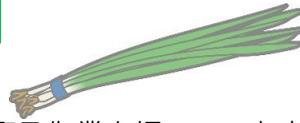


浜松の特産品【葉ねぎ】

おしゃれねぎ



おしゃれねぎは出荷する前に根を洗い、表面の薄皮を取る作業を行っています。
 ねぎをきれいにする…ねぎをおしゃれにする…**おしゃれねぎ**とネーミングされました。
 主に東区で商標登録されている『おしゃれねぎ』の生産者さんは7軒あります。そのうちの1軒におじゃましてお話を伺ってきました♪

浜松は温暖で日照時間も長く、肥えた土地により葉ねぎの栽培に適しています。元々、セロリーが特産だったこともあり、セロリーで培ったノウハウを生かし、年間を通して収穫ができる葉ねぎを栽培することにしました。



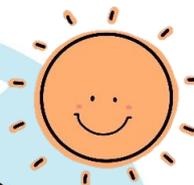
今では年中出回っている葉ねぎですが、春先はお日様にあたってじっくり育っているため1番甘みがあり、おいしい時期になります。

一番の苦労は台風！！
 ハウスには多額の設備投資がされています。台風によってハウスが壊れてしまうと死活問題になってしまいます。

人材確保が難しい時代です。出荷されるまでの間にはたくさんの方に働いてもらっています。時期の作物だけだと、働く人も一時の仕事になってしまいます。年中作ることができる葉ねぎを扱うことによって、安定して働き手を確保することに繋がります。

おしゃれねぎ部会
 中野輝一さん 大橋俊之さん

成長するにはお日様の力が重要です！ハウスに多く日を当てるには柱の本数を極力減らすなど工夫がされています。また、夏の日差しは調整が必要。天候をみながらコントロールできるように日よけ装置を設置し、管理されています。



収穫量を調整できるように播種を約1週間ごとずらした畑が1つのハウスの中にいくつも作られていました。また、夏場は生育がよくないため、一辺に蒔く種の量を減らしねぎが息苦しくならないよう工夫がされていました。

播種

収穫までの期間	
春	60～70日間
夏	50～60日間
秋	70～80日間
冬	90～100日間



4日目



10日目



収穫

8:00~2時間ほどかけて**手作業で収穫**します
夏場のハウス内は40℃近くになることもあります☹️



1日100加[※] (1加[※] 約100束) 分を収穫



機械を通して洗浄



再度まとめて洗浄します



洗浄

包装

おしゃれねぎの由来、手作業で表面の薄皮を取りきれいにします。



100gの束にし、袋に包装、異物・傷みがないか目視で検品

冷却

★冷蔵庫で12~24時間冷やします★

葉ねぎは中が空洞になっているため
熱がこもり、すぐに傷んでしまいます。
しっかり冷やすことで深部まで冷え、
鮮度を保ち、長持ちさせることができます。



冷却作業同様、温度が高くならないよう、発泡スチロールに入れて出荷します



農協へ

出荷

天候や環境に影響を受けやすい作物はたくさんの工夫や努力があり食卓まで届けられています。
給食でも浜松市産の葉ねぎがたくさん使われます。生産者さんに感謝して「いただきます」の気持ちをこめて食べられるとよいですね。