

独自に栽培研究重ね

吉川市の
番場さん

地元名産のネギ 甘みさらに磨く



【埼玉】番場ベジタブル代表の番場勇貴さん(36)＝写真＝は、吉川市で代々続くネギ農家。「ネギ作りの名人」と呼ばれる父の鉄康さん(66)から技術を継承し、その後もネギの産地に出向いて独自に栽培の研究を重ねてきた。

地元で栽培される吉川ネギは、巻きがしっかりといて煮くずれしないため、市場での人気が高い。勇貴さんのネギは、吉川ネギの中でも香りが穏やかで特に甘みが強いのが特徴だ。

甘さにトコトンこだわって栽培したネギは「番

場のねぎ」としてネットで販売。白身は柔らかくサラダとしても食べられるが、熱を通せばより一層甘みが際立つ。

勇貴さんは、吉川市4Hクラブの会長を務めるなど三つの団体に所属。イベントにも積極的に参加し吉川ネギを広めている。同市で行われる市民祭りでは青年会議所の活動として、番場のねぎを使った「ネギドック」を販売予定だ。また、地元の豆腐工房とコラボした「ねぎがんも」を共同開発。購入客からは「いつものネギと違う、番場のねぎが使われていると甘くておいしい」と好評だ。

若手農業者が減少している中で「大変だけど農業はおもしろい、つらくて辞めるよりは楽しく農業をしたい」とはつらつと話す。七色畑を作るため観賞用の虹色トウモロコシの栽培を開始し、今後は興味のある作物にも挑戦していくという。

勇貴さんは「番場のねぎを地域内外に知ってもらい、珍しい野菜などを栽培して楽しい農業がしたい」と目標を語った。