

JAとうかつ中央管内特産 「矢切ねぎ」と「あじさいねぎ」 を紹介します！



「矢切ねぎ」生産者
「カネキ近藤農園」
近藤 泰久 さん

矢切ねぎは、甘みが強く肉厚で芳潤な風味が持ち味です。一般のねぎよりも弾力性があり、とにかくとっても甘いですよ。

焼いてよし、鍋でよし「矢切ねぎ」って？

「矢切ねぎ」は、松戸市の矢切地区で生産されているねぎで、平成19年に国の地域団体商標を取得しています。栽培されるようになったのは、明治3、4年頃と言われており、当時の東京府下砂村(現：東京都江東区)から「千住ねぎ」の種子を譲り受け栽培されるようになったものです。

全国農産物品評会で3度の農林水産大臣賞を受賞しており、「焼いてよし、鍋でよし」の野菜と言われ、高級ねぎとして贈答品にも親しまれております。



松戸から生まれた伝統の味
「あじさいねぎ」って？

「あじさいねぎ」は、松戸市北部(北小金駅周辺)で栽培される葉ねぎ(青い部分が多いねぎ)です。その歴史は古く、江戸時代後期頃に柴又周辺から伝わり、昭和40年代に本格的に生産されるようになりました。平成16年には、商標登録を受けています。

「あじさいねぎ」の名前の由来は、生産地にある紫陽花で有名な本土寺(あじさい寺)から名前をいただいたこと。また、味わい深く、鮮やかな彩りのねぎの特徴を、味(あじ)も良く、彩(さい)も良いという意味が込められています。

また、加工品として、うま辛だれ、醤油だれ、肉みそ、ポークソーセージ、野菜ドレッシング、カレーそぼろなどもあります。

小気味良い、シャキシャキとした食感とやわらかさ、そして、深い香りや辛みが特徴です。爽やかな風味も自慢です。ぜひ、食べてみてください。



「あじさいねぎ」生産者
「藍川園芸」
藍川 英樹 さん

地域の皆様と共に JAとうかつ中央の自己改革

JAとうかつ中央は、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を目指すため「都市農業振興5か年計画」を策定して取り組んでいます。



「チバンダくん」
[JAグループ千葉キャラクター]

美味しい地場産をどうぞ JA役職員で地産地消



当JAは2020年1月17日、松戸駅直結の商業施設アトレ松戸のイベントステージで、松戸の特産野菜で、地域団体商標も取得した矢切ねぎやこの時期旬を迎えた農産物のPRを目的として、松戸の特産品「矢切ねぎ」出張販売イベントを開きました。

JAが女子大とコラボ 産学連携事業



当JAは2019年11月12日、市川市の和洋女子大学で松戸特産のあじさいねぎレシピ発表・試食会を開きました。(写真上)



また、当JAは2020年1月15日、我孫子市の川村学園女子大学で、あじさいねぎレシピコンテスト表彰式を開きました。(写真下)

台風被災地の復興支援活動 延べ90人が参加



当JAは2019年9月に発生した台風15号などにより、被災した県内の農家を支援するため、JAグループ千葉が派遣した被災地復興支援隊に、職員延べ90人を約2カ月間にわたり派遣。甚大な被害が発生した農家宅のパイプハウス資材の撤去など、農業生産基盤の復興支援に関する作業を行いました。

自己改革の情報発信 商工会議所で講演会



当JAの小倉忠勝代表理事は2020年1月22日、松戸商工会議所会館で、同商工会が主催するサービス業部会講習会で講演しました。同理事長は、JAの経営理念や矢切ねぎ、あじさいねぎ、梨など主力農産物について、商工会議所との今後の事業連携の提案などを講演しました。

●ホームページでも自己改革情報を発信中！QRコードでアクセス



川上さんの野菜なら「間違いない」と評価していただくために
自分の作物は、スーパーでは「川上修平さんの野菜」と名前を付けて販売してもらっています。数ある野菜の中から、お客様に選んでいただき、何度もリピートしていただくために、品質の管理がとっても大切だと考え、旬の採り立てのものを、鮮度を保持したまま、早く納品するようにしています。また、店頭で今後の野菜の出荷予定

就農から7年目。前職は、アパレル関係で洋服の販売を2年程していました。農業を始めたいきっかけは、自分で作ったもので、たくさんの人を笑顔にしたい。と思ったからです。作業は、妻と両親、パートナーの方を行っています。
年間作付4ヘクタールの畑とハウスに、年間約40品目を栽培。野菜は、タマネギ・ネギ・トマト・キャベツ、果樹はブルーベリー・ぶどう・柿・キウイフルーツ、原木しいたけなどを作っています。販売方法は、市内外5軒の食品スーパーの地場野菜コーナーへ出荷、また一部レストランにも卸しています。

大地の担い手



かわかみ しゅうへい
川上 修平 さん(30歳)
松戸市和名ヶ谷



表を掲示したり、店頭広告で美味しい食べ方をお伝えするなど、お客様に自分の野菜の美味しさを知っていただく工夫を行っています。お客様で、最近是指名買いも増えてきて、それがさらなる仕事のやる気にもつながっています。スーパーの店頭で見かけた時は、どうぞ手に取ってみてください。

「地域の皆様に愛される野菜」を
作りたい

野菜作りも手間暇をかければ、商品の質は上がります。それは、子育てと同じようなものだと思っています。病気になるれば、直ぐに手当をしてあげる、肥料を施すことは、子供にご飯を食べさせてあげることと同じです。すべての野菜に愛情を注ぎ、自信を持ってお客様へお届けしています。最近SNSを活用しています。Instagramもやっていて、旬の野菜の生育情報や売り場の写真、イベント出店情報などを投稿しています。



(川上さんの農園のインスタアカウント: syufey1019)



「地場野菜の詰め合わせセット」を10名様までプレゼント
官製はがきに
郵便番号、住所、氏名(ふりがな)、年齢、電話番号、職業と、本紙を
ご覧になったご感想とJAとうかつ中央へのご意見をお書きください。
抽選で、ご当選された10名様に、「地場野菜の詰め合わせセット」をお送りします。
応募先〒271-18620(私書箱)
JAとうかつ中央「地場野菜の詰め合わせセット」プレゼント係
応募の締め切り令和2年9月11日(当日消印有効)
ご当選の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。
お寄せいただいた個人情報、本抽選のみに利用するものであり、他の目的には利用いたしません。



20歳から梨作りを始める
就農して22年目。年間作付1.5ヘクタールの梨畑に、幸水・豊水・かおり・新高・あきづきを作っています。作業は、主に両親と行い、販売方法は、庭先直売とホームページ販売です。当園(江本梨園)は、代々の地で続く梨農家。これまで栽培技術は、鎌ヶ谷市梨業組合の講習会などで習得し高めてきました。

お客様に喜ばれる梨を作るため
作業は愛情を込めて丁寧に
梨の収穫のシーズンは8月から10月にかけて。それ以外の時期は、施肥、剪定・誘引、交配・摘果・袋掛けといった作業があります。毎年、美味しく甘い梨を作るために、どの作業も大切です。

大地の担い手



えもと かずひさ
江本 和久 さん(42歳)
鎌ヶ谷市初富



当園は直売がメインですが、毎年来園いただくお客様との関係を大切にしています。リピーターの方に、「この梨は美味しい。」と言ってもらえることを励みにして梨作りに情注しています。リピーターの方を大切に、今後は新規のお客様にも選んでいただけるよう、6年程前に、ホームページを作り、口コミで、お客様には沢山来ていただいているので、

千葉、鎌ヶ谷の名産の果樹「梨」を作る農家として誇りと自信を持って
鎌ヶ谷市は千葉県でも有数の梨産地です。梨サイダーやワインなど加工品にも力を入れたり、販路拡大を目指して、県外・海外へのピールも行っていきます。また、栽培技術を競う「幸水・豊水共進会」晩梨コンテストもあり、私共他の生産者と共に上位入賞を目指しています。今年も、梨園でお待ちしております。ホームページは、鎌ヶ谷 初富 江本梨園で検索ください。

