

# 弘法ネギ栽培復活に向けた農業生産法人の取組み支援

■ (株) Sunso ■

(西讃農業改良普及センター 糸川桂市、〇久保昌弘)

## ●対象の概要

管内の葉ネギ生産は、平成元年頃から拡大が始まり、地域農業の主要品目として、新規就農者や農業生産法人のほか、軽量で取扱いやすいことから女性や高齢者など幅広い担い手が栽培に取り組んでおり、現在、300名の生産者が130haで栽培し、京阪神市場を中心に約2000t前後が出荷されている。

こうした産地にあって、葉ネギ専作の(株)Sunsoは、栽培面積6ha、従業員12名で、平成24年の法人化を契機に農地を集約するほか、経営規模の拡大に合わせて、6次産業化の意向があり、近年の地域固有品種の見直しの中で、県の伝統野菜である弘法ネギの復活を働きかけた。

## ●課題を取り上げた理由

弘法ネギは、家庭用として古くから栽培される香川の伝統野菜でありながら、現在では、ほとんどみられなくなっている。

そこで、弘法ネギ栽培の復活に向けて、種球が保存されている香川大学と連携して、Sunsoにおける栽培特性調査や地域での活用方法の創出などの取組みを支援することとした。

表-1 伝統野菜

分布地域・入手	栽培特性・作型	用途・栄養的特性
小豆島全域に散在 家庭用としてわずかに栽培しているが入手不可能	3月頃珠芽を植付けする。初期生育はやや遅く、分けつも少ない。草丈は短いもので40cm、長いもので60cmとなる。5月ころから1株に5~6本の花柱が生じ、先端部に開花後、小りん茎ができる。(省略)	一般の細ネギと同じで、カヤクネギとして利用。食味は細ネギに比べてやや硬いため、家庭用として散在的にしか栽培されていない。

農業技術体系11地方品種（昭和63年初版）

## ●普及活動の経過

### 1 種苗の入手と栽培特性の把握

平成27年1月に香川大学が保存していた種球19個の提供を受けて、軟腐病などの病害で貴重な種苗を失うことがないように、ハウス内のプランタ栽培で増殖形態を調査することとした。

また、栽培技術が途絶えているため、栽培特性などを把握することで、効率的な栽培方法を検討することとした。



香川大学から提供された種球

### 2 利用特性と活用方法

弘法ネギは、三豊ナス、香川本鷹などの伝統野菜に比べると消費者の認知度が低いことから、生態的特性や香りなどの食味、更に成分的特性を把握することで、既存の葉ネギとの違いを明確化することで関心度を高める。活用方法については、民間企業との連携により料理レシピの作成や加工品開発などを検討することとした。

### 3 香川園芸研究協議会事例報告（H27.11.1）

香川の伝統野菜は地域創成のための重要な資源である。弘法大師四国霊場開創1200年を機会にSunsoで栽培試験が始まり、生産振興等への協力を関係者へ呼びかけた。

## ●普及活動の成果

### 1 栽培特性調査結果

弘法ネギの増殖特性を調査した結果、開花は開花したが種子は充実しなかった。一方、珠芽、株

分けなどの増殖形態が認められ、増殖率は年間で株あたり 57 倍となった。営利栽培には苗質が揃う株分けによる増殖が有望である。

草丈は、50cm 前後と栽培品種に比べ短く、大きくなると分けつして株が増加することから、収穫時の分けつ数は 2～3 本、葉鞘径 10～15mm とすると、季節により異なるが栽培期間は 3 か月前後が適当と考えられる。利用時期や用途が事前に把握できれば効率的な栽培につなげることができる。



珠芽と小花

珠芽2段

## 2 利用特性と活用方法

食味は、甘味、辛味、香り、すじっぽさ、硬さ等による総合評価は、慣行品種に比べやや劣るものの、辛味が強く、歯ごたえがあるのが大きな特徴であった。

(株) 日本食品機能分析研究所に委託した成分分析では、分析 21 項目のうち、慣行品種「若殿」と比べ 15 項目で「弘法ネギ」が上回る数値となり、特にビタミン B 1、亜鉛が 4 倍以上と極めて高かった。

活用方法は、県農業生産流通課や高松三越などと連携して、香川の県産品食品フェアでの「弘法ネギうどん」、冬ギフトとして「讃岐三畜三味うどん」などの商品で P R し、高評価が得られた。

また、地元料理研究家と連携して、弘法ネギの辛味などの特徴を生かした「弘法ネギソースと揚げ鶏かけ」、「弘法ネギとキムチのお焼き」などの料理レシピを作成した。

今後、試作段階である弘法ネギ餃子、業務用乾燥ネギ、粉末、ペースト、スイーツやお菓子、練り物などのネギを使わなかった商品への利用拡大に取り組むこととしている。

表-2 成分分析

分析項目	弘法	若殿	単位
エネルギー	62	31	kcal/100 g
タンパク質	3.3	1.4	g/100 g
脂質	0.4	0.2	g/100 g
炭水化物	13.4	7.3	g/100 g
糖質	9.1	4.3	g/100 g
食物繊維	4.3	3.0	g/100 g
食塩相当量	0.0	0.0	g/100 g
ナトリウム	2	1	mg/100 g
水分	81.9	90.6	g/100 g
灰分	1.0	0.5	g/100 g
カルシウム	52	57	mg/100 g
マグネシウム	24	12	mg/100 g
リン	74	25	mg/100 g
鉄	0.6	0.5	mg/100 g
亜鉛	0.4	0.1	mg/100 g
ビタミンA	88	96	μg/100 g
α-カロテン	検出せず	検出せず	-
β-カロテン	1060	1160	μg/100 g
ビタミンB 1	0.09	0.02	mg/100 g
ビタミンB 2	0.11	0.06	mg/100 g
総ビタミンC	31	24	mg/100 g

(株) 日本食品機能分析研究所



弘法ネギうどん

## ●今後の普及活動の課題

弘法ネギは、小豆地域や中讃地域の人々が古くから栽培し、受け継いできたもので、次世代に残す地域資源である。生産の維持・拡大には、生態的に珍しい珠芽などの外観特性や年明うどんなどでの利用で P R しながら、地道な販路開拓などを通じ、需要を喚起する必要がある。