

ニンニクの早どり品種、収穫開始！ ハーリック「葉(は)+ガーリック」出番!!

令和7年1月7日

川崎市内で葉ニンニク「ハーリック」の収穫が始まりました。葉ニンニクとは、ニンニクを早どりして葉や茎を楽しむ品目で、「ハーリック」はその専用品種。JAセレス川崎の大型農産物直売所「セレスモス」や生産者の直売所などで販売が始まり、人気を集めています。このたび、生産者に協力を依頼し、収穫現場をご案内いただける機会を設けましたので、ぜひ取材いただき、市内産の葉ニンニクを紹介いただければ幸いです。

葉ニンニクとは

葉ニンニクとは、中国四川省では麻婆豆腐や回鍋肉、餃子などに使われる定番のスタミナ野菜。通常のニンニクとは違い球根のような鱗茎ではなく、葉や茎を炒めたり、茹でたりして楽しめます。

県内では早どり専用の品種「ハーリック」が推奨されています。葉(は)とガーリックと掛け合わせたネーミングの良さもあり、各地で生産量が増加。ニンニクほど臭いが気にならず、さまざまな料理と相性が良いとされています。



持田 晴朗(はるお)さんについて

今回ご協力いただく持田晴朗さんは、年間約20品目の野菜や果樹を栽培し、セレスモスや近隣惣菜店、自宅前の直売所で販売する農家。「ハーリック」の栽培は4年前、JAそ菜部宮前支部の共同栽培で始め、2023年に同支部の支部長に就任してからは品質向上や新たな生産者の募集に尽力しています。

栽培開始当時は、「ハーリック」の認知度も低く、セレスモスで生産者対面販売や加工業者への売り込みを強化。積み重ねた活動で周知も進み、販路拡大したことで生産者や生産量も増え、現在6人の支部員と共に生産量のさらなる増強に励んでいます。

【取材ご案内】

日 時：令和7年1月15日(水) 10時開始

取材先：持田 晴朗さん(63)

集合場所：川崎市宮前区有馬7-10付近の畑

※お越しの際は、公共交通機関をご利用いただくか、近隣コインパーキングなどをご利用ください。



持田 晴朗さん



ハーリック栽培の様子

内容：2時間ほどお時間をいただき、収穫の様子を撮影させていただき、栽培における工夫や苦労、やりがいなどの質問・取材にご協力いただきます。

当日は、JAセレス川崎 経営企画部広報課の職員も同行します。

【お問い合わせ・取材のご連絡について】

※取材をご希望される場合は、事前にJAセレス川崎広報課までご連絡願います。

◆お問い合わせ先

セレス川崎農業協同組合本店 経営企画部広報課 TEL 044-877-2964 担当：高松