

平成 28 年度認定				
氏 名	い나다 もとまさ 稲田 元正			
生 年 月 日	昭和 44 年生	住 所	大阪府松原市	
品 目	難波ネギ（青ネギ）（なんばねぎ あおねぎ） <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ネギは中国が原産で奈良時代の『日本書紀』にも「葱」が登場</li> <li>・ 大阪から京都や関東に持ち込まれ、九条ネギや千住ネギになったとされる</li> <li>・ 現在の南海なんば駅の周辺で盛んに栽培され、「なんば」はネギの代名詞</li> <li>・ 在来種（丸長）で柔らかく、美味だが輸送で傷みやすく長期保存は不可</li> </ul>			
技 術	バランスの良い土づくりと夏場における難波ネギの栽培技術 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 祖父の代から青ネギ(難波ネギ)の栽培技術を伝承</li> <li>・ 十分に発酵させた馬糞たい肥に籾殻を混ぜ、毎年、2～4t を投入</li> <li>・ 作りやすい 10 月中旬～3 月下旬のみならず、非常に難しい夏場にも生産出荷</li> <li>・ 青ネギの周年栽培の体系を確立、一年を通じて安定出荷</li> </ul>			
活 動 状 況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 農業大学校卒業後に就農、大阪府 4Hクラブ連絡協議会の会長も務める</li> <li>・ 農場面積は約 3ha、青ネギの延べ作付面積は 1.3ha（うち難波ネギは 0.15ha）</li> <li>・ 数年前から難波ネギの PR を強化、平成 26 年末から大手外食チェーン「がんこ」に出荷開始</li> <li>・ 平成 28 年 2 月に「あさいち(NHK 総合)」に生出演、全国に放映</li> <li>・ 大阪府立農業大学校の 1・2 年生を秋季に隔年で 1 週間程度受け入れ</li> <li>・ 難波葱部会を立ち上げ、ブランド化への取り組み</li> </ul>			
相 談 に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 難波ネギなどの青ネギの栽培技術の指導</li> <li>・ 都市近郊農業の視察研修等の受け入れ</li> <li>・ 農業研修生の受け入れ</li> </ul>			
受 賞 歴 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成 6 年 松原市農産物展示品評会 大阪府知事賞受賞（ネギ）</li> <li>・ 平成 16 年 松原市農産物展示品評会 松原市議会議長賞受賞（ネギ）</li> <li>・ 平成 19 年 松原市農産物展示品評会 松原市長賞受賞（ネギ）</li> </ul>			
主 な 役 職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成 27 年～ 三宅地区農事研究会会長</li> <li>・ 平成 27 年～ 難波ネギ部会会長</li> <li>・ 平成 28 年～ 大阪中河内農業協同組成年部本部役員</li> <li>・ 平成 28 年～ 大阪中河内農業協同組成年部松原地区副会長</li> <li>・ 平成 29 年～ 大阪中河内農業協同組合 難波葱部会 会長</li> <li>・ 平成 30 年～ 大阪中河内農業協同組合 理事</li> </ul>			
H P				



# 難波葱 松原産

NAMBA-NEGI

いつもありがとうございます。

## とろっと甘い、伝統の味

その昔、「葱の海」と呼ばれるほど、大阪では難波葱の栽培が盛んでした。難波葱の種が伏見稻荷神社に持ち込まれたのが九条葱、関東の風土に合う白葱に改良されたのが千住葱という説もあり、難波葱は **日本の葱のルーツ** とも呼ばれています。

**強い甘みと香り、そして「ぬめり」**が特徴の難波葱。食感が柔らかく、火を通す鍋料理などにピッタリです。また一般的な青葱より根をしっかりと張るため、根っこを調理した料理も楽しめます。

## 手間がかかる、だから美味しい

旬の季節にはフルーツトマトを凌ぐほど糖度がある難波葱ですが、生産や収穫、加工に手間がかかることから、一時市場から姿を消していました。松原市では難波葱部会を立ち上げ、**最高品質の松原産 難波葱** を提供しています。

難波葱は、平成29年に「なにわの伝統野菜」に認証、まつばらブランド「La Matsubara」に認定されています。



購入および提供店は公式HPをご覧ください

<http://www.nambanegi.com>



お問合せ

JA 大阪中河内松原地区 難波葱部会  
(JA 大阪中河内 松原営農センター内)

TEL.

**072-331-1881**

## 難波葱レシピ

## 難波ネギのキッシュ風揚げ物 ~大阪風味~



レシピ提供 創作揚げ工房さ・ん・ぽ



「まんまーる」



「創作揚げ工房 さ・ん・ぽ」



「和味」

- 1 ボウルに卵5個を割り入れ、溶いておく。
- 2 塩ひとつまみ・牛乳大さじ1・オリーブ油大さじ1と、難波葱を細く切ったものを混ぜ合わせる。
- 3 オリーブ油で熱したフライパンに卵液を流し入れ、中火でくるくると混ぜる。
- 4 卵の周りが固まってきたら弱火にして蓋をし、じっくりと加熱する。
- 5 焼き上がれば6等分に切る。
- 6 生地とパン粉をつけて揚げる。
- 7 お好み焼きソースやマヨネーズなどでトッピング。

POINT!

難波葱は柔らかくて甘いので、細切りにしてたくさん入れた方が香りがよく、更に美味しいです。

揚げずにそのままオムレツ風にしても美味しいです。

他にも美味しい難波葱情報が満載! 「難波葱 松原産」公式HPをご覧ください

<http://www.nambanegi.com>

