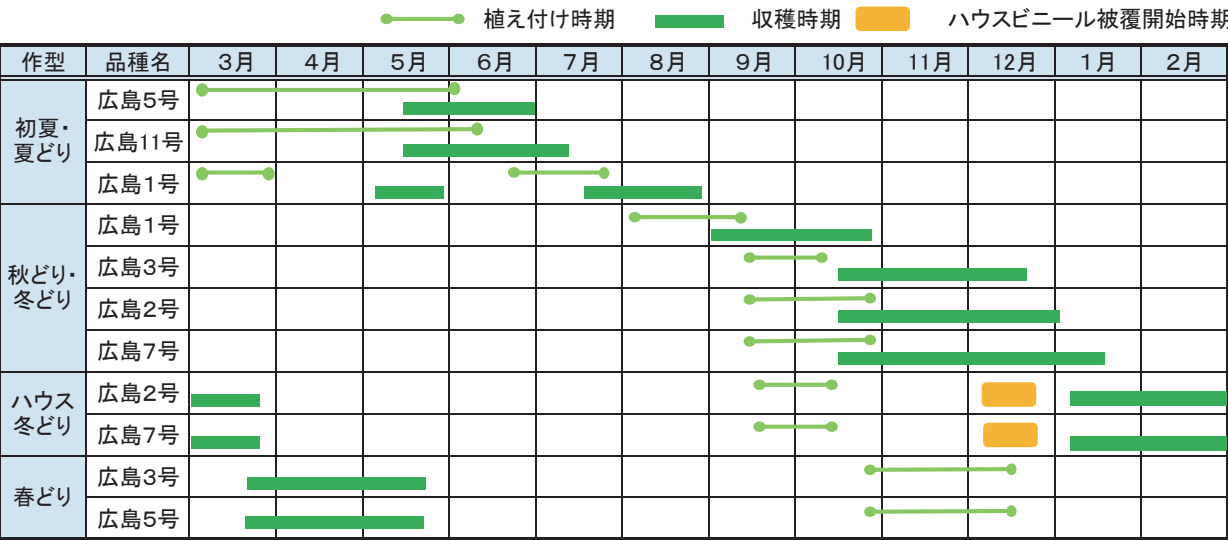


(2) 主な品種と作型

現在、「広島わけぎ」として出荷されている主な品種は、広島1号、2号、3号、5号、7号、11号の6品種である（表1）。
さまざまな作型や栽培品種の多様化により、主に3月下旬～翌1月下旬は露地栽培、1月上旬～3月下旬は露地栽培の

ほかにハウス栽培による出荷を行い、周年出荷を実現している。生育が早い7月から8月は、植え付けから1カ月程度で収穫が可能である。
生産者のほとんどが家族経営であり、さやえんどうやかんきつ類との複合経営を行っているケースも多い。

表1 「広島わけぎ」の主な品種と作型



資料：JA三原

(3) 出荷状況

全国のわけぎ生産量における広島県のシェアは第1位（約50%）であり、全出荷量の7割を関西圏の市場へ出荷し、残りの2割程度を県内市場へ出荷している。これは、前述の通り、関西圏などにおいて、桃の節句に食す「酢味噌和え（ぬた）」の材

料として広く認知されているためである。
主な出荷規格は、生食用については、2キログラム段ボールと小袋包装の2種類がある。小袋包装1束の重量は、主に9月～翌5月は100グラム、出荷量が減少する6～8月は80グラムである（表2）。

表2 「広島わけぎ」の主な出荷規格

用途	荷姿	出荷期間	等級	階級	長さ	1束重量	1箱定数
生食用	2 kg段ボール	周年	A B	2 L	60～65cm	100 g (入れ目 5 %)	20束
				L	45～60cm		
				M	35～45cm		
	小袋包装	9 月～翌 5 月	A B	L	45～58cm	100 g (入れ目 5 %)	30束
				M	35～45cm		
				M(9 月限定)	30～45cm		
		6 ～ 8 月	A B	L	45～58cm	80 g (入れ目 5 %)	30束
				M	30～45cm		
加工用	3 kg段ボール	周年	A	L	35cm以上	バラ詰め 1 箱 3 kg	

資料：JA三原

栽培から出荷に至るまで機械化はほとんどされておらず、生産者個々の経験と技術で産地が維持されてきた（写真4）。

生産者は、収穫後、皮をむいて根に付いた土を圧縮空気で飛ばし、等級別に結束または小袋包装を行った後に箱詰め作業を行っている。家族労働時間のうち調製作業が全作業の7～8割程度を占めるなど、労働力の確保が課題となっている。

5 わけぎの認知度向上に向けたJA三原の取り組み

前述のとおり、全国のわけぎ生産量における広島県のシェアは第1位であるが、数年前に実施された三原市の小中学生を対象としたアンケート調査において、70%の児童が、わけぎを「家庭であまり出てこない食材」と回答しており、産地である当地区においても、わけぎを認知していてもあまり食していないという現状があった。

そこで、JA三原では、三原市の協力のもと、年間約300キログラムのわけぎを市内の給食センターへ供給し、学校給食を通じて「わけぎ」の認知度向上を図るとともに、全国農業協同組合広島県本部などと連携し、「わけぎ餃子」などの商品開発や「わけぎの豚肉巻き」などの新たなレシ

ピの作成などに取り組んでいる（写真5）。

また、平成30年には、最大の消費地である関西の消費者を三原市に招き、わけぎの収穫体験を行ってもらうなど、生産者と消費者の交流を深めた。

栽培面においては、昨今の肥料価格高騰下での生産者所得の維持向上や、新たな低コスト栽培体系の確立に向けて、栽培試験を行っている。

調製面においては、全作業の7～8割を占める調製作業の労力軽減を目的として、平成21年に2台の皮むき機を導入し、令和2年に小袋包装機の更新を行ったところである。

6 産地の維持に向けて

全国的な課題でもある、生産者の高齢化による深刻な担い手不足・後継者不足は、当地区においても同様である。特に、離島である鷺浦地区（佐木島）では、新規就農の見込みも低く、課題が顕著となっている。

しかしながら、今なお生産を継続している生産者は、伝統作物の担い手であるという意識と栽培技術の継承者としてのプライドを持ち、伝統的な特産物である「わけぎ」産地を維持しようと日夜生産に励んでいる。



写真4 手作業で行われる「広島わけぎ」の収穫風景

そのような中、当JAとしても、引き続き「わけぎ」のPRを行うなど、現在取り組んでいる活動を継続していくと同時に、生産・流通コストの低減などを含めた新たな取り組みや後継者問題の解決に向けて、

各関係機関とさらなる協議を実施していく予定だ。また、生産者手取りの維持向上に向けて、積極的な営農指導および生産者との対話のもとで、安定的な品質の確保、単収の向上を図っていききたい。



わけぎの豚肉巻き (4人分)

●材料

わけぎ …… 1束	塩 …… 少々
豚バラ薄切り肉 …… 180g	ポン酢 …… 適宜
酒 …… 大さじ1	七味唐辛子 …… 適宜

●作り方

1人分 183kcal

1. わけぎは長さを2等分し、3～4本を束ねて端のほうから豚肉を巻く。全て巻き終わったら、お皿に並べて酒と軽く塩を振る。
2. ふんわりとラップをして、レンジで約3分加熱する。
3. 出てきた脂分を捨て、食べやすい大きさに切りそろえる。
4. 器に盛り、ポン酢をかけ、お好みで七味唐辛子をかけていただく。

写真5 わけぎのレシピ（豚肉巻き）

◆一言アピール◆

「広島わけぎ」は、通年生産していますが、やはり、寒さに当たって甘味とうまみが増す春先が特におすすめです。

生産者の熟練した栽培技術と、瀬戸内の温暖な気候ですくすくと育った伝統作物「広島わけぎ」をぜひご賞味ください。

◆お問い合わせ先◆

担当部署：三原農業協同組合 経済部営農課
住 所：広島県三原市皆実四丁目7番28号
T E L：0848-63-3438
F A X：0848-67-9511
ホームページ：<https://jamihara.or.jp>