

「普及現場で37年、私が見た」

伸びる野菜経営への

挑戦

第4回

ピカイチネギ「京千羽」のデビューから考える葉ネギ産地の発展

日本のネギは、大きく分けて、根深（白）ネギと葉（青）ネギに区別され、狭い日本の東西を二分する食文化が定着しています。さらに、文化や歴史からみても、日本固有の伝統色の中に浅葱色があるほか、神社仏閣や由緒ある橋の欄干の擬宝珠（葱帽子）もネギに由来すると聞きます。

今回はネギの中で、葉（青）ネギの流通変化を踏まえて、中ネギ産地向け新種「京千羽」（写真1）を発表したばかりの弊社から、これからの葉ネギ産地発展への提案をしたいと思えます（本文中のネギ名称の使い分けは第1表参照）。

【消費者の需要に応じた中ネギの細分化が進んでいる】

葉ネギは、近年まで、その利用方法により、中（青）ネギと細（小）ネギ、芽ネギに分けられていました。しかし、最近の加工業務野菜の需要から、中ネ

ギ（草丈60cmほどの葉ネギ）を根付きで収穫出荷する従来の収穫方法とは別に、新たに地際で刈り取りをして、年三回程度の再生栽培をする刈ネギに分かれてきました。後者の生産が顕著に増えているように思います。

これにより、葉ネギ全体の詳細な流通を統計上知るのは困難になってきました。生鮮の青ネギ（根付きの中ネギ・以下統一）と小ネギの動きは、市場統計で追えるのですが、葉ネギに分類される刈ネギのほとんどが、実需者との直接取引中心であるため、公の数字がありません。さらに輸入ネギの公的統計は、ネギ全体をまとめていますので、輸入葉ネギの総量は見えません。その上、消費者の食の簡便化のニーズにより増えている輸入冷凍カット葉ネギの総量も、貿易統計で「その他冷凍野菜」に集計されているためブラッ

クボックス化しています。しかし、これらの増減が、国産葉ネギの価格形成に大きく響くと考えます。

【大阪府中央卸売市場の市況から考える青ネギ生産の課題】

①大阪市場での青ネギ需要減少か？

第1～2図は、大阪府中央卸売市場計の青ネギ（東京市場では分類なし）と小ネギの過去5年間の月間入荷量と平均単価の変化を分析しました。青ネギは明らかに需給バランスが崩れかけていることが見えています。

写真1



↑タキイ交配「京千羽」。気候変動を受けにくい安定した伸長性をもっている。

第1表 文中での葉ネギの名称分類

作物としての分類	流通での名称	区分の目安	
葉ネギ	青ネギ	草丈60cmほどの根付きで流通	
	中ネギ	刈ネギ（新規の分化により筆者が命名）	実需者から指定。刈取収穫のため根がない。草丈60cmほどの実需側のニーズが多いが、それ以上もあり。葉鞘径の制限がある場合もある
	細ネギ	小ネギ	草丈40cmほどの根付きで流通
	芽ネギ	芽ネギ	スプラウト的な栽培日数の短いネギ

一方同じ葉ネギの小ネギは、5年間動きは入荷量の多寡で単価形成が機能していると読めます。図による紹介は省略していますが、東京都卸売市場

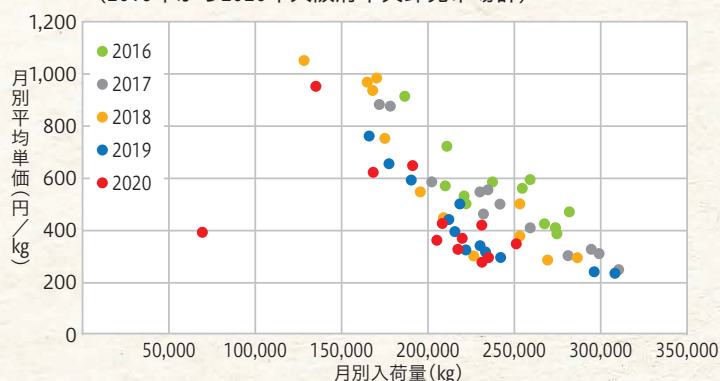


いとがわ けいち
糸川 桂市

香川県で生まれ育ち、香川県の野菜普及員として37年（普及員25年・野菜専技12年）現場一筋。全国普及員研修講師をはじめ、加工業務野菜研修・各県の普及員研修講師を務め、定年後現職。

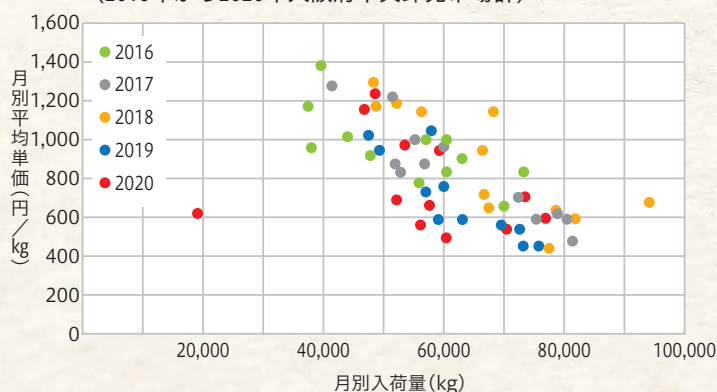
※普及員とは、農業改良助長法に基づき国が5年ごとにその運営指針を定め、これに沿って各県が地域事情を加えた実施方針を制定し、県庁の出先機関として普及指導センター等に所属する地方公務員です。平成30年現在、普及指導員資格を持った7,300名余りが、施策と技術の普及に務めています。

第1図 青ネギの月別入荷量と平均単価
(2016年から2020年大阪府中央卸売市場計)



農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：大阪市・大阪府中央卸売市場年報)より

第2図 小ネギの月別入荷量と平均単価
(2016年から2020年大阪府中央卸売市場計)



農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：大阪市・大阪府中央卸売市場年報)より

第3図 青ネギの月別入荷量と平均単価
(2016年と2020年大阪府中央卸売市場計)

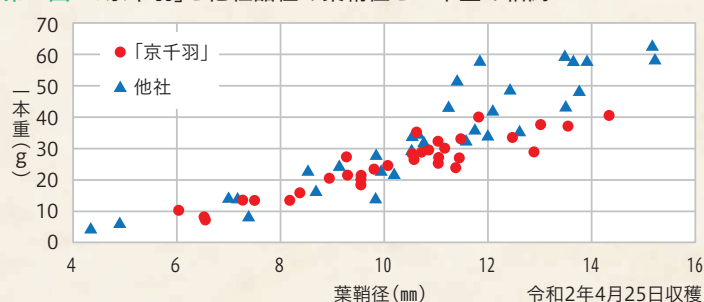


農畜産業振興機構「ベジ探」(原資料：大阪市・大阪府中央卸売市場年報)より

第2表 タキイ葉ネギ特性比較

品種名	収量性	伸長性	そろい性	葉色	分けつ性	耐暑性	耐寒性
京千羽	4	4	4	濃緑	なし	3	4
京千緑	4	4	3	極濃緑	なし	3	4
小春	3	3	3	鮮緑	中	3	3
小夏	3	3	3	濃緑	少	4	2
黒千本	3	3	3	濃緑	少	3	3

第4図 「京千羽」と他社品種の葉鞘径と一本重の相関



の小ネギも大阪同様に入荷量に応じた単価形成が機能しています。
第3図は、青ネギの価格形成に何が起きているかを知るために、2016年と2020年の月間入荷量と平均単価を比較しました。すると、入荷量が5年間で2割ほど減少しているのに単価は2割ほど下がっているのです。お好み焼きの具材キャベツをネギに変えたネギ焼きが名物の大阪人が青ネギを食べなくなった、とは考えられませんが、青ネギの価格形成に何が起きているかについては、市況情報では読み取ることができませんが、「カットネギ」

をキーワードにネット検索をすると、生鮮での刻みネギと鍋物用途の笹切りネギのカット野菜注文案内が複数出てくることから、加工業務需要の多くが、国産は市場流通から離れて直接取引の刈ネギに変わり、さらには中国の契約農場から直接輸入しているのではと、私は推測しています。
②8月と9月の供給量減少
第3図で直近5年間の月別入荷量を比較すると、8月は50t、9月は100t減少しています。この原因を考えると、特に2020年は連日の猛暑で、青ネギの生育が停滞したためと考えま

す。品種面でも改善するべき課題です。
「生育ぞろいが極めてよく、真つすぐ」に育つ「京千羽」を生かす
第2表にタキイ葉ネギの特性比較を示しました。この中で、「京千羽」の特性に強調できる特性を説明します。
①生育ぞろいが極めてよい
第4図は生育ぞろいを見るため、葉鞘径と一本重の分布を他社品種と比較しました。令和2年の4月25日収穫の露地栽培の比較です。明らかに「京千羽」の生育ぞろいがよいと言えます。別の見方をすると、じっくり充実しながら生育していることがうかがえ、後

に説明する「真つすぐ生育する」「葉折れが少ない」につながる「京千羽」のすぐれた特性です。同じように、葉鞘径と草丈の相関を見ましたが、対照品種との明確な差は認められませんでした。
②真つすぐ生育する
7頁写真2は、調製作業後の対照品種との比較写真です。明らかに葉鞘部の曲がりやが少なく、真つすぐに伸びていることがわかります。また、葉鞘部の白い部分が短いのも青ネギとして魅力です。この原因を観察したところ、茎盤部の深さが対照品種に比べ浅いことが確認できました。両品種ともに、

セルトレイ移植栽培ですので、播種や定植の深さは差がないと言えます。「京千羽」の根は葉鞘部を引き込まないので、真つすぐ育ち、葉鞘の軟白長が短いのです。

③葉折れが少ない

写真3は、令和2年10月22日定植の写真（香川県善通寺市の試験圃場・令和3年2月3日撮影）です。左3畝が「京千羽」。右側が慣行の対照品種です。慣行品種の葉折れに比べて、明らかに「京千羽」の葉折れが少ないと思います。葉折れ程度の差は、生鮮出荷用の青ネギでは調製時に除かれる葉になり、製品出荷量に影響は少ないですが、刈ネギ出荷の場合は、調製時の摘葉数が少なくて済み、収量に貢献する特性として魅力があります。

【これからの葉ネギ産地発展への提案】

コロナ禍以後の野菜価格変動が、どのように変わるか、そのことへの準備が必要と思われます。特に葉ネギの経営は、0・3ha程の家族経営規模から、5haを超える規模の農業法人まで、両極端の農業経営が成り立っている魅力ある品目です。

コロナ禍以後、疲弊した加工業務需要のニーズ変化が起こること。家庭需要においても、巣ごもり期間中に進んだ男性の台所参画で、食の簡便化はこ

れまでに増して進むと思います。

かつて、平成の初めのバブル崩壊時に安値志向が台頭し、輸入野菜の窓口が大きく開いたことを思い出してください。次に提案することは、一例ですが、コロナ禍以後の葉ネギ経営を皆さんと考える材料になればと思います。

①生鮮青ネギ産地の準備

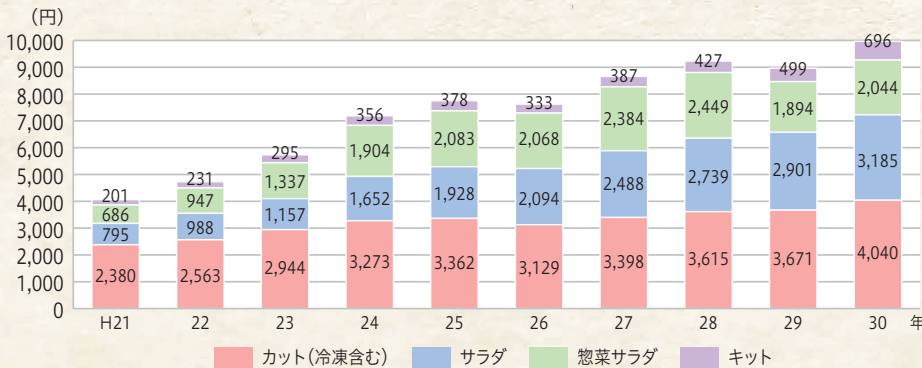
生鮮青ネギの需要がなくなるとは思いませんが、コロナ禍以後、なければよいのですが、飲食業の回復までしばらくは安値基調に耐える準備が必要です。そこで、家族経営向け青ネギ農家への提案としては、生鮮向けの青ネギの調製で廃棄している下葉の商品化です。葉折れの少ない「京千羽」の下葉は、ひと手間掛ければ、商品レベルになります。販路は既存の刈ネギ農家を窓口にも、フードロス縮減の観点から、検討を始める価値があります。産地側が品質の統一と集荷を整え、実需のニーズを満たせば、突飛な提案や夢ではないと思います。

②刈ネギ生産農家の準備

既存の契約先との関係を大切にしながら、次の準備として国産葉ネギの冷凍刻みネギの商品化を提案します。冷凍刻みネギの既存商品は、第5図のカット野菜の増加に見られるように食の簡便化が加速し、男性の台所参画が進む今、ヒット商品になりつつあると聞

きます。現状、国産冷凍刻みネギの流通は、一部生協のプライベート商品があるのみで、大手冷食企業の商品は中国産ネギが原料です。宮崎県産の冷凍ホウレンソウが一定のシェアを保持していることから、国産冷凍カットネギは、食の簡便化時代の寵児になると思います。生育ぞろいがよく、真つすぐ生育する、葉折れが少ない「京千羽」は

第5図 カット野菜の千人当たり販売金額の推移



資料：農畜産業振興機構「平成30年度カット野菜・冷凍野菜・野菜惣菜に係る小売販売動向調査」(株)KSP-SP及び物流システム開発センターが収集している全国のスーパーマーケットのPOSデータをもとに作成。「加工・業務用野菜をめぐる状況」(農林水産省 令和元年12月)より引用

写真2 調製作業後の「京千羽」(左)と対照品種



写真3 収穫直前の「京千羽」(左3畝)と対照品種

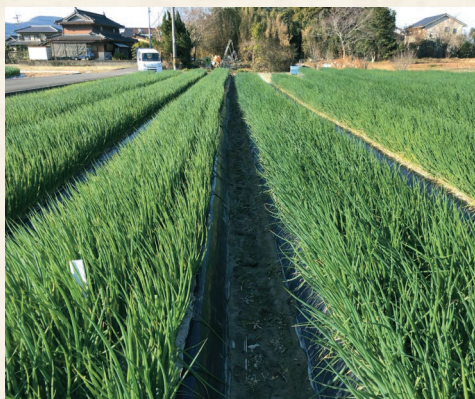


写真4 真つすぐでかたい「京千羽」の草姿



↑シャッター扉に葉ネギの根元を固定。「京千羽」と他社品種を比較した。「京千羽」のかたさがよくわかる。(筆者撮影)

冷凍カットネギに加工しても、カットのそろいのよい商品になると思います。