

水の恵みに感謝しながら、
生産の難しい「**拝島ねぎ**」を
残していきたい



拝島ねぎ保存会会長
井上茂夫さん

「**拝島ねぎ保存会**」の発足とその目的

昭島市は、昭和町と拝島村が合併して生まれた街。拝島の本村には、代々自家交配して作られてきた「**拝島ねぎ**」を育てる農家が数多くありました。しかし、やわらかい特性の育てづらいねぎであったため、年々、生産農家は減り続けていました。

昔から伝わるこのおいしいネギを復活させようと平成27年に発足したのが「**拝島ねぎ保存会**」です。現在、**拝島ねぎ保存会**に



拝島ねぎ保存会の小町さんと

は9軒が所属しています。拝島ねぎは、東京の伝統野菜である「江戸東京野菜」に登録されている歴史ある野菜です。

拝島ねぎのおいしさの秘密

スーパーに並ぶ品種改良が進んだネギは、育てやすく病気にもなりにくい。硬いから台風にも負けない。

一方、**拝島ねぎ**は軟らかく繊細です。強い風が吹くと、途端に折れてしまいます。それでは、とても売り物になりません。どの農家も毎年、秋口の台風の際は大変





で、ネギにロープを張ったり、土を多く盛ったりするなど様々な対策を講じています。

東京都のネギ収穫量は年間約2,500tですが、そのうち

島ねぎは、わずか3t。いかに、栽培の難しいネギかお分かりいただけると思います。

育てるのは大変ですが、芯がやわらかいということは、一般的なネギよりも水分を多く含んでいるということでもあります。カットすると一目瞭然。粘りの強さが感じられるはずです。おそらく

中の水分を吸おう吸おうと努力しているのでしよう。

通常、関東のネギは先端を切って出荷しますが、島ねぎは、そのやわらかさゆえに頭の方までおいしく食べられます。「生で食べると辛味は強いですが、煮たり焼いたりすると、甘みが増しておいしいんです」と井上会長は熱く語ります。

絶妙な水分量を持つ昭島の土壌

ネギ系の作物は、乾燥に強いという特徴があります。私たちの昭島市、特に島町、田中町、宮沢町など南側の地区は、海拔が低いため小石が多い地域です。言い換えれば、水はけが良いとも言えます。例えば、この辺で大雨が200〜300mm降ったとしても、翌日

にはすっかり引く。その一方で、程よく水が潤っているのも、昭島の土壌の特長。ネギの栽培にはうってつけなのです。「子どもの頃は、ちよっと土を掘れば湧き水が出てきて、よく飲んでいました」と、井上会長は昔を振り返ります。さらに、「今でこそ、当たり前のように飲む昭島の水道水には、本当に感謝していますし、農業用水としても、大事に使わせてもらっています」と続けます。



供されたり、栽培授業や収穫体験など行ったりと、食育や地産地消、昭島の農業の未来を支える重要な役割を担っています。「やはり、お客さんからおいしかったと言われるのが一番うれしい。栽培の難しい島ねぎも、この言葉をかけてくれるお客様の存在が作り続ける原動力になっている」と井上会長は言います。島ねぎには、守り育てる人の想いがあふれています。

昭島の農業の未来を支えるシンボルに

島ねぎは、市内の小学校で給食として提



島ねぎは、12月初旬〜2月下旬まで玉川町の「みどりっ子昭島店」をはじめ、各農家の直売所で購入することができます。

