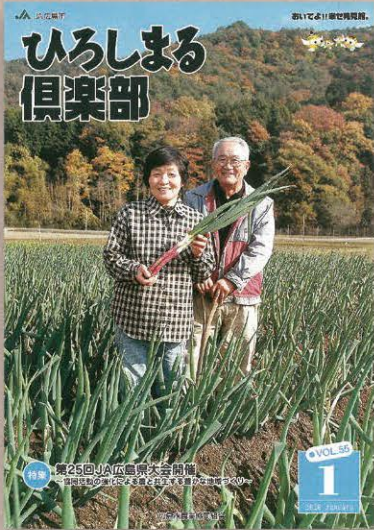


# 農家「今昔」物語

こいぶみの前身「ひろしまる倶楽部」の表紙を飾ってくださったみなさんを、11年経過した今、再び訪れて「今」を話していただきました。

## 「白木の赤ねぎ」を 守りたい

安佐北区白木町 外輪 正明さん・チカエさん



2010

安佐北区白木町、JR芸備線の上三田駅から白木街道を車で5分ほど進んだ場所に、外輪正明さんとチカエさんの圃場があります。外輪さんご夫妻は現在、露地とハウス2棟を合わせ13アールで、露地は「赤ねぎ」を中心に、ハウスではコマツナやサラダミズナ、ジュンギクなど、季節に応じた野菜を栽培しています。

根元が赤く、熱を通すとトロツとした食感と甘みがあり、葉先から根元まで余すところなく食べられる赤ねぎは、白木地区の特産として知られています。

食べ方はシンブルにフライパンで作る「焼きねぎ」が「食感と甘みがおいしい」とチカエさんおすすめです。

4月に種をまき、12月から翌2月上旬にかけて収穫しますが、8ヵ月以上の間、外輪さんご夫妻は毎日、圃場を見回り、水やりや追肥、定期的な病害虫の予防に加え、根元の赤色をきれいに仕上げため土寄せなどの作業を行います。

お二人とも赤ねぎの栽培に「誇り」を、また味に「自信」を持っています。チカエさんは「毎年楽しみにしてくれるファンがいる。大切に育てているよ」と言い、「消費

者から『一度食べたら癖になる』と言われたことが嬉しくて、今でも作り続けている」と正明さん。収穫期を迎えた赤ねぎは、2本1束にして約4000束を目標に、毎年JA広島市の直販に全量出荷します。

お二人が赤ねぎの栽培を始めて約20年。たくさん苦労もありましたが、いつの間にか土に触れ、作物を栽培することが生きがいになりました。



◀土寄せは手作業です。土の中で根元が鮮やかな赤色に色づくの待ちます。



▲「規格も品質のうち」と丁寧に調製作業を行っています。

は、農作業に励むお二人の姿があります。



2021