



かっちゃんのこだわり

かっちゃんは
全国で唯一ヒバゴンネギを
産地から直送しています

ヒバゴンネギ × かっちゃん

広島県庄原市 西城町野菜生産協議会 青ネギ部会

最高等級のヒバゴンネギを一番良い品質で
お客様に食べて喜んで頂きたい!

そんな生産農家の方々の想いが込められています。



野菜スペシャル



らーめん



牛すじ煮込み

「ヒバゴンネギ」は一番高い等級のものだけが名乗れる称号

江の川の源流・中国山地の山奥の広島・西城町で育ったヒバゴンネギは、「綺麗な水」「元気な土」「栽培に適した気候」のもとで育った「元気なネギ」です。

栽培に関する特徴

- ・施設栽培のため、農薬低減・灌水管理が行え、高品質安定出荷が可能
- ・品質保持のため、夜予冷を徹底しています
- ・部会内で、土壌検査・施肥指導を行っており、「元気な土」で栽培しています

西城町野菜生産協議会 青ネギ部会 インタビュー 部会全体での品質保持

毎月1回「目合わせ会」をしています。これは、部会全体でそれぞれが「ヒバゴンネギ」の等級を守っているかを確認しあうための集まりです。

また年2回は、全員で全員の圃場を巡回します。そうすることで、いいところは学び、問題点は全員で検討します。

特に決まった栽培マニュアルがあるわけではなく、栽培技術は毎年進化するのが当たり前なので、「このやり方で！」というほうがよいものを作っていくには適さないですね。更なる品質向上を目指していきたいと思っています。



私たちが心を込めて作っています。



こだわりの土耕栽培

ヒバゴンネギは収穫後の鮮度を保つため、根を切らずに残したまま出荷します。最近のネギ栽培は養分の入った水で作る水耕栽培が増えていますが、ヒバゴンネギは昔ながらの土耕栽培でネギ特有の香りが強いのが特徴です。このヒバゴンネギを作るために特に土作りにこだわっています。

そのひとつが米ぬかや菜種カスに発酵菌などを混ぜて作る自家製肥料で、これを土に混ぜてネギの生育に最適な環境を作り出しています。さらには土の成分も分析して、肥料の過不足を判断するといった徹底ぶりです。こうして作られたヒバゴンネギを生産者の方々が大切に梱包し発送。2日後にはかっちゃんのお店に届いています。生産者の方達の想いのこもったヒバゴンネギをかっちゃんのお好み焼、ラーメンでどうぞお楽しみ下さい。

ヒバゴンネギの特徴

- ・40年前に比婆山に出没した未確認生物「ヒバゴン」にちなんで、西城町の特産物である青ネギの中でも、特に品質の良いものだけを「ヒバゴンネギ」という名前で販売しています。
- ・土耕栽培ならではの、「ネギ本来の香りの良さ」が自慢です。
- ・標高300m台の為、夏場でも高品質な青ネギを出荷しています。



西城町野菜生産協議会 青ネギ部会 / 広島県庄原市東城町小奴可2756-1



カガちゃんスペシャル