

ネギ

奥越地域では、平成12年にJAテラル越前ネギ部会が立ち上がり、サトイモ・ナスに次ぐ特産園芸品目としての振興が始まりました。

生産者の意欲が高いことに加えて、出荷されたネギはJAテラル越前の検査員により厳しく検査されているため、高品質なネギの産地として、全国的にも市場評価が高いと言われています。



出荷直前の箱詰め

1 生産概況

① 生産地

奥越管内全域で栽培されていますが、特に大野市の富田地区、上庄地区で多く作付けされています。作付面積は奥越全体で約25ha（H29）となっています。

② 栽培の概要

品 種：ホワイトスター、夏扇4号、羽緑一本太

作 型：4～5月に定植して8～12月に収穫する作型と、8月に定植して翌年の5月に収穫する作型があります（下図参照）。

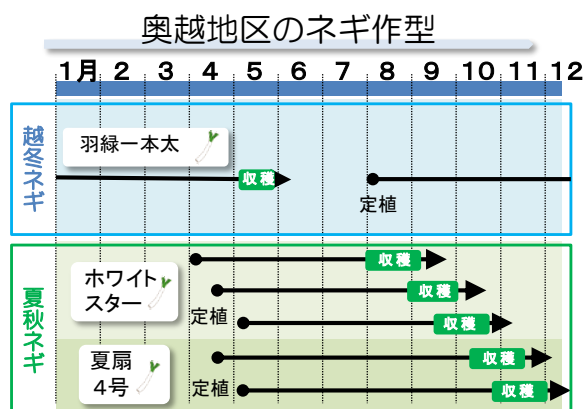
規 格：以下の3種類の規格で出荷しています。

軟白部分が30cm以上・・・白ネギ（軟白：土の中にある白い部分）

〃 15cm以上・・・長ネギ

〃 10cm前後・・・青ネギ

その他：水田を活用して栽培されているため、砂地のものと比べてとろみと甘味があり、熱を加えることでさらに甘みが増すという特徴があります。鍋物にも最適です。



収穫に向けて土寄せなどの管理が続く