

★新着ニュース

下関のブランド小ねぎ「ふくねぎ」を使った事例を紹介します。

下関農林事務所農業部

JA下関は、ブランド小ねぎ「ふくねぎ」を東京中心に他県にも出荷しています。そこで、下関市農業技術支援協議会（※）では、平成29年12月7日（木）に、「ふくねぎ」が、東京で実際にどのように使われているか調査しました。

「ふくねぎ」とは、長さ30cm程度の細長い小ねぎで、ふぐ料理の薬味として使われることや「ふぐ」のことを「ふく（福）」と呼んでいることから、「ふくねぎ」と愛称をつけて販売しています。

さて、「ふくねぎ」をいつも購入されている銀座の寿司店「鮭處おざわ」にお話を伺いました。このお店では、「ふくねぎ300g」を茅で平束にしたものを仕入れられていました。

大将から「あさつきよりも柔らかく、色良く、白身魚によく合う。ふぐの季節に関係なく、1年中使っているよ」と言われ、中には根を使った料理もありました。「ふくねぎ」は料理の主演ではありませんが、魚などを引き立てる脇役となっていました。

お店の食材は、大将が全国の品物が集まる市場で納得のいくものを仕入れられ、下関の「ふくねぎ」もその1つに選ばれていました。こだわりを持って良いものを仕入れる大将と、品質にこだわりを持って栽培している生産者には共通しているのを感じました。

※「下関市農業技術支援協議会」とは、下関市における農業の担い手育成及び産地振興に資する農業技術の改良・普及を行い、農業者の経営安定に向けた必要な活動を行うことを目的に設立された組織。（構成員：下関市、下関農業協同組合、山口県花卉園芸農業協同組合、山口県下関農林事務所）



【鮭處おざわ 大将の小澤さん】



【「ふくねぎ」を使った料理】

《お問い合わせ先》

下関農林事務所農業部

TEL : 083-766-1206 FAX : 083-766-1184 メール : a17107@pref.yamaguchi.lg.jp