

～ネギ作りに日々研さんを積む～

生産者 さいとうかずひろ 齊藤和博さん



出荷のネギと齊藤和博さん

今回は、神々廻地区でネギの生産に取り組んでいる齊藤和博さんを紹介します。

ネギは刻んで薬味として使うほか、焼き物や鍋物に入れるなど、1年を通じて食卓に上る野菜です。

千葉県はネギの生産量が全国第1位で、白井市はその中でも十指に入る程の生産量を誇っています。

神々廻地区の露地野菜農家では、昭和60年頃からそれまで生産していたキュウリやトマト、ダイコンからネギ生産主体に変わっていったそうです。現在は

地区内の農家16戸で「露地神々廻組合(出荷組合)」を組織し、そのうち9戸が浦和中央青果市場(埼玉県)へ共選でネギを出荷しています。

齊藤さんは、自宅近くにネギ40%、ホウレン草10%、里芋5～6%を生産している畑があります。ネギの年間生産量は約15トで、今年は草勢が強く軟白部(白い部分)が太い「夏扇パワー」、耐暑性・耐寒性のある「吉宗」、花芽が伸びにくく長期間出荷できる「龍まさり」を生産しています。

今年の出荷は8月～翌年の5月まで行っています。8月出荷分は前年の12月20日頃に種を蒔いたもので、播種から出荷までに7カ月以上かかります。

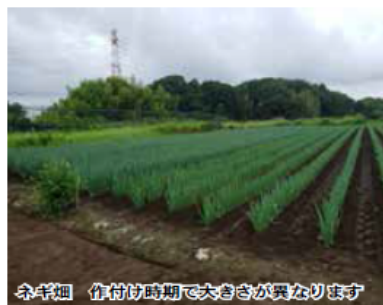
また、一定の面積ごとに播種の時期を1カ月ごとに変えることで長期間安定した出荷ができるよう努めています。

出荷は3日に1回程度で、前日の午後に畑で収穫したものを自宅の作業場で泥落とし、根の切断、皮むき、太さ、長さの調整を行った後、千葉カラー(緑色)の段ボール箱に詰めて地区内にある組合の出荷場へ持参し、そこから運送会社が市場に配送する流れとなっています。

齊藤さんは、単収(10%あたりの収穫量)を上げること、良い品質のものを作ることを目標に掲げ、日々、研さんを重ねています。ネギは軟白部の太さや長さで8等級に分かれ、等級によって出荷価格に幅があります。そこで、品質を向上させ、収益を上げるために土壌改良や病害虫対策に取り組み、今年はお荷組合の研究事業として齊藤さんの畑で水に溶けやすい土壌改良材を使って収量が上がるかどうかの試験を行っています。

安全・安心な生産にも取り組み、出荷組合では栽培履歴を付けて何か問題が起こった場合には調査できる体制を整えています。

齊藤さんをはじめ「露地神々廻組合」の皆さんが生産したネギは市場出荷がメインですが、一部はJA西印旛農産物直売所やおばあくや神々廻地区での庭先販売もありますので、ぜひ白井産のネギを食してみてください。



ネギ畑 作付け時期で大きさが異なります