

# 産

## 地産 ~このまちでつくる~



白ねぎ栽培に取り組む  
倉重 穰次さん

「寒くなるほど強くなる、  
トロっとした甘みが魅力ですね。」

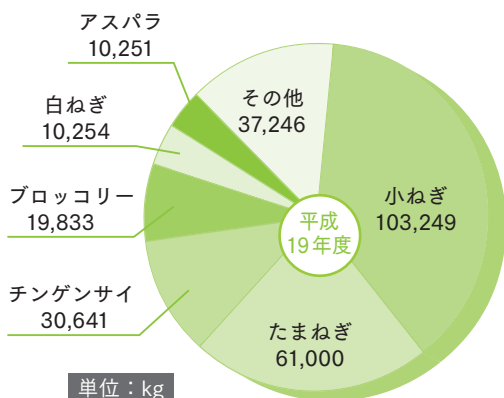
「農協の講習会に参加したのがきっかけですね。地域の人といっしょにやってみようと思ったんです。」倉重さんは白ねぎ栽培を始めたきっかけを懐かしそうに振り返ります。以来7年、広大に広がる干拓地の一角で、一直線に並ぶ白ねぎと向き合う日々が始まりました。

「ここの土は水はけが良くてねぎ栽培にちょうど良い。海からの潮風も味や大きさに影響しているのかもしれないね。」そんな自然条件に恵まれた自宅近くの畑に苗を植えるのは、5月にまいた種が20センチ程度に育つ7月ごろ。苗を植えてからは、暑さや乾燥から守るため根元に枯れ草を敷いたり、白ねぎの特徴である“白”の部分を作るため、茎が伸びるごとに土を盛ったりと、根気のいる作業が続きます。こうして育てた白ねぎが収穫の時期を迎えるのは寒さ厳しい12月。太く、長く、そして空に向かってまっすぐと伸びた緑の束を両手で引くと、土の中から輝くような“白”の部分が顔を出します。「近所の人に“見事なねぎだねえ”と声をかけられると、やっぱりうれしいですね。」と生産者ならではの喜びを語る倉重さんからは、笑顔がこぼれます。

「今後はねぎ栽培が盛んな鳥取や大分に見学に行つて、もっとたくさんのおいしい白ねぎをつくりたいですね。」と意気込みを語る倉重さん。柔らかく、トロっとした甘さを生み出すのは、恵まれた土壌や潮風だけではないようです。

## 山陽小野田市の

~こんな野菜が穫れています~



# 農

ほかにも…

- 米の出荷量 2,881,620kg
- 大豆の出荷量 44,010kg
- 小麦の出荷量 40,230kg

「地元産は私たちと同じ環境で育った食材。  
無駄なく、おいしく食べてください。」



JA 山口宇部 山陽営農総合センター  
所長 仲田 正好さん

「市内では主にお米、大豆、野菜などがとれ、生産者の方から農協に出荷されます。私たちの近くにいる生産者が私たちと同じ環境のなかで育てた食材。食事の際には食材についての話題を楽しみながら、地域のものを無駄なく、おいしく食べていただきたいですね。」