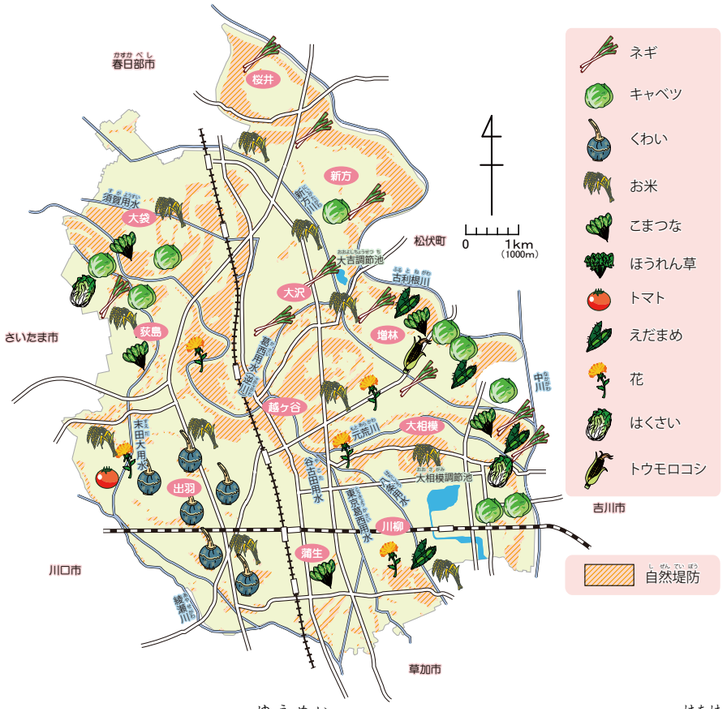
## ものをつくる仕事
## ①農家の仕事（ネギ）

**つかむ**

越谷市のネギづくりについて話し合い、学習問題をつくりましょう。




### ネギづくりの仕事

越谷市では、昔からネギづくりが有名です。学校の近くの畑でもネギを育てています。

「越谷でつくられるネギには、どんなとくちょうがあるのかな。」

「ネギは、どんなところで、どのようにしてつくられているのかな。」

「自然堤防になっている場所でつくられているところが多いね。川の近くで、水はけがよいことから、農作物がよく育つんだって。」

「つくられたネギは、どのようにしてどこに送られているのかな。」

**学習問題**

**農家の人たちは、どのようなくふうをして、ネギを育てているのでしょうか。**



みんなで見学に行く計画を立てて話し合いました。

名前に越谷ってつくネギがあるんだね。

今では越谷黒一本太ネギはあまりつくられていないそうだよ。ほかにもいろいろなしゅるいのネギがあるんだって。

**つかむ**

ネギづくりの仕事を見学する計画を立てましょう。

見学する前に、見学することをカードにまとめましょう。

つくられている数や畑の色、はたらいている人の様子や仕事の様子などをくわしく見学してきましょう。

調べてみてわかったことをメモに書きましょう。

**○○○ 見学カード（例） ○○○**

○予想

○調べたいこと、知りたいこと

・農家さんの一年間の仕事

・農家さんの仕事で大へんなこと

○わかったこと

農家さんの仕事は…

○思ったこと・考えたこと

「農家さんは、どんなくふうをしてネギを育てているのかな。」

「ネギづくりではどのように仕事をしているのかな。また、仕事の中で大変なことはあるのかな。」

「見学前に、下調べしておかないといけないね。農家さんのさいばいごよみをつくってみよう。」

**調べる**

ネギはどのようにしてつくられるのでしょうか。

## ネギがつくられるまで

なえのうえ付け

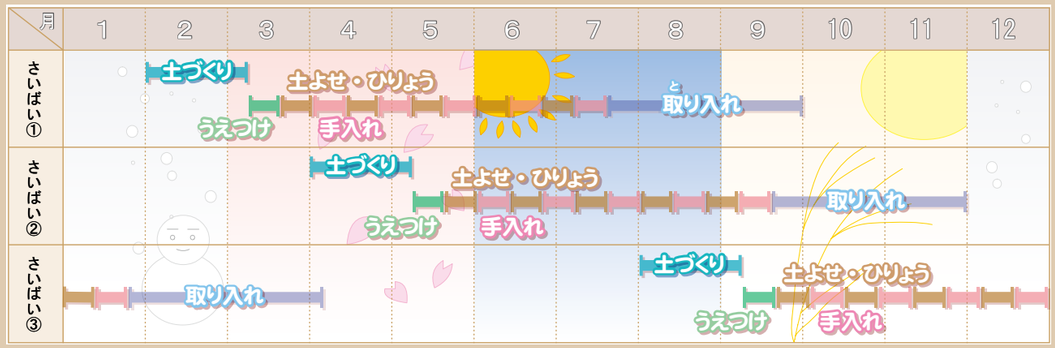
植えられた部分

ひりょうをまく
土よせ

土よせ 前

土よせ 後

### ネギのさいばいごよみ



「大きくなったネギの畑では、ネギとネギの間が深くほられているみたいだよ。どうして、土をほるのかな。」

「夏作と冬作をくらべて、にているところはどこだろう。」

**調べる**

見学してわかったことをノートにまとめましょう。

## ネギが出荷されるまで

①取り入れたネギをたばねる

たばねたネギ

②たばねたネギをトラックにつむ

③皮をむく

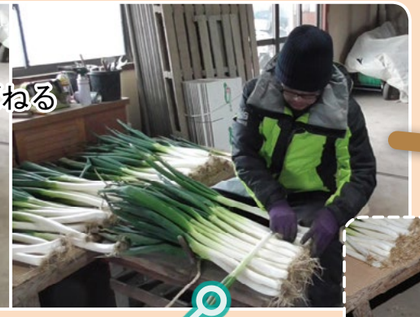
ここからポンプで送られた空気が出る

④太さでわける

皮むき 前

皮むき 後

⑤わらでつくったまくらや細いネギを横に入れてたばねる



わらのまくら

細いネギ

ネギをたばねる台とわらのなわ

ねぎを束ねる

⑥切りそろえる

葉を切り落とす道具

出荷前のネギ

### ネギ農家の人の話

越谷のネギづくりの始まった時期ははっきりはしませんが、1800年ごろ（江戸時代）の文書には、すでにさかんであったと書かれています。

増林地区や新方地区など川の近くの土地が、ネギづくりにてきしていて、ネギがたくさんつくられています。畑の土は、川の運んできた　すなのまじったひよくなねん土で、水はけのいい土がネギづくりにはぴったりです。また、水がたまらないように道路より高い畑でつくっています。

白くておいしいネギをつくるには、土よせをして、光が当たらないようにしています。ひりょうをまぜながら5～6回にわけて土よせをしています。

夏作と冬作が多いけど、作業の時期をずらしてネギを夏から冬に出荷できるようにしています。中でも冬のネギは、味もあまくておいしいです。

昔はなえを手で植えたりしていましたが、今ではきかいを使って作業しているので、ずいぶん仕事が楽になりました。でも、取り入れのときは、道具も使ったり、手で作業したりネギをきずつけないように気をつけています。また、ネギづくりはほかのやさいよりも道具も時間もたくさん使います。取り入れたネギはきれいにして、太さをそろえたり、葉を切りそろえたりした後、箱につめて出荷しています。

越谷ネギは高級で、おいしいネギと言われていて、ねだんは高く売られています。

「白い部分がとっても長いね。それにとっても太いよ。」

「それは土よせをたくさんしているからだね。農家さんが手をかけて育てた越谷のネギは、太くて、シャキシャキしていて、とってもおいしいんだって。」

**調べる**

しゅうかくされたネギは、どこへ運ばれていくのでしょうか。

**まとめる・いかす**

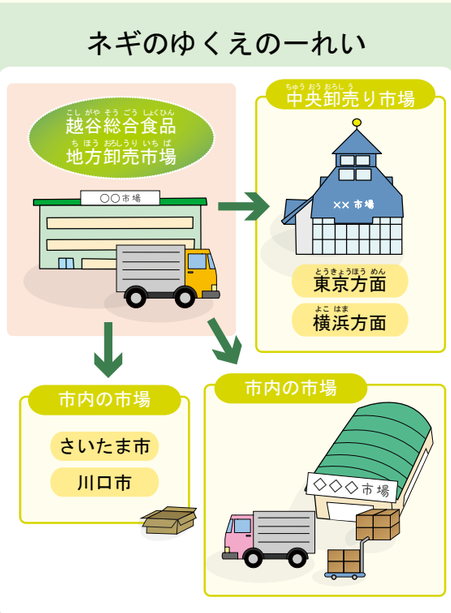
学習問題について話し合いましょう。

## ネギのゆくえ

「きれいになったネギは、どこに行くのだろう。」

「市場にもっていくのかな。それとも、自分で売るのかな。」

「スーパーマーケットや八百屋さんに、運んで売ってもらうのかな。」



**ネギ農家の人の話**

ネギは、農家によって売り方がちがいます。たとえば、流通団地の中にある市場に集められてからほかの市や町に運ばれていきます。

学校のきゅう食のざいりょうとして、みなさんに食べられています。わたしの家では、直せつ千住の市場（東京都）にもっていっています。

売られているネギ



## 越谷ネギのこれから

越谷の農家がつくったネギを食べる取り組みとして、越谷市商工会の方たちが、「かもネギなべ」という食べ方をすすめています。

越谷市総合体育館で行われるこしがや産業フェスタでは、5000人もの人が食べられるりょうをつくれる直けい2メートルのおおきななべで、「かもネギなべ」がつくられています。越谷がほこる名さんの「越谷ネギ」とかも肉の味わいが人気です。

**まとめる・いかす**

越谷ネギを広めていくためには、どうしていったらよいでしょうか。

越谷かもネギなべ

**学習問題**

農家の人たちは、どのようなくふうをして、ネギを育てているのでしょうか。

越谷特別市民ガーヤちゃん

こしがや産業フェスタ