



課名：農林水産局
販売・連携推進課
担当：伊藤
内線：3581
直通電話：082-513-3582

課名：健康福祉局
健康づくり推進課
担当：山下
内線：3120
直通電話：082-513-3076

実は生産量全国1位 生産者らが新しい食べ方を提案

広島わけぎ消費拡大の取組を知事に報告

<日時:2月9日(金)15:00~15:20 場所:県庁北館第1会議室>

「わけぎ」は、広島県が生産量全国1位であり、特に広島わけぎは、瀬戸内の暖かな日差しをたっぷり浴びて育ち、ビタミンやミネラルなどの栄養分が豊富です。今回、JAひろしま・JA尾道市のわけぎ生産者とJA全農ひろしま、キッコーマン食品株式会社が連携し、広島わけぎの認知向上・消費拡大を目的として、レシピ開発や量販店における販売促進に取り組んでおられ、この報告のため湯崎知事を表敬訪問します。

わけぎの新しい食べ方提案を通じて、これまでわけぎにあまり馴染みがなかった消費者にも手に取っていただきたいと思っておりますので、是非取材をお願いします。

湯崎知事訪問の概要

- 日時 令和6年2月9日(金)15:00~15:20
- 場所 県庁北館2階第1会議室
- 出席者 広島県知事 湯崎 英彦 (ゆざき ひでひこ)
キッコーマン食品株式会社 中四国支社 支社長 越森 豪夫 (こしもり ひでお)氏
JA全農ひろしま 園芸部 部長 原 泰永 (はら ひろなが)氏
JAひろしま三原わけぎ部会 部会長 余頃 悦男 (よころ えつお)氏
JA尾道市わけぎ部会 部会長 星丘 徹 (ほしおか とおる)氏
- 内容 広島わけぎ消費拡大に向けた取組報告、試食、懇談、写真撮影及び質疑応答等



※試食に使用する食材のうち、広島わけぎ、広島レモン、お米(マイ)・ポーク、広島県産にんにくは、「チア!ひろしま(広島県産応援登録制度)」登録商品です。



広島わけぎ消費拡大に向けた取組

○生産者とのコラボレシピの開発

わけぎ生産者とキッコーマン食品(株)が連携し、広島わけぎの新たな食べ方提案としてレシピを開発。量販店でのキャンペーンと併せて紹介されています。

○量販店での消費拡大PR

キッコーマン食品(株)はJA全農ひろしまと連携し、県内の一部量販店にて、広島わけぎをはじめとする野菜と対象の調味料を同時購入すると当選確率が5倍になる「野菜をおいしく食べようキャンペーン」を行っておられます。

○地域におけるPR

食育ボランティアによる地域での食育活動等においてレシピを紹介し、野菜摂取目標1日350gを目指します。

「チア!ひろしま 広島県産応援登録制度」について

広島県では、「チア!ひろしま 広島県産応援登録制度」を創設し、登録商品の県内外での商談会開催などによる販路拡大の支援や、企業の皆様と連携した商品開発やPRの取組を進めています。また、県民の野菜摂取量の増加を促す取組を進めています。



「広島わけぎ」について

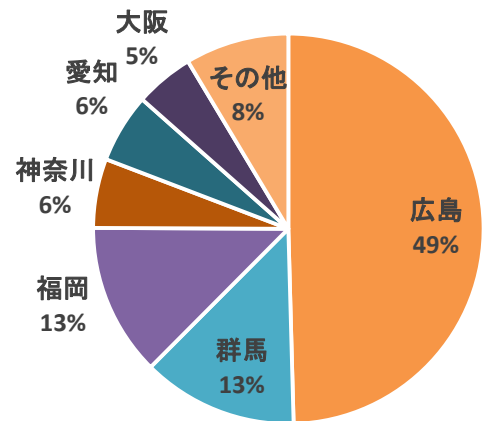
○特徴

- ・ネギとエシャロット(玉ねぎの一種)が交雑してできた品種。見た目はネギに似ていますが、根本の部分に膨らみがあるのが特徴です。
- ・ネギのようなツンとした辛みが少なく、甘味があります。
- ・球根が分かれて増えることから、子孫繁栄を象徴する縁起物としても知られています。
- ・広島のわけぎ栽培は明治初期から始まりました。昭和40年頃から広島わけぎとしての販売を行っています。
- ・瀬戸内の温暖な気候と砂質の土壌がわけぎ栽培に適しており、県内でも尾道市や三原市で多く生産されています。
- ・一年中生産されていますが、出荷最盛期は2月中旬～3月中旬。
- ・県内での販売のほか、関西へ出荷されています。
- ・わけぎにはカルシウム、鉄などのミネラルやビタミンA、B2、Cのほか、ネギ類などに含まれる硫化アリルが含まれています。硫化アリルは、ビタミンB1の吸収を高める働きがあります。

○広島県は生産量日本一！

- ・広島県のわけぎ収穫量は年間346t(令和2年度)で、全国の収穫量の約半分を占めています。(農林水産省「令和2年度地域特産野菜生産状況調査より」)

わけぎ収穫量の割合
(R2年度)



この取組により考案されたレシピ 「わけぎと豚バラのガーリックレモン炒め」

にんにくの香ばしさとレモンのさわやかな酸味、わけぎのシャキシャキ食感が最高！
1人前で塩分1g以下のヘルシーメニューです！



キッコーマンいつでも新鮮旨みあふれる牡蠣しょうゆは広島県産牡蠣エキスを100%使用しています。

材料(2~3人分)

わけぎ 80g 豚バラ肉 200g にんにく 10g レモン ¼個
エキストラバージンオリーブオイル 大さじ1
キッコーマンいつでも新鮮旨みあふれる牡蠣しょうゆ 大さじ1

つくり方

- ①わけぎは4cm長さに切り、葉側の青い部分と根元側の白い部分に分けておく。豚バラ肉は食べやすい大きさに切る。にんにくは薄切りにする。レモンは果汁をしぼり、皮は細く刻む。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて中火で加熱する。にんにくに色がついたら一度取り出し、豚肉とわけぎの白い部分を炒める。肉に火が通ったら、わけぎの青い部分とレモンの皮を加えて、にんにくをもどし入れてさらに炒める。
- ③牡蠣しょうゆを加えてさっと炒め合わせ、火を止めてレモン果汁を加える。

調理時間 10分 エネルギー 301kcal 塩分 0.7g
たんぱく質 10.6g 脂質 28.0g 食物繊維 1.0g 糖質 3.0g
※1人あたりの栄養成分を表示

キッコーマンのレシピサイトにわけぎメニュー特設ページ開設！詳しくは→

レシピはこちら！



<取材連絡先>

- キッコーマンの取組に関すること
キッコーマン食品株式会社中四国支社 広島営業課長 北浦亘 【電話：082-221-1221】
- J A全農ひろしまの取組に関すること
J A全農ひろしま 園芸部 園芸課 【電話：082-846-4708】
- 「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」に関すること
広島県農林水産局 販売・連携推進課 課長 伊藤美佐【電話：082-513-3582】
- 健康づくりに関すること
広島県健康福祉局 健康づくり推進課 課長 山下十喜【電話：082-513-3076】