

明 細 書

作成日：平成 28 年 11 月 29 日

更新日：令和 7 年 4 月 7 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒311-4153）茨城県水戸市赤塚 2 丁目 27 番地

（イバラキケンミトシアカツカ 2 チョウメ 27 バンチ）

名称（フリガナ）：水戸農業協同組合

（ミトノウギョウキョウドウクミアイ）

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 園部 優

ウェブサイトのアドレス：<http://www.mt-ib-ja.or.jp/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 1 類 農産物類

区分に属する農林水産物等：野菜類（ねぎ）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：水戸の柔甘ねぎ（ミトノヤワラカネギ）、Mito no Yawaraka Negi

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：茨城県水戸市、東茨城郡城里町及び同郡茨城町

5 農林水産物等の特性

（1）品質

「水戸の柔甘ねぎ」の特性は、軟白部分が一般的な根深ネギ（茨城県青果物標準出荷規格の軟白部は 25cm 以上から 30 cm 以上）と比べて、約 40 cm 以上と 1.3 倍から 1.6 倍ほど長く、曲がり少なく、緑の部分まで生でもおいしく食べることができる根深ネギである。

食感と食味については、土寄せを行う一般的な根深ネギと比べて、遮光フィルムで被覆する等の技術を用いることで、①硬さの指標となる破断強度が低い、②グルコース（ブドウ糖）の含有量が高い、③辛み成分の指標となるピルビン酸が少ないなどの性質から、柔らかく、甘みがあり、辛みやエグミが少ない特徴を有し、生でも食することができる。

（2）社会的評価

「水戸の柔甘ねぎ」は、軟白部分が長く、柔らかく甘みのある食味であることから、市場関係者においても消費者の需要が高い製品と評価されている。その取引価格は、出荷市場において一般的な根深ネギと比べて約 1.7 倍と高価格であり、都内のスーパーなどの小売店を中心として引き合いが強い。

6 農林水産物等の生産の方法

生産の具体的な方法は以下のとおりである。

(1) 栽培方法

「水戸の柔甘ねぎ」は、生産地内のビニールハウスの施設において栽培する。毎年、栽培開始前にビニールハウス毎に土壌診断を行い、その結果に基づき適切な施肥管理を行う。また、軟化については、一般的な根深ネギで行われる土寄せを行わず、遮光フィルムで覆う等の技術により、軟白部分を曲げずに白く長く伸ばさせる。

(2) 出荷調製

「水戸の柔甘ねぎ」は、軟白部分が長く柔らかいことから乾きやすく、折れやすいため、皮むき機の圧力を下げるなどの工夫の下に、丁寧に根切り、皮むき、拭き取り等を行う。

調製後は、乾かないよう速やかに鮮度保持袋に入れる。

(3) 出荷時期

概ね 11 月～ 7 月

(4) 出荷規格

軟白部分が約 40 cm 以上のもので曲がりの少ないものを全量鮮度保持袋に入れ出荷する。

また、出荷用は、首元の割れ（裂け）、根の切りすぎ、葉折れ、汚れ、病害・虫害がないものとするが、これらのうち汚れ・病害・虫害の軽微なものについては加工向けとして出荷できることとする。

(5) 最終製品としての形態

「水戸の柔甘ねぎ」の最終製品としての形態は、青果（ねぎ）である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

「水戸の柔甘ねぎ」が生産されている茨城県水戸市周辺は、那珂川流域に広がる肥沃な沖積層の低地と、南西に広がる保水通気性が良く、排水性も良好な関東ローム層の平坦な台地で形成されており、いずれの地域も全長約 140 cm 以上にもなる「水戸の柔甘ねぎ」を支える根の生育に十分な厚さの作土層を確保することができる。気候は、年平均気温 13.6℃、年間降水量約 1,354mm、年間日照時間約 1,922 時間（別添 水戸市の気象データ）の安定した気候となっており、台風や雪による被害が少なく、太平洋岸にあるため特に冬期を中心に日照時間が確保されている。

施設栽培においては被覆資材による透過光線の減衰が問題となるが、日照時間が確保されているため、施設栽培にも適した環境条件にある。

また、江戸時代の水戸藩では、「日乗上人日記」、「舜水朱氏談綺」、「食菜録」など食に関する文献がまとめられ、その中でもネギは、五辛の一つとして食されてきた。近代に入り明治 33 年には東茨城郡蔬菜共進会を設立し、ネギを含む蔬菜類の栽培を振興している。一方、江戸伝統野菜の一つである「拝島ネギ」は、昭和初期に水戸で種子を入手したことに始まるとされている。

このように水戸周辺では、古くからネギが栽培されており、そうした風土のもとに、高品質な根深ネギの生産をめざし、ネギ生産者の有志により昭和 56 年から土寄せを行わずに軟化させる栽培方法や食味を良くするために最適な土壌の研究に地域として取り組み、一般的な根深ネギとは異なる「水戸の柔甘ねぎ」の生産技術が確立されてきた。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

高品質な根深ネギの生産を目指して、昭和 56 年から土寄せを行わずに軟化させる施設栽培が導入された。当初、4 戸で一人当たり 3 a 程度の生産が始まったものの、施設や資材等の生産コストが販売価格に見合わなかったことから昭和 60 年に施設栽培の取組を中断せざるを得なかった。

その後、新たに低コストで機能性に優れた資材が普及したことや、輸入ネギに対抗できる出荷が必要となったため、平成 8 年から生産を再開し、栽培方法を試行錯誤して技術を高め、生産再開後、現在まで 21 年間の生産を継続しており、通算で 25 年間「水戸の柔甘ねぎ」の生産を継続してきた。

平成 11 年には、水戸地区ねぎ生産部会内に、「水戸の柔甘ねぎ」の生産者で構成される柔甘ねぎ部が設置され、平成 15 年に城里町、平成 16 年には茨城町においても栽培が始められ、現在に至っている。

平成 27 年においては、生産者 21 名、栽培面積 3.3ha で生産が行われている。

平成 10 年からは名称を「水戸の柔甘ねぎ」に統一して出荷することにより、ブランド力の強化を図ってきた。平成 28 年における生産量は 164 トンとなっており、生産量の拡大と共にその名称も広く知れ渡っている。また、平成 24 年 8 月には、週刊誌に記事が掲載され、全国的な知名度が高まった。なお、「柔甘ねぎ」の名称は平成 25 年 12 月に商標登録（登録第 5638131 号）されている。

9 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無等

(1) 第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第 13 条第 1 項第 4 号ロに

該当する

商標権者の氏名又は名称：水戸農業協同組合

登録商標：やわらか\柔甘ねぎ

指定商品又は指定役務：第 31 類 ねぎ

商標登録の登録番号：第 5638131 号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

[登録日] 平成 25 年 12 月 20 日

[更新登録日] 令和 5 年 9 月 5 日

[存続期間満了日] 令和 15 年 12 月 20 日

該当しない

