

たんけんたい ふるさと米子 探検隊

第27号 弓ヶ浜の農業 白ねぎの巻

米子市立図書館 編刊／2025.3 TEL0859-22-2612 FAX0859-22-2637 <http://www.yonago-toshokan.jp>



「ねぎ」の歴史は古く、今から 1500 年前には中国から朝鮮半島を経由して日本に伝わっていました。1000 年前の平安時代には、うり、なす、かぶなどと共に日本の各地域で栽培されてきた野菜です。ねぎの種類は大きく分けて「青ねぎ」と「白ねぎ」があります。青ねぎは全体が緑色で関西で発達した九条系が青ねぎ（葉ねぎ）と呼ばれました。関東では冬季の寒さから守るため土寄せし白い部分を食べる千住系や、北陸以北では雪の多いところに適した加賀系が発達し白ねぎ（長ねぎ、根深ねぎ）と呼ばれました。現在、弓ヶ浜半島を中心に栽培される白ねぎは千住系の仲間で、鳥取県西部を代表する特産品として、京阪神地方を始め県内や西日本を中心に出荷されています。わたしたちの食卓に欠かせないこの弓ヶ浜の白ねぎについて調べてみましょう。



弓ヶ浜の白ねぎは
千住系の仲間です



米子市の
イメージキャラクター
「ヨネギース」

さんこう し りょう 探検隊の参考資料

図書館にはみんなの探検を助けてくれるたくさんの資料があります。

- 「鳥取県白ねぎ沿革史」鳥取県農業協同組合連合会・鳥取県白ねぎ改良協会／編刊 1997 Y62/T10-2
- 「昨今のねぎ事情～西日本有数の産地鳥取県西部から～」中国四国農政局米子統計・情報センター／編集 鳥取農林統計協会／発行 2004 Y626/C1-3
- 「弓ヶ浜半島の母なる川「米川」」米川地区管理体制整備促進協議会／編刊 2001 Y614/33
- 「そだててあそぼう57 ネギの絵本」てじま あきお・あんど うしお 編 農文協 2004 626/社
- 「中学生版鳥取県史 ふるさと歴史めぐり」鳥取県教育委員会 2002 Y20/T11-3
- 「とっとりの農林水産業 小学校3～5年生用社会科読み物資料」鳥取県農林水産部・鳥取県小学校教育研究会社会部 鳥取県農林水産部農業振興局経営支援課 2024 Y612/ツ
- 「JAとっとり西部 広報誌 そよかぜ」JAとっとり西部 鳥取県西部農業協同組合 2024 Y611/ツ
- 「鳥取県白ねぎ改良協会 創立50th記念誌」鳥取県白ねぎ改良協会／編刊 2019 Y626/ツ
- 「米子のふるさと散歩」米子市山陰歴史館運営委員会／編 米子錦ライオンズクラブ 2012 Y224/34
- 「Roots弓ヶ浜半島物語」鳥取県経済同友会西部地区（ふるさと教育特別委員会）刊 2020 Y224/11（Webサイト）
- 鳥取県公式サイト「とりネット」「鳥取県西部管内の農林業」鳥取県西部総合事務所農林局／編 2023 <https://www.pref.tottori.lg.jp/secure/640739/r4kannainouringyo.pdf>
- 「鳥取県農林水産業の概要」農畜産業の概要 白ねぎ 鳥取県農林水産部／編 <https://www.pref.tottori.lg.jp/38869.htm>
- 「食パラダイス鳥取県」鳥取県農林水産部市場開拓局／編 白ねぎ <https://www.pref.tottori.lg.jp/178189.htm>
- 米子市役所公式サイト「米子市の農業」白ねぎ 米子市役所農林課／編 <https://www.city.yonago.lg.jp/27440.htm>
- 「白ねぎ産地西日本一位を目指す祭のスタート」米子市・境港市／編刊 2023 <https://www.city.sakaiminato.lg.jp/upload/user/00111514-9Q11w8.pdf>
- 鳥取西部農業協同組合公式サイト JA鳥取西部／編 <https://www.ja-tottoriseibu.or.jp/>
- 「統計で見る日本e-Stat」「農林水産業」作物統計調査 作物統計調査（野菜）市町村別の作付面積 収穫量及び出荷量（ねぎ）」総務省統計局／編 <https://www.e-stat.go.jp/>
- 「農林水産省こどものための統計データ集」農林水産省／編 <https://www.maff.go.jp/j/tokei/kodomo/index.html>

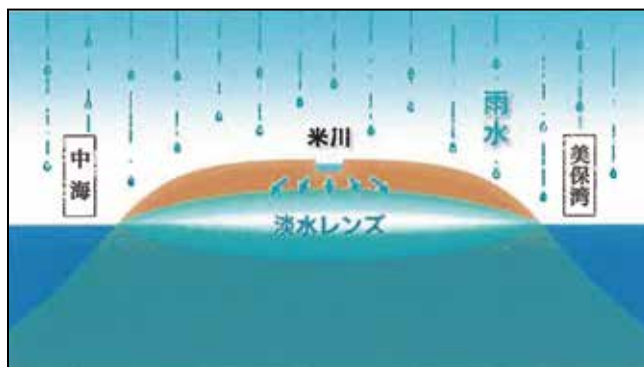
弓ヶ浜半島の農業と農業用水の確保

弓ヶ浜半島は、大昔には「夜見ノ島」とよばれた美保湾に浮かぶ小島でした。日野川から流れてくる砂が、海の流れと風によってしだいに積み、今から約 400 年前には現在の半島を形作ったといわれています。

弓ヶ浜半島には自然の川がないため、江戸時代中期の 1700（元禄 13）年、鳥取藩は弓ヶ浜半島の農業開発を進めるために、農業用水を引くための水路の建設を始め、60 年の歳月を費やし日野川から境港まで約 20 km の水路「米川」が完成しました。

米川は水なしの地であった弓ヶ浜半島に水を引くだけでなく、川の水がしみ込むことで地下水を補給し、畑の作物に必要な淡水として供給を可能にし、海水による塩害を防止することにも役立ちました。

米川はその後、1938（昭和 13）年に土からコンクリート水路に改良され、地下水涵養孔と呼ばれる川底に水をしみ込ませる穴から地下水として水を補給しています。



淡水レンズの断面図

『弓ヶ浜半島の母なる川「米川」』米川地区管理体制整備促進協議会作成・発行より

※弓ヶ浜の地下水（淡水）が海水と交じり合わずに凸レンズのような形になるので淡水レンズといいます。



なぜ弓ヶ浜半島にねぎを栽培するようになったのかな？

弓ヶ浜半島の白ねぎ栽培のはじまり

弓ヶ浜半島の農業は水をあまり必要としないさつま芋の栽培が主でしたが、米川の水の供給により江戸時代末期から明治時代中期にかけて全国有数の綿の産地となりました。それから明治中期から大正中期にかけては、綿に代わり養蚕業が盛んとなり、桑畑を広げ養蚕場で蚕を飼ひ生糸を生産しました。しかし大正末期から昭和初期になると養蚕業が不振となり、弓ヶ浜半島では各種野菜類の栽培を模索しました。新しい野菜の振興のために、鳥取県西部では「鳥取県農事試験場西伯分場」（現在の「鳥取県園芸試験場弓浜砂丘地分場」）や西伯郡農会（戦前にあった農業団体）が主導となって、数々の野菜類の試作が始まりました。当時、消費地である関西地方のねぎの消費は九条ねぎを主体とする葉ねぎでしたが、大正末期から輸送性の問題などから、弓ヶ浜半島では千住系の白ねぎが導入試作され、この地の気象条件や土壌条件などが白ねぎ栽培に適したこともあって、徐々に栽培が拡大され、注目されるようになりました。

ねぎの特性 一般的にねぎの発芽適温は、15～30℃で、発芽後の生育適温は15～25℃です。また生育限界温度は最低4℃、最高33℃といわれています。ねぎは通気性の良い土壌を好み、乾燥には強く、湿気に弱い作物です。このことから弓ヶ浜半島の気象条件、土壌条件などが白ねぎ栽培に適しているため白ねぎ栽培が進みました。





ひんしゅかいりょう

品種改良って何かな？白ねぎはどうやって広まったのかな？

ひんしゅかいりょう

白ねぎの品種改良～人々の努力で春夏秋冬栽培へ～

白ねぎの品種改良とは、試験場や大学、企業の研究室などが研究・試験栽培をして良い種を選び残し、増やすことで、より味の良いねぎや寒さや病気に強いねぎを作ることを行います。そして新品種を普及するためには、研究機関、農家、農業協同組合、企業などが連携、協力する必要があります。

鳥取県西部の白ねぎ品種改良の歴史

昭和初期に試験場や農会が中心となって千住系の白ねぎの種を改良し、弓ヶ浜地域の農家に普及させ、1935（昭和10）年前後には、「伯州一本太葱」として、京阪神はもとより、船で中国の東北部（旧満州）や朝鮮半島に出荷するために生産を拡大し、弓ヶ浜地方を中心に主要な作物となりました。しかし第二次世界大戦中、作付統制で1943（昭和18）年より白ねぎの生産が制限されました。そして終戦、戦後の食料難を経て、1949（昭和24）年より全国で特産物を育成する動きが活発になり、当地区の農業協同組合（戦後発足した協同組合。略して農協）による本格的な営農活動も始まり、特産物として栽培面積は増加、県外向けのねぎの集荷は弓ヶ浜駅で行い、鉄道で京阪神市場へ出荷しました。（鉄道からトラックでの輸送に代わる1965（昭和40）年まで続きました。）戦中、戦後で品質が落ちていた白ねぎでしたが、関係者の協力により改良が図られ、1955（昭和30）年頃にはようやく本来の「伯州一本太葱」の品種を復活させました。



白ねぎの積み出し 1961（昭和36）年
弓ヶ浜駅 山陰歴史館所蔵の写真

秋冬ねぎから夏ねぎ・春ねぎの導入へ

1969（昭和44）年には輸送や販売のために、さらに日持ちのする品種改良を行い「改良伯州2号」として秋冬用として育成されました。その頃、米子市、境港市各農業協同組合が「弓浜白ねぎ改良協会」（現在の「鳥取県白ねぎ改良協会」）を設立し、優良品種の種を作り生産、販売の拡大を図りました。1970（昭和45）年には、米の生産調整による水田から畑への転作作物として、白ねぎ栽培が広がり、1975（昭和50）年代には、食生活の変化、外食産業の増加、市場流通の変化などにより、夏場の収穫もできる「早どり伯州」を育成し、夏ねぎ用として普及しました。また1982（昭和57）年には春ねぎとして「晩生ねぎ」、「坊主不知」が作られるようになりました。1988（昭和63）年には秋冬ねぎの改良を重ね「改良伯州5号」と命名されより美味しくよりたくさん生産され、関西方面の大消費地を中心に出荷されました。

周年栽培と広域化で鳥取県西部の特産品へ

このように試験場、農家、農協や改良協会、企業など各分野の人々が協力し、品種改良を行い、良い種を作り、栽培、出荷、輸送、販売を一年を通じて行うようになったこと。そして弓ヶ浜の砂地、大山山麓の黒ぼく地帯、日野郡の高冷地など広域で協力し合い、地域の気象、立地などの特徴に合わせ、作型、品種を選ぶ方法を確認したことで、白ねぎは鳥取県西部を代表する特産品となりました。

人々の努力と
協力があって
こそ特産品に
なったのね！





白ねぎはどうやって栽培されるのかな？
いろいろ見学してみよう！



弓ヶ浜の農家の白ねぎ栽培の様子

1 土づくり

白ねぎの収穫後、土の栄養と連作による害虫や病気を防ぐために緑肥と呼ばれる植物を植えたり、有機質（たい肥等）をまきます。
※農家によっていろいろな方法があります。



緑肥の鋤き込み



たい肥をまきます

2 種をまいて苗を育てる

…2～3 か月間

種は、露地（畑に直接）、ポット（紙製容器）、プラグトレイ（プラスチック製容器）にまき、露地またはハウスで、ある程度の大きさの苗になるまで育てます。ハウスで育てる場合は水やりが重要です。



白ねぎの種（実物大）



ハウスでのプラグ育苗

3 苗を畑に植える

苗によっていろいろな機械が開発され、苗を植える作業の省力化が図られています。小規模農家は手作業で苗を植えます。（または種を直接畑にまき苗を大きくします）



全自動機械でプラグ苗を植えているところ

4 肥料を追加する

追加する肥料は、作型、品種により異なりますが、苗を植えてから収穫までに3～5回行います。



機械での土寄せ

5 土寄せ

土寄せは苗を植えてから出荷前の最終土寄せまで大体4～5回行います。白ねぎの葉鞘と呼ばれる白い部分は、土の中で太陽の光が当たらないため白く長く育ちます。



手作業での最終土寄せが完了したところ

6 収穫…苗を植えてから収穫まで5～8か月間

手作業の場合は、土寄せした部分を鍬で^{くわ}葉鞘部分^{ようしやう}が傷まないように土を^す鋤き白ねぎを掘り出します。ねぎ掘り機や、収穫機を使う農家もあります。



苦労して大事に育てた白ねぎのいよいよ収穫ね！



手作業での収穫の様子



農家 米子市彦名町の藤原さん夫妻（インタビュー／協力）

白ねぎが順調に成長しているか確認しながら大事に育てます

各品種の白ねぎの栽培を、種まきから収穫、調整、出荷まで年間を通じて行っています。日々白ねぎの生育状況を見て順調に成長しているかを確認しています。

農業は自然が相手なので、^{もうしよ}猛暑^{えいしやう}の影響で根が腐ったり、日照不足による成長不良などで収穫量が減ることもあります。収穫時期を調節したり大雨の際は排水不良で根腐れにならないよう水を取り除いたり、状況に応じた対策や対応が必要です。厳しい気象を受けて大変なこともありますが、この弓ヶ浜の砂地や太陽、水など自然の恵みを受けながら白ねぎを作ることにやりがいを感じます。多くの人に美味しく食べてもらいたいです。



収穫機での収穫の様子

7 調整・出荷

収穫した白ねぎを各農家の作業場で根や葉を切り、機械で皮をむき、^{けっそく}結束テープでまとめ、箱に詰めるまでの調整・出荷作業を行い、トラックで農協の^{よれい}予冷センターに運びます。機械の購入や調整作業などの負担を減らすため、運送業者がトラックで選果場に運び、選果施設のスタッフが、機械化された選果施設内で、調整・出荷作業を行い、隣接の予冷センターに運ぶ場合もあります。



トラックで選果場に運ばれてきた白ねぎ



選果場に集まった白ねぎ



結束され箱詰め出荷前の白ねぎ

鳥取西部農業協同組合 白ねぎ共同選果施設

～全国の農協と連携 鳥取県西部の農業をつなげ支える農業協同組合～

鳥取西部農業協同組合（ＪＡ鳥取西部）

白ねぎ共同選果施設（米子市富益町 3395-1）

一年を通じて鳥取県西部地区の白ねぎの集荷、選果、出荷を中心に行っています。

最新の技術を使った白ねぎ選果プラントを装備し、根切り、葉切り、皮はぎから選別、結束、箱詰めまでの作業が機械化されています。



施設の広さと皮をむく音の大きさに圧倒されるね！



選果施設 高虫健二さん（インタビュー・資料提供／協力）

皆さんと協力して一年を通して新鮮な白ねぎを出荷しています

ＪＡ鳥取西部産白ねぎの大きな特徴は一年中、白ねぎを生産し出荷を行っているという点です。野菜は鮮度が大切なので、選果した白ねぎは隣接の予冷センターに運び込み、一度冷やしてから、新鮮な状態で京阪神を中心に県内や各地の市場に出荷しています。



「春ねぎ」を一年のスタートとし、「夏ねぎ」「秋冬ねぎ」と年間を通じ、切れ間なく出荷を行っています。

- ・春ねぎは３月から５月（標高の低い平野部を中心に栽培）
- ・夏ねぎは６月から９月（標高の高い中山間地を中心に栽培）
- ・秋冬ねぎは１０月から２月（地域全体で栽培）地域間でリレー出荷を行い、周年出荷体制を構築しています。

ＪＡ鳥取西部では約４５０人の生産者が２３３ha（ヘクタール）の畑で白ねぎを栽培しています。令和５年産の年間出荷量は１,５１６,５９５ケース（４,５５０ｔ（トン））となっています。



鳥取県園芸試験場弓浜砂丘地分場

～白ねぎの研究・試験栽培～

鳥取県園芸試験場 弓浜砂丘地分場（境港市中海干拓地 27）

地球温暖化に対応した白ねぎ栽培の技術と栽培改善のための試験栽培や研究を行っています。主に周年出荷に向けた品種改良、病虫害の防除・土壌づくりの試験、研究にも力を入れています。結果をまとめ報告書等で発表するとともに農家や農業関係機関へ助言したり勉強会を行っています。他にもにんじん・かんしょの栽培改善の試験研究も行っています。



「改良伯州 5 号」の
ねぎの花（ねぎ坊主）
ここに種ができます。



ねぎぼうず



分場長 井上浩さん（インタビュー・資料提供／協力）

白ねぎの特性をよく知り観察することが大切です

鳥取県園芸試験場は「改良伯州 5 号」を品種改良した機関です。「伯州美人」（鳥取西部農業協同組合の商品登録名）と呼ばれる白ねぎは、この「改良伯州 5 号」を定められた地域である米子市、境港市、その周辺の大山山麓、日吉津村・南部町・伯耆町・大山町・日南町・日野町・江府町で栽培されたブランド名です。一般の品種より太くて柔らかく、甘味のある美味しいねぎで主に京阪神地方に出荷されます。白ねぎに含まれる栄養価は主にカリウム。刺激臭・辛み成分は硫化アリルで血液をサラサラにする働きがあり動脈硬化予防に効果があります。園芸試験場では病虫害の防除・土壌づくりの試験、研究にも力を入れています。植物寄生センチュウによる白ねぎの被害を解明し、防除技術確立しました。作物の特性をよく知り、観察し、育てることが大切です。



害虫 ヨトウムシ類



害虫 ネコブセンチュウによる被害
白ねぎが枯れている様子



植物寄生センチュウによる白ねぎの被害
害虫 ネコブセンチュウ寄生
根に小さいこぶが無数にできています

※センチュウは約 1mm で小さく体色も透明に近い
ため肉眼では見えにくい。

鳥取県西部の主な白ねぎ栽培の統計と分布

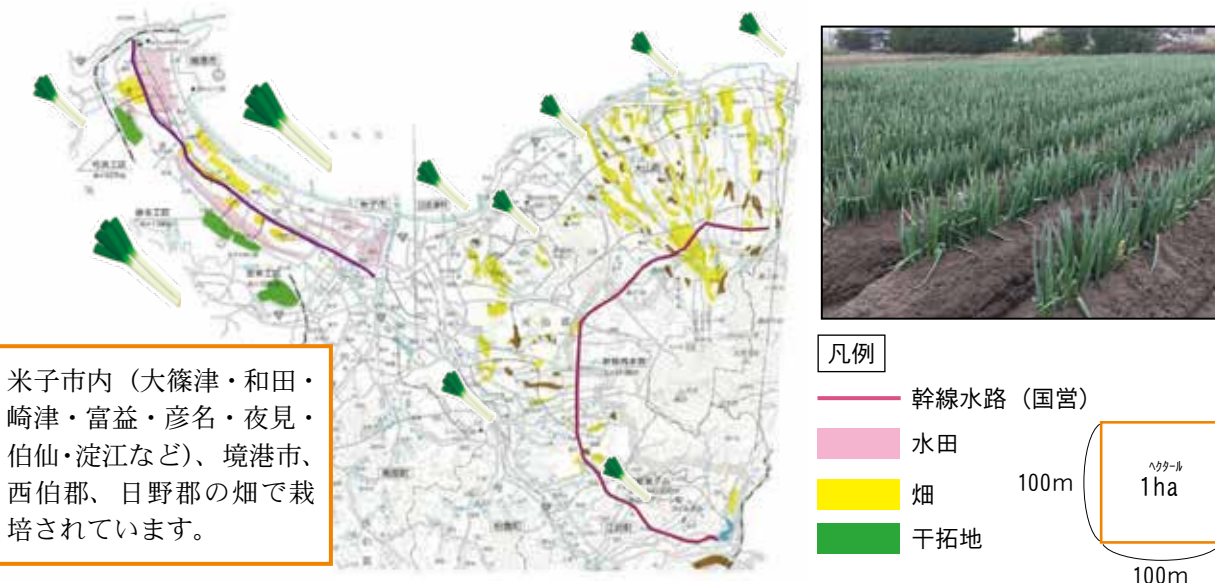
◎鳥取県のねぎの産出額と出荷量…全国順位第 10 位（2022 年度）

「鳥取県農林水産業の概要」（鳥取県農林水産部 / 編刊）掲載の農林水産省の統計による

◎鳥取県西部白ねぎ栽培面積…256 ヘクタール（ha）（2022 年）（うち弓ヶ浜地区 144ha）

◎鳥取県西部白ねぎ販売額…1, 990, 756 千円（2022 年）（うち弓ヶ浜地区 1, 389, 896 千円）

「白ねぎ産地西日本一位を目指す祭りのスタート」（米子市・境港市 / 編刊）掲載の J A 鳥取西部の統計による



地図：「とりネット「鳥取県西部管内の農林業」」鳥取県西部総合事務所農林局編刊 2023. 1 より
 弓浜半島と大山山麓地域を中心にした水田・畑・干拓地等の分布図（国土地理院発行 5 万 1 地形図を加工して作成されたもの。この他に米子市南部地域等にも畑作地等がある。）白ねぎ産地がイメージしやすいように地図に白ねぎの絵を加えました。

弓ヶ浜の農業の未来のために

白ねぎ栽培に関わるさまざまな人々に支えられ、鳥取県西部の特産品として弓ヶ浜の白ねぎは皆さんの食と栄養を豊かにしてくれています。

今後の白ねぎ農業の課題には、過疎化や高齢化による生産力不足があります。そのために白ねぎ農業の担い手、就農者を増やすこと、またそれを補うためにも、機械化による大規模農業や効率的な農業を考えていくことが必要です。

これからも全国に誇る白ねぎ産地として、白ねぎの品質の向上、持続可能な栽培方法と販売方法を工夫していくことが大切です。

みなさんも、白ねぎについて、地域の農業について興味を持ち、日々感謝して食べることが、明るく豊かな弓ヶ浜の農業の未来につながることでしょ

◎もっと白ねぎについて、
 鳥取県西部の農作物について調べてみよう！



みんなの食卓や学校給食に

白ねぎに関わる皆さんの
 熱い“ねぎ愛”を感じるね！

さあ！探検に
 出かけよう！

