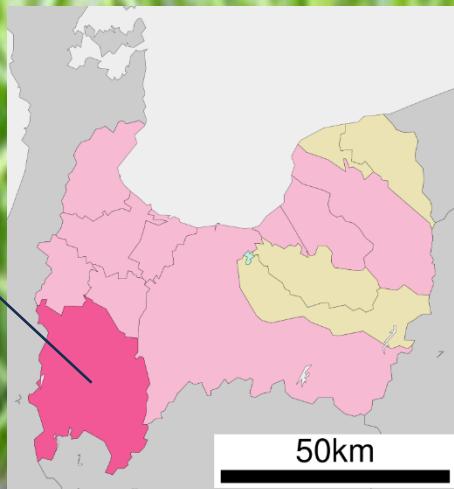


南砺市で海藻アルギットにら

を作りませんか？

富山県の南西部に位置し、北部は砺波市と小矢部市、東部は富山市、西部は石川県金沢市と白山市、南部は1,000～1,800m級の山岳を経て岐阜県飛騨市、白川村と隣接しています。

面積は668.64km²（東西約26km、南北約39km）で、そのうち約8割が白山国立公園等を含む森林であるほか、岐阜県境に連なる山々に源を発した庄川や小矢部川の急流河川が北流するなど、豊かな自然に恵まれています。



海藻アルギットにらとは？

「アルギット」とはノルウェーの美しい海で育ったビタミン・

ミネラルなどを含む「世界で最も品質が良い」といわれる海藻。

その海藻「アルギット」を含んだ肥料を使用して育てた「にら」。

肉厚な葉と甘みの強さが特徴で、全国の販売先からの評価も良く、高い需要を誇ります。



海藻アルギットを含んだ肥料

出荷までのおおまかな流れ

- 3月 種まき
- 4月 肥料散布、うね作り
- 6月 苗植え
- ⋮
- 翌年5月 最初に伸びたニラを1度刈り捨てる
- 6月～10月 ふたたび成長したニラを収穫
- ★ J A を通じて全国の市場や販売先へ出荷



就農までの流れ(イメージ)



就農相談

生産組合による毎年
2月栽培講習を受講。

栽培面積に応じた
就農準備。
最初は1畝からでも
OK!

就農(生産組合によ
る栽培技術指導)

希望者は、2月の栽培講習会を受講後、個別に面談のうえ就農にむけた計画を策定いただきます。
全生産者統一の栽培マニュアルがあるほか、就農後も生産組合より指導を受けることができます。

POINT 共同選別施設による選別・出荷支援

ニラ生産において特に労働負担となる選別・出荷は、
生産組合所有の共同選別施設(南砺市内)でおこないます。
収穫したニラを無選別の状態で持込いただけます。



◆所得の目安

- ☆10a、家族労力2人の場合※
- 出荷量：6トン
- 販売額：500万円
- 経費：250万円
- 所得：250万円

◆求める人材

- 意欲的な方。
- 積極的で真面目に栽培に取り組むことができる方。
- 栽培マニュアルを必ず守って栽培いただける方。
- 南砺市に居住いただき、10a以上の農地を用意できる方。

※所得目安の数値は、農家の実績値などを参照に試算した目安であり、収量や所得の確保などを保証するものではありません。

◆生産者の声



生産者 板橋 均さん

約30年前、仲間5人でにらを作り始め、ヒントになったのが、仲間のうち3人が作っていた「アルギット米」です。おいしくて倒れにくい元気な米だったので、アルギット農業で「にら」を作ることになりました。試行錯誤を繰り返しながら取り組み続け、見違えるほど、おいしい「にら」が栽培できました。海藻アルギットにらを完成させることができたのは、当時の熱い仲間たちがいてくれたからです。おかげさまで全国的に大変評判が良く、最近ではコンビニエンスストアの惣菜野菜に選ばれ人気を博しています。

まずはお気軽にお問い合わせください！

- J Aとなみ野アルギットにら生産組合
〒932-0218 富山県南砺市坪野43 TEL:0763-82-1242
- J Aとなみ野経済部園芸振興課
〒939-1327 富山県砺波市五郎丸994 TEL:0763-32-8660
- J A全農とやま米穀園芸部園芸農産課
〒930-8535 富山県富山市新総曲輪2番21号 TEL:076-445-2295
- 南砺市担い手育成総合支援協議会
(南砺市役所内) TEL:0763-23-2016



産地の紹介動画はこちら (YouTubeで公開中)
https://www.youtube.com/watch?v=Eq0tWafcS_c

