

A 水戸市

驚くほどの柔らかさと甘い やわらか 柔甘ねぎ

おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 1 サラダにもってこいの柔らかさと甘い
- 2 GAP（農業生産工程管理）による品質管理を徹底
- 3 生産者の技術研修会を実施し、生産者のレベルを維持向上



JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION
日本地理的表示
GI
農林水産大臣登録第59号

生でも火を通しても絶品。 ねぎが苦手な人にもぜひ。

JA水戸のオリジナルブランド、柔甘ねぎ。その名のとおり、驚くほど柔らかくて甘いのが特長で、白い部分だけでなく、緑の葉の部分までまるごと食べることが出来ます。生でサラダにしてもおいしく、ねぎが苦手な子供にもおすすめ。熱を加えるとさらに甘くなり、焼き鳥のネギマヤ、もつ煮込みなどの食材としても活躍します。1997年の販売開始から現在に至るまで、

ニールハウスの中で育て、農業をほとんど使わず、有機質主体の肥料を使用しています。また、2008年度より作物、生産者の安全対策や環境対策などを第三者の目で確認するGAP（農業生産工程管理）の取り組みを開始。消費者に安心して柔甘ねぎを食べていただくために、品質管理に努めています。さらに、生産者の技術レベルを常に上げられるよう、部会に入会するには推薦が必要で、研修を受けなければいけないようにルール化しています。

サイズ目安
L-2本/袋（太さ2.0cm以上~2.3cm未満）
M-3本/袋（太さ1.7cm以上~2.0cm未満）
S-4~5本/袋（太さ1.5cm以上~1.7cm未満）

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

問い合わせ先
JA水戸 予冷センター【TEL/029-252-2525】
〒311-4155 水戸市飯島町1309-4



D 城里町 黄門様が種をまいた伝統野菜 レッドポアロー

一度も品種改良されていない伝統野菜で、食の世界遺産「味の箱舟」に茨城県で唯一認定されています。真っ赤で甘く育つよう、栽培は、ほとんどを手作業で行っています。



F つくば市 安全の生産体制で、銘柄産地指定 JAつくば市のねぎ

柔らかさと甘さが大人気。白い部分が長く、身がしっかりとしまっています。安全な生産体制を確立し、「茨城県青果物銘柄産地」の指定を受けています。



B 常陸太田市 C 常陸大宮市 エコでおいしく、高品質 奥久慈ねぎ

有機質肥料を使って育てています。白身が長く、シャキッとした食感。生産者全員が「環境に優しい農業の実践者」の証であるエコファーマーに認定されています。



E 小美玉市 食べ方多彩、甘み満載の赤ねぎ ひたち紅っこ

自然豊かな環境で栽培される県オリジナル品種「ひたち紅っこ」。濃い赤紫色に発色します。葉鞘が長くて太く、甘みが強いのが特長で、市場から高い評価を得ています。



A 坂東市 夏ねぎ生産量日本一のJA岩井 岩のねぎ（JA岩井のねぎ）

夏ねぎは柔らかさと水々しさに加え、甘みと辛みが加わる絶品。秋冬は甘みと辛みが一段と強く、鍋料理に最適。

サイズ目安 (岩のねぎ) 太さ 2L-2.3cm以上、L-2.0cm~2.3cm
M-1.7cm~2.0cm、S-1.5cm~1.7cm
(奥久慈ねぎ) 5kg箱(15束(約350g/束))
(レッドポアロー) 3本-2.5cm以上、4本-2.2cm以上、5本-1.7cm以上
(ひたち紅っこ) 1袋350g(3本)~10kg箱
(JAつくば市のねぎ) L-36本、M-45本、S-5kg、B-5kg

旬の時期

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
岩のねぎ	★					★	★	★				★
奥久慈ねぎ												★
レッドポアロー	★											★
ひたち紅っこ												★
JAつくば市のねぎ	★	★										★

問い合わせ先

- A JA岩井【TEL/0297-35-8861】〒306-0641 坂東市鶴戸425
- B JA常陸【TEL/0295-52-4516】〒319-2256 常陸大宮市田子内町3091-6
- D JA水戸【TEL/029-254-9353】〒311-4141 水戸市赤塚2-27
- E JA新ひたち野【TEL/0299-56-5802】〒315-0035 石岡市南台3-21-14
- F JAつくば市【TEL/029-857-3114】〒305-0021 つくば市古来小島1630

