

の初サミット
北ねぎ
東全国

主要ネギ産地が集結

高齢化と後継者不足が課題

国産ネギの消費拡大を
目的とした「全国ねぎサ
ミット2015」が山形
県酒田市で開催され、全
国の主要ネギ産地、14府
県21市町村が集結した。

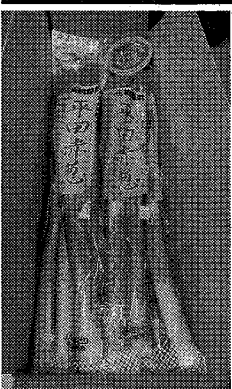
東北での開催は今回が初
めて。ネギ産地の市町村
長によるトップ会談の
他、各産地のPR台戦や
展示即売が行われた。

同時開催され、2日間で
約10万5千人が来場し
た。

「やまがた庄内・農山漁
村まつり」お
よび「山形在
来作物研究
会」の公開フ
ォーラムも

「全国ねぎサミット」は
2010年、ネギ生産量
日本一の埼玉県深谷市で
始まった取組み。6回目
となる今年のスローガン
は「復興の想いを東北へ、
産地の想いを全国へ」。

一般的な長ネギの白い部分が赤くなるのが特徴の酒田市産「平田赤ねぎ」(左)



東日本大震災による津波
で壊滅的な被害を受けな
がらも、全域での生産が
再開した「仙台がりね
ぎ」も出展した。

「ねぎ産地首長討論会」
では、酒田市のほか、埼
玉県深谷市、茨城県坂東
市、群馬県下仁田町、埼
玉県越谷市、秋田県能代
市の市長らが登壇。生産
者の高齢化および後継者
不足が各産地から課題と
してあがり、長原一深谷
副市長からは「ネギ農家
は儲かると利点をPRす
れば若手ももっと参入す
るのではないか」という
意見が出された。千寿ね
ぎとして市場から高評価
を受ける越谷ねぎの産
地・越谷市では今年度か
ら、技術を継承するため
の、ネギ農家育成研修事
業を今年度から始めるな

開催地である酒田市
は、在来野菜のひとつ
「平田赤ねぎ」を中心
PR。「平田赤ねぎ」の歴
史は、北前船が往来して
いた江戸時代末期にさか
のぼる。生食時の辛さ
と、火を通した際のとろ
りとした甘さが特徴で、
一本ネギの赤ネギは全国
で唯一だという。また、
地産地消と首都圏出荷の
「一物二ルート」の理念
のもとに産地形成。生産
量は少ないながらも京浜

市場に流通している。同
サミット実行委員長でも
ある丸山至市長は開会に
あたり、「ネギを始め、食
財の宝庫である庄内を味
わってもらう機会にして
ほしい」と話した。

どの施策を実施している
という。
サミット宣言では、ネ
ギを始めとする農産物の
生産を通して食料自給率
の向上を図り、和食文化
の魅力を一層、内外に発
信、農産物の輸出を促進
することの重要性を掲

げ、被災地の日も早い
復興を願い、日本の安心
安全な食生活を守り続け
ることが宣言された。
来年度の「全国ねぎサ
ミット」は東京の大井競
馬場で開催される予定。

(篠原久仁子)