

旬 レシピ

旬の味わい
いただきます!



ねぎ天ぷら

材料 4人分

- 大分味一ねぎ 1束
- 小麦粉 100g
- 卵 1個
- 冷水 150cc
- 揚げ油

調理方法

- ① ボウルに卵、冷や水を入れて混ぜ合わせる。小麦粉を加えて、太い箸で軽く混ぜ合わせる。
- ② 大分味一ねぎを7cmほどに切り、束ねて海苔を巻く。
- ③ 大分味一ねぎに①をつけて170〜180℃の油で揚げたら出来上がり。



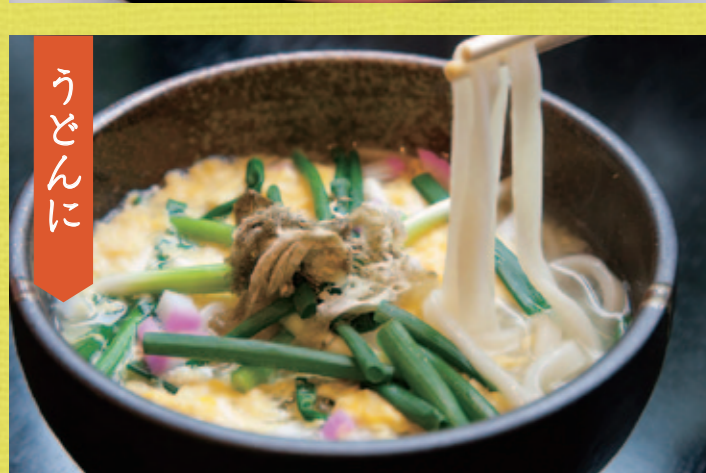
ねぎ焼き

材料 2人分

- 大分味一ねぎ 1束
- 豚肉 200g
- お好み焼きの素 200g
- 卵 1個
- 水 1カップ

調理方法

- ① お好み焼きの素、卵、水を混ぜる。
- ② ①を熱したフライパンに薄く流し入れる。
- ③ ②の上に好みの大きさに切った大分味一ねぎと豚肉をのせる。
- ④ ①をもう一度かけ、裏返して焼いたら出来上がり。お好みでソースやマヨネーズをどうぞ。



親子丼に

うどんに



ねぎしやぶ

材料 2〜3人分

- 大分味一ねぎ 3束
- だし汁 鍋に7分目くらい
- ハモまたは白身魚 300g
- しゃぶしゃぶ用の牛肉 300g
- かぼすじょうゆ（かぼすとじょうゆを半々で混ぜ、もみじおろしを加える）または、ほん酢

調理方法

- ① 水から昆布でだしをとっておく。
- ② 大分味一ねぎは、根の部分をとってそれ以外の部分を2〜3等分しておく。
- ③ だし汁を鍋にかけ煮立ったら、大分味一ねぎ、ハモ、牛肉をしゃぶしゃぶする。

※肉から脂が出るので、肉を入れるのはハモを食べ終わったあと。
※大分味一ねぎはシャキシャキ感が残るように湯に長く浸けすぎない。

しゅんくる

おおいたの旬がくる。
その恵みに感謝して...

<http://theoita.com>

vol.29

大分味一ねぎ



Theお味
あなたの思いをカタチに。





大分味一ねぎ生産者

川島正裕さん

シャキツとした食感で、味も香りも一番!!

大分味一ねぎ

出荷時期

周年

主な産地

宇佐市 中津市
国東市 杵築市



大分味一ねぎ生産者

長廣憲一さん

大分味一ねぎは、土に種を蒔いて作る土耕栽培で、夏場は60日、冬場は120日じっくり日数をかけて育った名前のおり味も香りもピカイチ!の大分を代表するこねぎです。

平成20年「大分味一ねぎ生産部会」を設立し地域の生産体制がスタートしました。現在、収穫翌日には大分県内だけでなく東京、大阪、広島などへ年間約1,100tを出荷しています。

翌年、収穫されたこねぎの皮むきや選別作業をする“共同調製場”と計量、結束、包装、箱詰めをする“パッケージセンター”を設置しました。この広域集出荷施設ができたことで、品質が均一化され、衛生管理体制が整い、生産者も栽培に集中して効率よく生産できるようになりました。

川島正裕さんは、大分県内の会社に7年勤めた後、25歳の時に大分味一ねぎ農家である宇佐市の実家へ戻り手伝いを始めました。毎朝3時から手作業で収穫し、新鮮なこねぎを届けるため、その日のうちに集出荷施設へ持ち込みます。毎日、朝・夕方は必ず畑へ行き、こねぎの伸びや色といった生育状況を確認するなど1年を通して安定した出荷ができるように丁寧な栽培を行っています。今では両親に代わり正裕さんが中心となってこねぎの栽培を行っています。

「会社員時代は十分に確保できなかった家族との時間を大切にしながら大分味一ねぎの生産を拡大したい!」と語り、来年度は栽培面積を増やすなど産地拡大にも意欲的です。

長廣憲一さんは、大分県内の会社に勤めた後、平成27年4月から国東市で大分味一ねぎ農家である両親の技術を学び独立して栽培を始めました。

最近は同世代の生産者も増え、気軽に相談や情報交換する仲間ができ、心強く感じているようです。「大分味一ねぎを日本一のブランドにしたい!」と意気込みを見せています。

近年は、農業に従事するために必要な技術や知識を身につけるためのトレーニングファームが整備されたこともあり、若い新規就農者や若い生産者が増えてきています。今まで受け継がれてきた伝統を守りつつ、新風を吹き込む若い生産者が自信をもって、大分味一ねぎをみなさまへお届けします。

共同調製場

機械を使って根洗い、皮むきを行った後、衛生的な環境下で手作業により丁寧に調製、選別を行います。



パッケージセンター

調製後、消費者のニーズに合わせて、50g・100gなど計量を行い包装したら、いよいよ出荷です。



トレーニングファーム (宇佐市・国東市)

