

もてねぎ

# もてねぎ

# もてねぎ



## いわき市内のもてねぎの栽培地域

●三和町合戸

## 生産の歴史的由来

ネギは中国原産のネギ科ネギ属の多年草の植物です。大きく分けると、土寄せによって葉鞘部分ようしょうを白く長く育てて利用する根深ネギと、おもに緑の葉身部分を利用する葉ネギとがあります。日本には古くに渡来し、各地でそれぞれの気候・土壌にあった品種が発達しました。

ネギの分類法の一つに、分けつ（新しい株が生えて分かれること）する性質の強弱で分類する方法があります。分けつが多いネギには「坊主知らず」「わけねぎ」などが、分けつが少ないネギには「下仁田ネギ」などがあります。

三和町合戸で栽培されているもてねぎは、栽培者の姉が茨城県から導入したものを譲り受けて自家消費用に作っており、栽培歴は通算40年になると思われます。「坊主知らず」のように分けつする性質が高く、ネギ坊主ができない特徴があります。

栽培者によると、「もてねぎ」の「もて」は、分けつすることを意味する「もてる」「もでる」が由来ではないかとのことです。いわき市をはじめ、福島県内の各地で話される表現です。

## 栽培方法の一例

種ができない作物なので、株分けによって増殖します。5～6月に畑に石灰を撒いてから、深さ約10cmの溝を作ります。そこに約5cm間隔で一本ずつ定植していきます。前年に作付した株を掘り起こして、その年の苗とします。

定植後1週間くらいで根つき、その後、ネギ専用配合肥料を株元に施します。生育の様子を見ながら、白根の部分は全部土で覆い隠すように土寄せします。このとき、あらかじめネギ専用配合肥料を追肥してから土寄せします。

早ければ10月頃から食べられるようになり、12月頃に収穫の盛りを迎えますが、畑に植えたままにしておいて一年中食べることも可能です。



◆分けつの様子



◆分けつしたねぎを再度株分けして畑に戻す