

春を告げる「白神山うど」の香り



一本一本丁寧に収穫する桜田和浩部会長

**伝統野菜の栽培技術の継承と
知名度向上を目指して**

早朝から作業に励む、同部会部会長の桜田和浩（56）さんは、伏せ込み床から「白神山うど」に傷を付けないよう手作業で一株一株掘り起し、専用のうど切り包丁で丁寧に収穫した後、規格毎に箱詰

2007年に商標登録された「白神山うど」の名称で、北海道や関東首都圏の市場を中心に出荷され、シャキシャキとした小気味良い食感と、ほろ苦さが、春の味覚として各市場からも高評価を得ており、秋田県内でもトップクラスの生産規模を誇ります。

冬場の収入源として普及

山うど部会（桜田和浩部会長）の部会員らが所有するビニールハウス内では、昨年12月頃に伏せ込まれた「白神山うど」が伏せ込み床から次々と顔を出し始め、「一足早い春の香り」を漂わせながら、収穫作業が盛んに行われています。

同部会は今季34人の部会員が約29ヘクタールの圃場に「白神山うど」を栽培し、125・3トンの出荷、8457万1000円の販売を計画しています。



同部会部会長は「高品質な白神山うどを期待する市場や消費者の為に、JA販売課と密に連絡を取り合いながら部会全体で出荷が途切れないようにして販売単価の維持向上に努めたい。」と話します。

産地として縮小傾向にある現状については「管内では新規就農者は増加傾向にあると聞く、伝統野菜である「白神山うど」を後世に継承していく為に、栽培してみたいと志す新規生産者がいれば、部会が一丸となって受け継いだ技術を余すことなく伝承して行きたい。」と伝統野菜継承を望みます。

齊藤伸哉営農指導員は「今期はコロナ禍により出荷目ぞろい会の開催が困難な状況となっており、生産者には申し訳なく思うが、その分これまで以上に指導巡回を徹底して、伝統野菜、商標登録を取得している品目としてプライドを持った製品作りを生産者には呼びかけ、求められる「白神山うど」を消費者に提供して頂くよう努めたい。」と話す。

収穫作業は2月下旬から3月上旬にかけてピークを迎え、4月上旬まで続けられます。

コロナ禍でも農業機械課職員個々の奮闘高評価得る!

～能代農機センター木村範夫係長3部門で優秀賞獲得!!～



メーカー表彰【ヤンマー賞】優秀賞



全農県本部表彰【共同購入トラクター推進優秀賞】優秀賞



農技委員会表彰【製品成約受注部門】優秀賞



全農県本部表彰【共同購入トラクター推進優秀賞】計画達成J A賞



メーカー表彰【やまびこジャパン賞】最優秀賞 山崎一彦氏（能代農機センター）



新人賞 齊藤諒氏（二ツ井藤里農機センター）

毎年秋田市で盛大に開催される「JA農業機械パワーアップ運動成果発表大会」が、コロナ禍の影響により開催中止となりましたが、2月2日にJA全農あきた生産資材部農和比古部長や、ヤマアグリジャパン（株）北東北グループ松田浩一郎部長が来訪し、各メーカー表彰や農技委員会表彰について個別に授与式が行われました。

当組合では能代農機センターの木村範夫係長が3つの部門で優秀賞を獲得するほか、同センター山崎一彦さんは「やまびこジャパン賞」部門で全県トップの成績、今年度入組した二ツ井藤里農機センターの齊藤諒さんも新人賞を受賞しました。

工藤農業機械課長は「コロナ禍で各種展示会等が中止になる中、職員個々が各々の業務に励んでくれた。組合員からは展示会の開催を要望する声が上がっていることから、状況を見据え、対策を取りながら今後開催に向けて計画していきたい。」と話してくれました。

甘さ抜群! 「白神雪中ねぎ」収穫盛ん



寒空の下、「白神雪中ねぎ」の収穫に励む大塚正生さん

能代市河川地区を中心に「白神雪中ねぎ」の収穫が盛んに行われています。

「白神雪中ねぎ」は、1月17日の出荷分で販売額が17億円に達し、今現在も最高販売額を更新中です。今年度目標販売額18億円達成が間近となり、冬場の白神雪中ねぎ生産者の奮起に今期待が寄せられています。

「白神雪中ねぎ」は1月から3月にかけて出荷され、土壌が砂地の同地区の「白神雪中ねぎ」生産者約10人が主に手掛けている。

作業に励む大塚正生さん（60）は「一般的な収穫作業よりも手間が掛かり重労働だが、その分味は格別。より多くの消費者に「白神雪中ねぎ」特有の甘みを味わって貰いたい。」と話してくれました。

寒さが厳しい時は土まで凍ってネギが抜けなくなります。スコップで周囲の土を掘り、その後はネギに傷を付けないよう手で掘り上げます。ネギ自身も凍っているため急激に解凍することなく、作業場などに保管して自然解凍を待ちその後出荷調整を行います。これら一連の作業を3月中旬まで行い、冬期の収入源として同地区では40年程前から盛んに行われてきた農法です。

雪中で糖度も増した、「白神雪中ねぎ」は関東圏を中心に出荷され例年高評価を得ております。

同JA販売課清水貴智考査役は「コロナ禍でステイホームが余儀なくされている状況化で、ストレスも溜まっていると思う。いつもとは一味も二味も違う甘みを増したネギ鍋などを食して心も体も癒してもらいたい」と話します。