

とっておき特産物

第8回 昭島市



●鍋料理(イメージ)

昭島市は、昭和29年に昭和町と拝島村が合併して誕生し、今年で市制施行57年が経過しました。当時の拝島ネギの評価は、柔らかく甘みが強いと評判が良く、栽培も拡大して20人程が市場に出荷していました。

しかし、栽培しやすい新品种が発売されるにつれ、拝島ネギの栽培面積が減少していき、平成18年頃には数軒の農家が自家用に栽培するに留まる状態でした。

昭島市と農業委員会では、平成19年に拝島の農家より拝島ネギの種子を譲り受け、東京都農林総合研究センターに系統選抜を依頼し、品質の調査を重ねてきました。その結果、肉質が軟らかく、食味に優れる等の特性が確認されました。現在は数軒の農家が種子を増やすため栽培をしていますが、今後は生産者組織に働きかけ、栽培、販売、PR等を協議し、「拝島ネギ」の復活を目指しています。

昭島といえば水道水が地下水100%のおいしい水で有名ですが、この拝島ネギも再起を果し、隠れた特産品から、昭島市を代表する特産品に成長するかも知れません。

●系統選抜圃場(東京都農林総合研究センター)

ネギ「拝島ネギ」

冬においしい料理の代表は、鍋ですよ。鍋といえば、長ネギが欠かせません。関東では白い部分が多い根深(加賀・千住・下仁田)ネギ、関西では葉(九条)ネギが主流です。

今回、紹介するネギは「拝島ネギ」です。昭和の初期に水戸で種子を入手し拝島で栽培を始めたため「拝島ネギ」と命名されました。特徴は、生では辛みが強い反面、熱を加えると甘味が強くなるので鍋料理に最適です。平成10年頃までは、直売用に栽培・販売が継続していました。



拝島ネギ

一般的な根深ネギ(夏扇)



(記事、写真提供:昭島市市民部 産業活性化室
☎ 042-544-5111 代表)

発行 (財)東京市町村自治調査会
責任者 桑原正志
〒183-0052 東京都府中市新町2-77-1
東京自治会館4F
TEL 042(382)7722・0068
ホームページ <http://www.tama-100.or.jp/>