



5月31日までの期間限定販売 端境期の高品質ねぎをPR！

千葉県プレミアム夏ねぎ試食宣伝会

- 期日：5月8日(月)
- 場所：大田市場 東京青果(株)
- 主催：千葉県園芸協会、JAちばみどり、JA山武郡市、JA長生
- 内容：千葉産プレミアム夏ねぎの紹介や試食宣伝等

■ H28年都中央入荷量は茨城県を抜いて千葉県が1位に！

千葉県ねぎ協議会（全農千葉県本部・千葉県・千葉県園芸協会・産地JA）が昨年より立ち上げたプレミアム夏ねぎの出荷が本格化することから、千葉県園芸協会と3JA（JAちばみどり、JA山武郡市、JA長生）が試食宣伝会を開催しました。

千葉県産ねぎの都中央入荷量は、H27年が2位でしたが、H28年は茨城県を抜いて1位（占有率22%）になりました。

千葉県で取組んでいるプレミアム夏ねぎは、生産者全員がトンネルをかけて丁寧に栽培し、煮ても美味しいのですが、生で食べるとシャキシャキした食感が優れているそうです。春先は天候不順でしたが、トンネルのおかげで生育は良く、葉鞘部の肥大も順調とのことです。

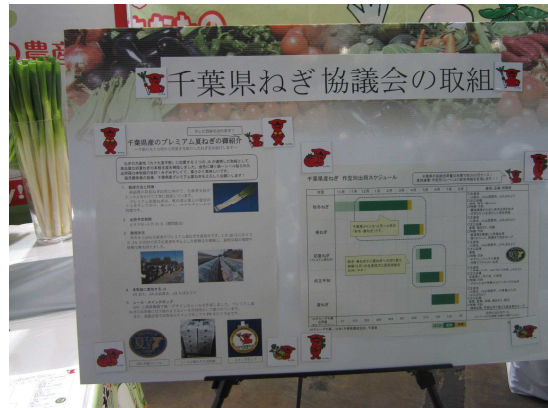
■ 手間とコストをかけてプレミアム夏ねぎを栽培！

千葉県園芸協会の大木理事は「5月に食味の良いねぎが欲しいという市場の方の要望に応じて、昨年からはプレミアム夏ねぎの取組が始まった。昨年は4万4千ケースの出荷が行われたが、今年は生産者が245名に増えて4万6千ケースを目標に取組む。プレミアム夏ねぎの栽培は生産者全員がトンネルをかけ、換気作業を行う等栽培に手間とコストがかかっている。また、田植え時期にも重なり忙しい中大変苦労して栽培している。プレミアム夏ねぎは柔らかいのが特徴で、ぜひ生の食味の良さを味わって欲しい。」とコメントがありました。

当日は、鳥ガラ冷製スープ（具材は千切りにした生のねぎ）とおつまみ和え（葉は炒めて軟白部は茹でて酢味噌和え）が試食提供され、特に冷製スープは「生でも辛くなくシャキシャキして美味しい。」と大変好評でした。



プレミアム夏ねぎ展示の様子



千葉県ねぎ協議会のプレミアム夏ねぎ取組の紹介



試食品：おつまみ和え（左）と鳥ガラ冷製スープ（右）



試食宣伝の様子