

赤ネギ「ひたち紅っこ」による新産地の育成

平成12年に石岡市の生産者数名により赤ネギ栽培が始まり、年々生産者が増加し17年度には赤ネギ部会が結成されました。当部会では18年度から県育成の赤ネギ品種「ひたち紅っこ」を試験的に1.2ha導入しました。従来の品種と比較して、鮮やかな赤色でボリュームがあり、ばらつきが少なく、A品率が高いことから、19年度から品種を「ひたち紅っこ」に統一し、赤ネギの産地づくりに取り組んでいます。20年度の部会員数は26名、栽培面積は3.2haとなっています。

● 栽培技術と品質の向上 ●

「ひたち紅っこ栽培ごよみ」を作成し、栽培技術の統一をはかるとともに、栽培管理講習会や現地検討会の開催、病害虫防除情報の提供などに取り組み、栽培技術の向上をはかりました。その結果、20年度の出荷量は31.4t、A品率は75%となりました。



写真1 現地検討会



写真2 鮮やかな赤色のひたち紅っこ

● ひたち紅っこのレシピ提案 ●

「ひたち紅っこ食べ方意見交換会」を7月に開催し、実需者や消費者の意見をもとにして5つのレシピを開発しました。10月には、「レシピ提案会」を開催し、食生活改善委員、食品メーカー、関係機関にPRを行いました。あわせて、リーフレットを作成し、イベントや販売促進に活用しました。

● 秋まき栽培の推進 ●

赤ネギは鍋需要が増えてくる11月下旬からの年内が高単価で販売できるため、収穫開始時期が早くなる秋まき栽培を推進しました。その結果、秋まき栽培の面積は、20aから54aに拡大しました。秋まき栽培は発色が良好な苗を選別して定植できるため、発色が良く、品質の良いネギをつくることができます。



写真3 レシピ提案会