



# 千住一本ねぎ合柄

## (いわき一本太ねぎ)

### 主な産地

- 平北白土地区



### 生産の歴史的由来

ネギは、全国各地で特色ある品種が栽培されていますが、用途の点で、太くて白い軟白部分を食する「根深ネギ（長ネギ）」と、細形で緑色の部分が多い「葉ネギ」の2種類に大きく別けられ、品種は、関東の千住群、関西の九条群、北陸の加賀群に分類されます。

いわき地区でのネギ栽培は、いわき市農林業史（1987）によると、明治時代には旧平町の旧平窪村や好間村川中子、平北白土地区で盛んに行われており、草姿は草丈が短くて葉は広く、白根は短くて太いものだったといえます。その後、明治30（1897）年に常磐線が平まで開通したのに伴い、いわき地区には「東京ネギ」と称する千住ネギ系統の品種が導入され、次第に軟白部が長く見栄えの良い長ネギの栽培が主流となりました。

千住一本ねぎ合柄は、昭和20（1945）年代以降に在来ネギと千住ネギ群の自然交雑種の中から、分けつが少なく品質優良で耐寒性の強い多収系統を選抜したものとされています。春蒔き秋冬どりの作型に適した一本ネギで、大河流域に肥沃な沖積土で栽培される産地が優位とされていることもあり、夏井川の流域である好間の川中子地区や、北白土地区での栽培が盛んに行われていました。

昭和40（1965）年からは、平農協から東京市場へ出荷して、「いわきねぎ」の銘柄で全国有数の品質を誇り、宮内庁へも献上されていた時代もありました。しかし、風が吹くと倒れやすく病気に弱いなど栽培に手間がかかり、やがて品種改良が進んだ栽培しやすいものが主流となり、千住一本ねぎ合柄は次第に市場から姿を消していき、現在、平北白土地区の一軒の農家で栽培されるのみとなっています。

その栽培者は、「このネギは、砂質壤土で生育に適した平北白土地区で栽培が続けられ、人と人の繋がり歴史がつまった大切なもの。我が子のように、心を込めて手をかけて面倒をみれば、美しくうまく育つ」と話しており、毎年、自家採種により昔からの手作業で栽培が続けられています。



千住一本ねぎ合柄の種



根元からの分けつがしにくい



巻きが多いが軟らかい肉質



## 特 徴

草姿は葉の巻きが多く、白根は太めの長ネギです。肉質は軟らかめでヌメリが強く、煮ると甘みが増します。

冬の寒さに当たることで、糖分を蓄積させることから、霜に1～2回あたると甘みが増すという特徴があります。

収穫適期が冬場ということもあり、薬味としてはもちろん、鍋物やすき焼きに欠かせない存在となっていますが、生で食べるとシャキシャキと歯切れもよくみずみずしいので、千切りに刻み（白髪ネギ）、かつお節としょう油をかけてお浸しとしても食卓に並べられてきました。

## 代表的な栽培方法

7月中旬で終わるキュウリの後作として、梅雨明けの7月下旬から8月上旬にネギを定植するので、4月10日頃には種を蒔き育苗します。定植は育った苗の中でも太くまっすぐで、根が全体から出ているものを選抜し、その苗は直射日光が当たらないようゴザなどを被せておきます。

定植は畑一面を平に整地し、畝幅3尺になるように目印のロープを張り、鍬で掘ったとき凹型の溝にしやすいよう踏み固めます。目印のロープに従って鎌で目印をつけ、ロープを外したら目印のラインに沿って鍬で幅約25cm、深さ約20cmの溝を掘ります。その後さらに苗を定植するため約5cmの溝を掘ります。

この溝の片側の側面は、苗をまっすぐに定植するため、必ず垂直（図1参照）にします。溝が深すぎると根腐れをおこし、浅すぎると白い部分が短いネギになってしまいますので注意が必要です。

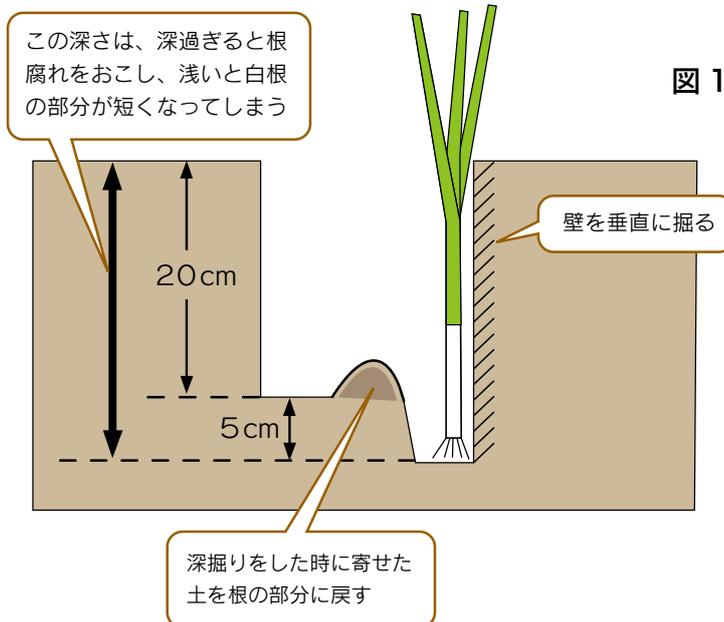


図 1



いわきねぎで帆に見立てた宝船  
(昭和30(1955)年頃の平公会堂で行われていた産業文化祭より)



定植する苗は太くてまっすぐなものを選抜



幅約25cm、深さ約20cmの溝、さらに深さ約5cmの溝を掘る



5cm間隔で2～3本ずつまっすぐに定植する

5cm 深掘りした溝に殺虫剤を撒き、苗を2～3本ずつ約5cm 間隔に植えます。根から少し遠ざけて肥料を撒いてワラを敷きます。8月中旬(盆前)にネギがしっかり根付いたら、「元寄せ」と呼ばれる、掘り上げた土を溝に戻す作業を行います。その後、鍬でネギの両側から土を寄せる「土寄せ」の作業を2回、こまめにくり返し、白根を形成します。

ネギの葉の緑色の部分は「葉身(ようしん)」、白根の部分は「葉鞘(ようしょう)」といい、土寄せすると葉鞘部分が上へと伸びる性質を利用して、成長の過程で何度も土寄せをします。葉身と葉鞘の分岐部(首元)まで土を寄せた後、指で隙間に土を入れ、軽く抑える「手ぐるめ」という昔からの伝統技法を手間ひまを惜しまず丁寧に行います。こうして育てられたネギは、緑と白部の境が美しく、また、長くて良く締まっており、さらに、歯切れのよい多肉多汁となります。

収穫適期は、霜が1～2回降りる12月末から1月にかけてといわれています。



土寄せは、片面ずつ丁寧に手作業で行う



ねぎを太く柔らかくするための重要作業「手ぐるめ」の様子。分岐部(首元)の見極めや土の入れ具合は、長年の勤となる

## 在来作物と伝統・食・文化



ネギのお浸し

### ネギのお浸し

材 料

●ネギ ●かつお節 ●しょう油

作り方

- ① ネギを5cmほどの千切りにする(白髪ネギを作る)
- ② ①を器に盛り、かつお節を載せてその上からしょう油をかける