

用途	求められる品質・規格等	
薬味・トッピング用等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白髪ねぎ用の場合、軟白部が太いもの（L太、2L以上）が中心*</li> <li>・そば、うどん等の薬味用の場合、軟白部が細いもの（MないしS）が中心 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白ねぎの場合、軟白部の長さは30cm以上が基本</li> </ul>
加熱調理用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鍋用等は、軟白部が太いもの（L太、2L以上）が中心**</li> <li>・焼き鳥のねぎま用は、軟白部が細いもの（L細ないしM）が中心***</li> <li>・ぎょうざ、シューマイ用等は、軟白部が細いもの（MないしS）が中心 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白ねぎの場合、葉の枚数は何枚でも良い</li> <li>・曲がりの程度については、機械処理の許容範囲内</li> </ul>
(家計消費)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・形状・色沢等が良好なもの</li> <li>・M～Lが中心 等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白ねぎの場合、通常、葉を3枚残す</li> </ul>

(注) ねぎの場合、求められる規格が用途別に異なる点に大きな特徴がある。ただし、同じ用途であっても、求められる規格は実需者毎に異なる面もあり、上記の内容は一つの目安を示したものである。

\* 白髪ねぎの場合、使用されるのは表皮2～3枚程度であり、歩留まりを高めるためには一定以上の太さが必要とされる（3～3.5cm程度の太さを求める実需者もみられる）。

\*\* 鍋用の場合、軟白部が柔らかく加熱すると甘みが増すもの等も使用。

\*\*\* ねぎまの場合、肉の大きさととのバランスが大切であり、実需者によって求められる規格は異なる点に留意。

ねぎの単収はどのくらいでしょうか？

関東の秋冬ねぎでは、10アール当たり約4トン（約4万本）可能だといわれています。

国産ねぎを必要とする実需者はたくさんいます。品質の安定とコスト低減が実現できれば、収益の見通しが立てられる「儲かるねぎづくり」が可能です。

「いくらで売ればいいのか？」次のページのポイントについて産地みんなでお考えましょう！



みんなで  
考えよう

## ポイントは……

### 共同調製により作業時間を短縮

収穫・調製作業が全体のおよそ6割を占めています。皮むき等の調製作業を個々の生産者が行っている産地は共同調製へ転換し、調製作業の効率化と作業時間の短縮を図り、余った時間で規模拡大しましょう（個選共販から共選共販へ）。

### 規模拡大と収穫機の導入で収益増加

- ・加工・業務用向けは、ロットの大型化や荷姿等の簡素化が可能
- ・掘上げから収容作業を一人でもできる乗用型収穫機で作業能率の大幅アップ

### 産地が一丸となった生産・出荷

- ・共同育苗で品質向上・収量アップ
- ・収穫作業も作業受委託等で効率アップ・規模拡大
- ・収穫以降の作業の共同化・効率化が成功のカギ
- ・実需者別・用途別の規格分けについては、中間流通業者等とも連携して効率化

### 出荷期間拡大の工夫で安定需要を確保

最低3ヶ月は安定して出荷することで産地に対する信頼感が高まります。そのためには産地全体の計画的な作付計画が必要です。

### 産地間リレーで周年安定供給

産地が切り替わる時期の、数量、価格、品質・規格に関する調整をはじめ、産地間の情報交換を密にして切れ目のない周年安定供給に取り組みましょう。