

焼いてよし、鍋によし、万能な新鮮であまい矢切ねぎ



お話ししてくれた人



安川農園
安川 浩市さん (51歳)
松戸市下矢切
やすかわ ひろし

農業を始めて28年目。市場出荷を中心に、両親と3人で作業を行っています。栽培している矢切ねぎは、その太さと甘みが特徴で、メイン料理にも使える美味しさです。栽培は3月から5月に種まきを行い、5月から8月に定植します。出荷までに約5回の土寄せを行い、11月から翌年4月まで市場への出荷作業が続きます。堆肥と有機肥料を中心とした土作りにごこだわり、気候や環境の変化に応じて、常に生育に必要な条件を見極めることを心掛けています。



野菜作りにおいては、努力や苦勞がそのまま作物の仕上がりに反映されます。今後も、より良質なねぎを育てるため、日々精進し続けます。

矢切ねぎについて

矢切ねぎの栽培は、明治時代初期に東京の下砂村(現・東京都江東区)から千住ねぎの種子を譲り受け、明治3、4年頃に始まりました。矢切地区の肥沃な土壌と気候の影響を受け、白身が長く太く、強い甘みと柔らかな食感が特徴です。江戸川沿いに広がる矢切地区の土壌は、江戸川の氾濫によって形成された沖積土壌で、栄養が豊富で水分を多く含んでおり、この特性が矢切ねぎの美味しさの秘訣です。矢切ねぎは「焼いてよし、煮てよし」とされ、生でも火を通してそれぞれ違った美味しさが楽しめます。矢切ねぎは平成19年12月に地域ブランドとして商標登録され、「矢切ねぎ」は全国農産物品評会では3度の農林水産大臣賞を受賞しており、高級贈答品としても人気です。

※安川農園では平成に品評会での3年連続の千葉県知事賞、令和に入ってから令和5年度に千葉県知事賞を受賞しています。

安川農園の矢切ねぎは直売所や通販でもお買い求めいただけます。

安川農園 HP

安川農園 Instagram

安川農園 X

矢切ねぎプレゼントクイズ!

正解者の中から抽選で、**30名様**にJAとうかつ中央管内特産の**矢切ねぎ1箱**(泥ねぎ葉付き約7kg)をプレゼント。答えて当てよう!

Q ネギ生産量一位の県はどこでしょう。

①千葉県
②茨城県
③埼玉県

応募方法

官製はがきに
①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名(ふりがな)
⑤年齢 ⑥電話番号 ⑦職業 ⑧本誌をご覧になったご感想
と今後本誌で取り上げて欲しい話題をご記入の上、下記の宛先までお送りください。

あて先

〒271-8620
JAとうかつ中央「ふれあい」プレゼント係
応募締切:2024年11月29日(金)(当日消印有効)

※郵便料金の過不足にご注意ください。
※ご当選の発表は、商品の配送をもって代えさせていただきます。
※右記のQRコードからも応募いただけます。
※1月中旬頃の収穫後に配送致します。



楽しみ方・食べ方のコツ

香味として
豚肉やお鍋の付けだし、お味噌汁、お豆腐などと一緒に炒めたり、お肉や野菜と一緒に炒めたりして食べると、お肉や野菜の旨みを引き出すことができます。

炒め物や揚げ物
根菜部分は、油を調理することで、肉や野菜の旨みを引き出すことができます。

煮込みやスープ
根菜部分は、長時間煮込むことで、旨みを引き出すことができます。

漬物
根菜部分は、漬物にすると、お肉や野菜の旨みを引き出すことができます。

保存方法

根菜部分は新聞紙で包み、冷蔵保存してください。

葉部分は、新聞紙に包んで冷蔵保存してください。

見分け方

根菜部分は、全長にわたって、白い部分が多く、葉部分は、緑色が鮮やかで、根の部分が太く、葉の部分が長く伸びています。

根菜部分は、葉先が枯れていない、根の部分が太く、葉の部分が長く伸びています。

<出典>野菜ソムリエ上級プロ KAORU イラスト 小林裕美子

【矢切ねぎ春巻き】

材料 ・矢切ねぎ…2本 ・春巻きの皮…10枚
・片栗粉…小さじ2 ・刻みしょうが(お好み) ・塩…適量 ・揚げ油

①ねぎは縦半分にしてから斜め薄切りにして片栗粉をまぶす
②春巻きの皮にねぎと刻みしょうがをのせて巻く
③170℃の油で揚げる ④出来上がったら塩をふりかける
※徐々に油の温度を上げていくと2度揚げするとカラッと仕上がります

生産者のおすすめレシピ

【矢切ねぎ×鶏ささみ】

材料 ・矢切ねぎ…1本 ・鶏ささみ…3本 ・塩…少々 ・酒…少々
★鶏ガラスープの素 ★にんにくすりおろし ★ごま油 すべて分量です!!

①鶏ささみの筋をとり、塩・酒で下味をつけてゆでる
②ねぎは斜め薄切りにする
③ささみの粗熱が取れたらほくほくして★と一緒に和える
※刻んだザーサイを加えてもおいしいです

JAとうかつ中央

「食」「農」「協同組合」の
コミュニティ広報紙

Fureai

JAグループ
耕そう、大地と地域の未来。



JAとうかつ中央 ファーマーズ フェスティバル 2024



©JAとうかつ中央

とうかつ中央農業協同組合店舗一覧				
本店 松戸市上本郷2243の1 047(361)2201(代)	流山経済センター 流山市野々下1丁目304 04(7150)2255(代)	五香六実支店 松戸市六実1丁目16の3 047(387)5115(代)	馬橋支店 松戸市馬橋1939の1 047(343)6800(代)	流山支店 流山市平和台3丁目5の1 04(7159)1001(代)
資産管理部 松戸市上本郷2243の1 047(361)2206	常盤平支店 松戸市金ヶ作96の1 047(387)7575(代)	松戸西支店 松戸市旭町1丁目118の1 047(341)5125(代)	鎌ヶ谷支店 鎌ヶ谷市初富362の2 047(443)4010(代)	八木支店 流山市野々下1丁目307 04(7158)2211(代)
経済センター 松戸市馬橋1939の1 047(341)5151(代)	松戸南支店 松戸市和名ヶ谷1428の1 047(391)6138(代)	中央支店 松戸市上本郷2243の1 047(361)2207(代)	小金支店 松戸市小金きよしヶ丘1丁目7の3 047(341)4151(代)	十太夫支店 流山市おおたかの森北3丁目30の4 04(7152)2211(代)
JAとうかつ中央管内の生産者のつくる農産物情報は、各公式webサイトで発信中!				

JAとうかつ中央公式 ▶ YouTube ▶ X ▶ Instagram ▶ さいって公式 ▶

松戸市人口50万人到達
大地の恵みに“ふれあう”マルシェ
第15回 まつど大農業まつり

日時 11月23日(土) 9:15~14:00
会場 21世紀の森と広場(つどいの広場)
主催 JAとうかつ中央
共催 松戸市
主管 まつど大農業まつり実行委員会

松戸市園芸品出荷組合連合会、松戸市農事研究会、
松戸市花卉園芸生産組合、まつど農産物直売組合、JAとうかつ中央松戸女性部

お問合わせ JAとうかつ中央経済センター 047-341-5151(代)

地域農業に親しもう!
流山農業まつり

日時 12月15日(日) 9:30~14:00
会場 流山市総合運動公園内
(防災広場・遊具広場・駐車場の一部)
主催 JAとうかつ中央
後援 流山市

JAとうかつ中央流山女性部、JAとうかつ中央流山青壮年部、
流山市農産物直売所「新鮮食味」、小金園芸品出荷協会、花卉園芸生産組合

お問合わせ JAとうかつ中央流山経済センター 04-7150-2255(代)