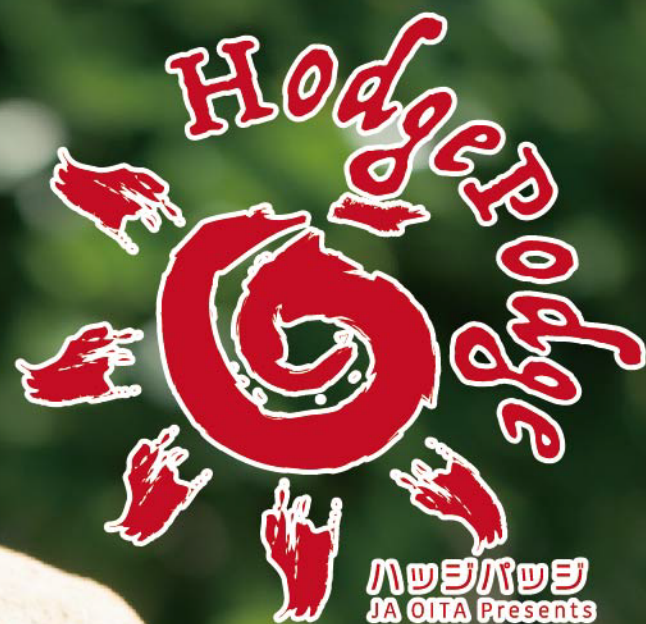


小葱

Spring Onion

「ない」なんてないでしょ
多分脇役じゃないきっと主役級



Vol.3
2020



みのりめぐみ (こねきver.)



©2017 JA-KYOSAI

鉄板バル 葱屋



大分県宇佐市四日市1398-2
TEL : 080-2721-6946 定休日 : 火曜日
営業時間 : (昼) 11:00~14:00
(夜) 16:30~21:00

鉄板バル葱屋では「大分味ーねぎ」をふんだんに使った料理が食べられます。おすすめはねぎ焼きで、いろいろなトッピングがあり自分が好きな味をカスタマイズすることもできます！

ねぎねぎ焼き 500円(税込) 肉巻きねぎ 486円(税込)



087 ~ohana~



大分県別府市石垣西10-8-14
TEL : 080-3416-3888 定休日 : 不定期
営業時間 : 11:00~18:00

コロナ対策のためランチお休み中。
お弁当購入の方に300円(税込)でテイクアウトできます。
要事前予約

BOASORTE

ボアソルチ



大分県大分市生石巻町2-5-10
TEL : 097-574-7211 定休日 : 木曜日
営業時間: 11:00~18:00
(金・土・祝前日11:00~22:00)

味ーねぎをふんだんに使ったパスタを期間限定で7月~9月まで販売します。
好評だったら通常メニューへの昇格も！?

味ーねぎと海老のわさびクリームパスタ 1320円(税込)



HODGE PODGE PRESENT 豊後牛味ーねぎしゃぶしゃぶセット

8名様

(味ーねぎ5束、豊後牛しゃぶしゃぶ用1kg)

<応募方法>

はかきに、住所、氏名、年齢、電話番号とプレゼントを明記のうえ、ご応募ください。
本誌を読んだ感想やJAについてのご意見などもお書き添えください。なお、ご応募いただいた情報につきましては、転用・流用いたしません。

宛先: 〒870-0854 大分県大分市羽屋 600 番地の 10

JA おおいた 総務部 総務課 ハッジパッジ 宛

※当選はプレゼントの発送を持ってかえさせていただきます。

締め切り: 令和2年8月14日(金) 消印有効

編集後記

お待ちせしました！ハッジパッジ第3号を発行することができました。
第2号のいちごでは「ベリーツが大分県産ブランドいちごって知らなかった」「次は何の特集をするの？」などたくさんのお書書をいただきありがとうございました。

また、2月開催のJAおおいた元氣プロジェクト「ハッジパッジステーション」には1200名を超える来場者があり大盛況のうちに幕を閉じました。次回開催を待ってくださる声をいただき、大変嬉しく思います。

今回は、知っているようで知らなかったねぎをお届けしましたが、ワクワクしていただけでしょうか？

生産者の想いをのせて、みなさまにお会いできる日を楽しみにしています。



JAおおいた

発行/大分県農業協同組合 編集/総務部 組広報課
〒870-0854 大分県大分市羽屋 600 番地の 10
TEL: 097-535-7600 (代)

Production companies RAI-S, INC
Main Photo & Design by TATSUYA FUJINO

▶▶▶こねぎの特徴◀◀◀

おもに西日本で栽培され、「白ねぎ」に比べて細く、根元近くから枝分かれしているのが特徴です。また白ねぎはおもに白い部分を食用としますが、青ねぎは緑の葉先から基部の白い部分までほとんどを食べることができます。

▶▶▶こねぎの選び方（見分け方）◀◀◀

葉にピンと張りがあるてみずみずしく、葉先が変色していないものがよいでしょう。また、できるだけ折れ曲がっていないものを選びます。

▶▶▶こねぎの保存方法◀◀◀

乾燥しないように、全体を新聞紙で包んで冷暗所に置くか、さらにポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。

▶▶▶こねぎの旬◀◀◀

こねぎは周年出回っています。出回っている量にもあまり変化がなく、旬はあまり感じない野菜といえるでしょう。

▶▶▶こねぎの栄養と効能◀◀◀

カリウム（220mg）、カルシウム（54mg）、βカロテン当量（1900mcg）、ビタミンK（94mcg）、葉酸（110mcg）

注目成分：アリシン
期待される効能

風邪予防、貧血予防、がん予防、高血圧予防、心筋梗塞予防、脳梗塞予防、動脈硬化予防

▶▶▶こねぎの歴史◀◀◀

ねぎの原産地は諸説あり、中国西部または西シベリア南部アルタイ地方ではないかといわれています。中国では古代から栽培されていて、6世紀頃の書物には栽培法が記されているそうです。日本へは西洋よりもだいぶ早くに伝わっていました。「日本書紀（720年）」に「秋葱（あきぎ）」という名前が出てくることから、かなり古い時代から存在したと考えられます。江戸時代にはすでに栽培法も確立し、日本各地で作られていました。

大分味一ねぎ

「大分味一ねぎ」とは大分県で生産される「小ねぎ」のブランド名のことで、大分県を代表するブランド野菜です。良質な有機物がいっぱい入った肥沃な土で、夏場は60日、冬場は120日とじっくり日数をかけて育てているので、ビタミンやミネラルを多く含んだ香り高いこねぎに仕上がっています。
主な産地：宇佐市、中津市、国東市、杵築市

「おいしいね」の笑顔のために

大分味一ねぎ生産部会が副会長を務める宇佐市の大窪勉さん（54）は、平成3年に就農し、240aのビニールハウスでこねぎを栽培しています。味一ねぎを栽培する勉さんは「美味しいと喜んでもらえることが一番の励みになる。薬味として刻んで食べるのもおいしいけど、これからはねぎを『長く切る』ことで『食べるねぎ』として新しくおいしい食べ方を生産者の目線から消費者の方に提案していきたい」と話しました。



栽培のこだわり

栽培する中で気を付けていることは、土作りと話す大窪さん。一年に一度は自家製堆肥を施し、肥料も有機質の多いものを使うという土作りをすることで同じハウスで毎年毎作良いねぎが作れるそうです。大分味一ねぎはハウス栽培で一年中栽培出荷しています。消費者の方に毎日おいしいねぎを欠かさず届けるために、約70名の生産者が暑い時期も寒い日も休まずに生産に頑張っています。

大分味一ねぎ生産部会

「大分味一ねぎ」は平成20年に産地の活性化を図る目的で中津市、宇佐市、国東市で別々だった銘柄を統一し、「大分味一ねぎ生産部会」を設立しました。現在、部会員72名で48.7haでこねぎを栽培しています。今後、SNSを利用した宣伝やレシピのなどの紹介をしていくなどの取り組みを計画しています。

こねぎ出荷されるまで

収穫されたこねぎは、大分味一ねぎ共同調整場に集められ、洗浄されライン方式によるねぎ剥ぎをされ、品質や長さの調整が行われます。その後、パッケージセンターで自動による計量と結束、包装機によるフィルム入れ作業を行い、箱に詰められ出荷されます。現在毎日5tの大分味一ねぎが全国に出荷され市場を通して多くのスーパーから消費者の皆さんに届けられています。



こねぎとソーメンの 海鮮チヂミ

材料

こねぎ・・・1束
そうめん・・・50g
卵・・・3個（Lサイズ）
シーフードミックス・・・お好みの量
小麦粉・・・30g
（タレ）
めんつゆ・・・大さじ4
ごま油・・・おおよそ2分の1
唐辛子・・・少々
こねぎ・・・お好みの量

（作り方）

- ①ソーめんをゆでる
- ②こねぎを3センチの長さにカットする
- ③ボールに卵と小麦粉を入れ混ぜ合わせ残りの材料①、②も投入する
- ④フライパンを熱し油を入れ流し込む
- ⑤表3分焼いたら裏返して3分焼く、これを3回繰り返して中まで火が通ったら完成

今回レシピを考案いただいたシェフ紹介

kitchen 縁 代表 溝辺 貴博 chef

kitchen 縁 キッチンえにし

大分市富士見ヶ丘西 1-3-1 グリーンプラザビル 1F
Tel：097-541-5569 定休日：第1・3日曜日
営業時間（月～土）11：30-19：30（日）11：30-16：00



シャキッと食感！
いろんな料理に使える便利食材

