

谷田部ねぎの概要 - やたべねぎ

谷田部ねぎとは、福井県小浜市谷田部で栽培されている伝統野菜。

生産者自らが種を作り、外部からの品種と交配されないよう守っている伝統野菜の一つ。白ねぎの部分を釣針状に曲げて育てるのが特長。栽培には1年以上を要し、6月の種取りに始まり、9月に種まき。越冬した翌年の4月に仮植えを行い、8月に定植（このタイミングで釣針状にする）10月に収穫可能となる。

土をかぶせて、根元を曲げることによって白ねぎの部分の肉質に甘味やとろみが出ると言われ、すき焼き用の食材として最適と評されている。

なお、このねぎは、農協・朝市・郵便局のふるさと小包を始め、地元の小中学校で給食用として利用されている。

谷田部ねぎ生産組合による活動

2006年には小浜市の「若狭おばまブランド」の認証を受けた。

また、谷田部ねぎ生産組合（地元の農家25人で構成）が中心となり地産地消の取組みを進めているが、これらが認められ、2007年には北陸農政局長賞を受賞している。

2007年8月には「スローフード協会（本部：イタリア）」認証の「味の箱舟」に選ばれている。福井県では2006年12月に「サバのなれずし」が認定を受けて2例目。スローフード協会の支部である「スローフード若狭おばま」が2006年6月にしていた。

谷田部ねぎを紹介しているサイト（外部リンク）

- ・ふくい産業支援センター：<http://www.fukui-iic.or.jp/obamacci/slowfood-yatabenegi.html>
- ・ニッポン食育ネット：<http://nipponisyokuiku.net/syokuzai/data/049.html>

カテゴリー