



明日へ 未来へ つながる農業 (30)

ネギは白い部分を食べる「根深ネギ」が関東で、青い部分が柔らかい「葉ネギ」が関西で主流となっています。千代ネギはその中間的な性質を持ち、どちらの部分も食べられ、甘味があつて香りもよいのが特徴です。20年ほど前には農協を通じて千葉県に出荷していたこともありましたが、一昨年にテレビ番組で取り上げられてから再び脚光を浴びました。

太田小春さん(82)と娘のいく子さん(63)の親子も、代々千代ネギの栽培を続けてきました。谷あいの畑で約千株を育て、経営する農家民宿のお客さんたちに「ネギぬた」「ネギだれおでん」などを振る舞っています。「昔は苗なんか売つとらんもんで、どんな野菜も毎年種を探つて育ててきたんな。親の親の親の代からずっと」と小春さん。9月の初めに種をまき、6月に苗を植えると、収穫期の10月には



伝統野菜「千代ネギ」の魅力ふたたび 千代地区農業振興会議（飯田市千代）

南信州は伝統野菜の宝庫

長野県が選定する伝統野菜は、地域の風土に育まれ、昭和30年代以前から栽培されている品種であること、関係する郷土食が伝承されていることなどが基準です。本年9月時点で67種類が選定されており、飯田下伊那では20種類が選定されています。

●飯田下伊那の伝統野菜

飯田かぶ菜・源助蕪菜(飯伊全域)、飯田冬菜(飯田市)、で
いざなす(天龍村)、鈴ヶ沢なす(阿南町)、清内路きゅうり(阿
智村清内路)、伍三郎うり(天龍村)、鈴ヶ沢うり、(阿南町)、
中根うり(飯田市南信濃)、本しま瓜(飯伊全域)、清内路かぼ
ちゃ(阿智村清内路)、親田辛味大根(下條村)、赤根大根
(阿智村清内路)、下栗芋(飯田市上村)、くだりさわ(同市南
信濃)、むらさきいも(壳木村)、清内路黄いも(阿智村清内
路)、平谷いは(平谷村)、千代えび(飯田市吉良地区)、下條



◀「南信州うまいもの商談会」に展示された伝統野菜(10目)

伝統野菜とは、その地場で古くから受け継がれてきた在来の野菜です。長野県は2007年から認定制度を設けており、飯田市千代地区を中心に栽培されている千代ネギはその翌年に伝統野菜として選定されました。

千代地区農業振興会議(林力三会長)は前年度から、千代ネギのブランド化に向けた取り組みを始めました。生産者のリストアップや学習会・畑の見学会などを開催。地区内の生産者から苗を集め、特徴を比較研究する共同ほ場も設けました。11月19日には、竜峠共同調理場が配食する小中学校8校で、千代ネギを使った豚汁が給食のメニューに並びました。同24日に「こんべえ邑」で開いた試食会には、生産関係者や地域住民約50人が参加。千代ネギを使った郷土料理を箱膳で味わい、参加者からは「ネギ入り刺し身」「こんにゃく」「ネギのみそ漬け」などの新しいメニューも提案されました。

「たいてすね」と意図込んでいます。大井教授も活動に期待を寄せていま
す。「関東系と関西系の長所を併せ持ち、いろんな料理に使える柔軟さが千代
ネギの良さ。住民の人柄が柔軟で優しい下伊那の風土を代表する品種と言える
でしょう」

千代地区農業振興会議(林力三会長)は前年度から、千代ネギのブランド化に向けた取り組みを始めました。生産者のリストアップや学習会、畑の見学会などを開催。地区内の生産者から苗を集め、特徴を比較研究する共同ほ場も設けました。

なぜ千代に独特のネギが残つているのでしょうか。伝統野菜に詳しい信州大学農学部の大井美知男教授によれば、千代ネギの特徴は江戸時代中期から愛知県津島市越津町周辺で栽培されている越津ネギとほぼ同じとのことです。「越津ネギがいつの時代か三州街道や遠州街道を通じて千代にも伝わったのでしょう。阿南町新野にもよく似たネギがありますから、かつては飯田下伊那の広い範囲で栽培されていましたのかもしません」と大井教授は推測しています。

おいしい試食でアйтеあいっぽい

記事に関する問い合わせ
●飯田市農業振興センター ☎0265・21・3217