

矢切ねぎの歴史と魅力

千葉県はねぎの出荷量が多く一大産地となっている。そんな千葉県にあり、「矢切の渡し」で有名な松戸市の矢切地区で生産されるねぎは、「矢切ねぎ」として全国的に有名で、松戸市内の『上矢切・中矢切・下矢切・栗山・小山』の集落で生産されている。

矢切地区でねぎが本格的に栽培されるようになったのは、明治3～4年頃といわれており、当時の東京府下砂村（現・東京都江東区）から「千住ネギ」の種子を譲りうけ栽培したところ、河川によって運ばれた水分を含む砂と粘土が適度に混ざった土質が栽培に適していたことから、年々作付けも増大し明治12～13年頃からは市場へ出荷していたことが記録に残っている。沖積土で立地条件もよかったことから、近隣地域へも年々栽培が拡大し、今日の東葛飾ねぎの基礎が築かれた。

昭和28年～36年にかけて、先代の跡を引継いだ後継者が組織的な研究活動により新技術をいち早く取り入れ技術改善を図ってきたことにより「全国農産物品評会」において3度の農林水産大臣賞を受賞しその名声を高めることとなる。



（上）千葉県松戸市矢切地区に広がる青々としたねぎ畑。寒い冬に旬を迎える。

現在でも、松戸市農事研究会矢切総支部を中心に、活発な研究活動が続けられ、ねぎ作り4代目、5代目の会員たちが約150年の歴史をもつ産地をさらに発展させるために頑張っている。

（左上）上にある矢切駅。台地の間に江戸川が流れており、ねぎ畑が広がっているのを見える。



（左下）江戸川は長い年月をかけて、栄養とミネラルをたっぷり含んだ泥を運びながら氾濫と堆積を繰り返してきた。それにより、ねぎ栽培に適した、作土が深く肥沃な土壌が作られた。



他の産地のねぎと異なる点として、新興産地のように大型定植機、防除機、収穫機等の導入がされていないが、人の目で見て（鋭い観察）、手作業で行うこと（丁寧かつ迅速な対応）で最高品質を維持している。

苗を植える際は、手作業で生産者が吟味して苗を選び、苗と畑の状態を考え生産者の経験を加味した間隔で植えており、植える深さ等の調整もしている。収穫も手作業で行い収穫物が傷まないよう丁寧に扱っている。こうした栽培方法により、ねぎにかかるストレスを最小化し、太陽、土壌、水、空気（光合成）から得た生成物をねぎ本体の生成に使い、長く、太く、旨味のある矢切ねぎができる。

矢切ねぎと地域団体商標

2006年4月に地域団体商標制度が開始され、当時の松戸市長とJAまつど（現とうかつ中央農業協同組合（JAとうかつ中央））の組合長の対談をきっかけに、歴史もあり地域の特産品である矢切ねぎに白羽の矢が立ち、地域団体商標の取得に向けて動き出した。「地域の名称」と「商品名」の組み合わせであることが登録するためのポイントの一つであり、これに当てはまる矢切ねぎは登録の可能性があると思われる。

当時のJAまつどが、組合の生産者に地域団体商標の取得について説明し、2007年4月に特許庁へ出願した。

一方で、当時、生産者にとっては取得のメリットが不明な部分があり、制度の内容に対する理解は必ずしも十分ではなかった。生産者の中から、希望して取得する訳ではない、との声もあった。当時のJAまつどは、地域団体商標を取得することで、先人が守り育ててきた「矢切ねぎ」ブランドを守り、さらにブランド力を向上させたいと説明し、徐々に生産者からの理解を得ていった。

2007年12月に「矢切ねぎ」が地域団体商標登録され、当時のJAまつどと生産者、関係機関で地域団体商標の取得を祝った。



（上）なしこまどん
JAとうかつ中央の広報宣伝担当。
ねぎのマフラーを着け、梨の帽子をかぶり、おしゃれをして特産品をアピール。

矢切ねぎの魅力を広める

全国ねぎサミットは、2010年に初開催され、その後も全国各地のねぎ産地で開催されている。矢切ねぎはこの全国ねぎサミットに第一回より参加しその魅力をPRしてきた。2019年には、千葉県で初めての全国ねぎサミット、「全国ねぎサミット2019 in まつど」が開催され、多くの来場者で会場が賑わうなか、開催地である松戸市のブランドねぎとしてその魅力はさらに広まっていった。

こうした活動を通じてメディアに取り上げられる機会が増えて知名度が向上、農業関連のイベント等でも矢切ねぎを目当てに来る人が増えてきた。知名度の向上とともに、ねぎの太さや白身の長さ等の品質管理に対する生産者の意識も高まっていった。

一般的に、知名度の向上とともに他人にブランド名を利用されるなどの問題が発生することがあるが、2007年に地域団体商標を取得したことで、「矢切ねぎ」というブランド名を守る環境が整った。

矢切ねぎは
栽培環境と
生産者の努力と
栽培技術の結晶
だ！



(右上、右下)
矢切ねぎ販売用の袋と箱。
「地域団体商標登録第5096123号」
と記載されている。



(上)
矢切ねぎの天ぷら。
とろっとした肉厚のねぎが
口の中に広がりとても美味。



今後の展望

矢切ねぎを引き継ぐ40代、50代の後継者が努力をしているものの、高齢化に伴う後継者難という問題は避けて通れない。農地の減少も進む中で、矢切ねぎを守りながら後世に引き継いでいきたい、と今回お話を伺ったJAとうかつ中央の本多営農生活課長。そのためには、今後販売用の袋や箱への地域団体商標登録番号の記載や、地域団体商標カード(地団カード)の配布等を通じて、地域団体商標制度により守られ、生産者等に大切にされている地域ブランドだということをPRしていくつもりだ。地域ブランドである矢切ねぎを守り生産を続けることは、生産者の誇りにもなっている。

矢切ねぎと地域団体商標カード

矢切ねぎが旬を迎える冬になると、JAとうかつ中央が、贈答品としても喜ばれている「矢切ねぎふるさと便」に地域団体商標カード(地団カード)を封入し、送付している。

地団カード作成のきっかけは、地域団体商標の取得後にその活用方法を模索していたところ、JAとうかつ中央の本多営農生活課長が地団カードのことを知り、更なる知名度向上の良い機会ととらえて作成団体募集に申し込んだことだ。作成及び費用負担はINPITが行ってくれることも後押しとなった。2021年度に新規に作成、2022年度及び2024年度に増刷し配布を行ってきた。

地団カードの配布は、地域団体商標を取得して地域ブランドの保護に取り組んでいることを知ってもらうきっかけになっている。

また、地団カードに興味を持った人からの問い合わせが年間20〜30件ある。地団カードを集めることをきっかけに矢切ねぎのことを知ってもらうこともあり、知名度向上に一役買っている。

今後は「まつどの梨」、「かまがやの梨」など、「矢切ねぎ」以外の地域団体商標登録をしている特産品についても地域ブランドをさらに盛り上げていくことを目指している。

DATA

とうかつ中央農業協同組合
(JAとうかつ中央)

※詳細はHPを
ご確認ください。

<http://www.ja-toukatsuchuo.or.jp/>



(記事作成元)
INPIT (独立行政法人工業所有権情報・研修館)
知財活用支援センター



[HP]

<https://www.inpit.go.jp/index.html>



工業所有権
情報・研修館

矢切ねぎ
千葉県松戸市 とうかつ中央農業協同組合

矢切ねぎ

商品・サービスの特徴

- 登録番号……第5096123号
- 商品及び役務の区分……31
- 指定商品・役務……

千葉県松戸市矢切産のねぎ

松戸市矢切は千葉県の北西部に位置し、江戸川をはさみ東京葛飾区と接しています。江戸川が長い年月をかけて、栄養とミネラルをたっぷり含んだ泥や砂を運び、肥沃な土壌を繰り返したことから作土の深い、肥沃な土壌が広がっています。気候は温暖でねぎ栽培に適しており、江戸時代からねぎ栽培が行われています。

矢切ねぎの特徴は、白身が長く、太く、旨み・甘みのあることです。

「焼いてよし、生でもよし、煮てもよし」と言われ、高級料理で使われることから高級ねぎとして知られています。

© INPIT (工業所有権情報・研修館) 08-202412-03
(この印刷物は、印刷物の範へリサインできます。)

(上) 地団カード「矢切ねぎ」