しらかみ
白神山地を背に営む農業と生活の応援団
November 2025
vol.325

Contents

02 特集① 2025白神ねぎまつり開催
04 特集② 未来へと 湧き立つめぐみ 湯沢から ～第148回秋田県種苗交換会～
06 あきた白神トピックス
10 地域のきずな ～女性部活動～
12 からだに愛情みんなにやさしいヨーグルト
14 能代科学技術高校リポート
15 総代の役割と総代改選について
16 おたより・クロスワード
17 食卓を彩るとっておきレシピ
18 JAあきた白神からのお知らせ

特集 2025白神ねぎまつり開催

地元の味と魅力を発信

好評！白神ねぎ千本焼き
ネギの皮むき体験に行列

白神ねぎを炭火焼で振舞った「千本焼き」

地域の特産品である「白神ねぎ」の栽培振興と販売促進を目的に、「白神ねぎまつり」が10月12日・13日の両日、能代山本スポーツセンター「アリナス」にて開催されました。本イベントは、白神ねぎ部会、当JA、能代市、藤里町が一体となり、白神ねぎの魅力を広く知っていただき地域活性化を目指して毎年開催されており、今年で7回目を迎えました。

会場では、毎年大人気の「白神ねぎ千本焼き」コーナーが設けられ、1日1000本もの土付き白神ねぎを炭火でじっくり焼き上げ、来場者に無料で振る舞いました。焼きたての白神ねぎは、マヨネーズを添えて提供され、来場者からは「甘みが強く、食感も抜群」といった声が多く寄せられ、会場は終始笑顔に包まれていました。

また、専用機械を使った「ネギの皮むき体験」コーナーも大盛況で、皮をむいた新鮮な白神ねぎがプレゼントされるとあって、開始直後から長蛇の列ができるほどの人気ぶりでした。子どもから大人まで多くの方が参加し、普段体験できない農作業の一端に触れ、地域農業への関心を高める機会となりました。

さらに、当JAが商品開発を進めている「生冷凍白神ねぎ餃子」の試食販売コーナーも設置されました。白神ねぎをふんだんに使用した餃子は、ネギ本来の甘みとジューシーさが際立ち、試食した多くの来場者から「おいしい！」と好評を得ました。試食後にそのまま購入する方も多く、今後の販売拡大に向けて大きな手応えを感じる結果となりました。そのほかにも、朝どり新鮮白神ねぎの即売コーナーや、白神ねぎを使った加工品の販売、オリジナル缶バッジ製作体験など、家族連れや友人同士で楽しめる多彩な催しが展開されました。

JAあきた白神は今後も、地元農産物の魅力発信と消費拡大に取り組み、地域の活性化と農業振興に努めてまいります。

機械を使ったネギの皮むき体験が人気

こんがり焼き上がった白神ねぎ

「おいしい！」
焼き上がったネギはマヨネーズで

子どもに人気だった
白神ねぎのん缶バッジ製作体験

皮むきのネギを選択する来場者

焼き上がった白神ねぎ餃子を
振る舞う工藤組合長