

伝統野菜の復活に挑戦！

矢板高校農業経営科で幸岡ネギ栽培

昭和三十年から四十年の頃、幸岡地区で盛んに栽培されていたネギは、太いのに大味にならず、甘味が強かったことから、東京の高級料亭でも大好評で、築地の市場からも定期的に注文があったそうです。これほどおいしいと評価されていたため、「幸岡ネギ」と名付け、ブランドネギとして生産していました。

ところが、このネギは病気(赤サビ病)に弱く、横に広く成長するので、袋に入れていくなどの難点があったこと、また、栽培農家の兼業化に伴い、農業にかける時間が少なくなり、ネギにまで手がまわらなくなったことなどから、いつの間にか市内では生産量が激減してしまいました。



●矢板高校で栽培するきっかけは 三年前、日光市内の種苗会社はこの幸岡ネギの種があるとの情報を得て、校長先生が種苗会社より入手し、生徒とともに栽培を始めました。

●病気(赤サビ病)への対策は 肥料を替えるなど研究を続けていますが、やはり手間をかけるのが一番でしょう。こまめに除草することも必要です。



●種まきはいつごろになりますか 今年(2017年)は二月二十二日に行いました。生徒が手分けし、セルトレイの各仕切りに三粒ずつまき、一週間後に芽が出たら、育苗床に入れ替えます。

●収穫はいつごろになりますか 十月中旬には収穫できる予定なので、十一月に予定している矢板高校農場即売会で販売したいと考えています。ぜひご来場の上、「幸岡ネギ」を味見してください。そして、矢板高校生の作った農産物を購入してください。

●生徒に幸岡ネギの好きな食べ方を聞きました



●一年間の学習成果を家族に披露 矢板高校 栄養食料科 一年

昨年四月に入学した生徒たちが、先生や家族を招待し、授業で習得した調理技術を披露する「ふれあい発表会」を二月二十二日に開催しました。発表会開催にあたっては、メニューの決定、料理に合った食器の選定、さらに品書きに至るまで生徒たちが話し合い、当日はコースの料理を出席者に提供しました。出席した家族は、一年でこんなに成長したわが子の料理に感激し、こみあげるものがあり、おいしさもさらに格別なものに感じられたようでした。これから先二年、さら

やっぱりすき焼きがおいしいです。甘さが引き立ちます。
(記者のコメント)
もし、幸岡ネギ(元々は高内ネギ)が現在まで栽培されていたとしたら、大田原の「白美人」と競い合っていたことでしょう。今回高校生が半世紀ぶりに復活させた幸岡ネギ、これを一般の農家にも普及させて、矢板の特産物になることを願っています。(T・M)