



はじめに…

## 産地・地元からのメッセージ

川西町の大和伝統野菜『結崎ネブカ』の復活を願い地域ぐるみで取り組んで8年が経過いたしました。

歴史とロマンあふれる物語の創造に向けて、丹誠込めて育てた高味食の『結崎ネブカ』を、より多くの方に味わっていただきたい…という思いで走り続けてきた8年間でした。おかげさまをもちまして、県の「大和伝統野菜17種」の一つに認定され、また地域ブランドを保護するために制定された「地域団体商標」も登録受理されるなど、『結崎ネブカ』に対して高い評価をいただき、国や県の産地づくりへの各種支援も受けて順調に歩んでまいりました。

今後は『結崎ネブカ』をご愛顧いただく顧客のみなさまに信頼され、安心してお取り扱いいただけるよう、より良い商品づくりや普及のための広報・PR活動を積極的に推進

してまいりたいと考えています。

つきましては、『結崎ネブカ』の現在（いま）をみなさまにお届けすべく『結崎ネブカだより』を発行することになりました。おいしさへのこだわりや生育の現状と取り巻く人々の表情など、『結崎ネブカ』が生まれみなさまにお届けするまでの産地の現在（いま）を切り取ってお伝えしたいと思っています。

『結崎ネブカ』とともに、商品に込められた喜びや楽しみや、そして熱い思いなどを感じとっていただければ幸いです。これからも続く『結崎ネブカ物語』にどうぞご期待ください。



結崎ネブカブランド化  
実行委員会会長  
川西町長 上田 直朗



## 第1話 『結崎ネブカ』とは？

川西町をはじめ大和平野の広い地域で戦前から栽培されており、特に結崎で多く栽培されていたことから『結崎ネブカ』と呼ばれていました。関西で言う「葉ネギ」の一種で「九条ネギ」はその代表といえます。ところがそんな「葉ネギ」たちとは、少し性格が違うようです。

### ◆特徴は？



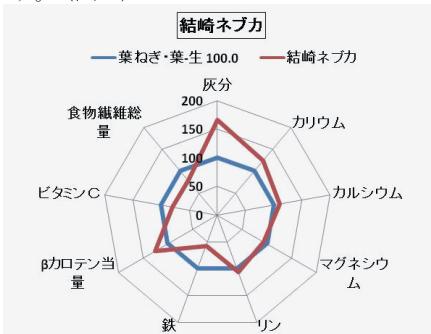
煮炊き・焼き料理に最適で、独特的の甘みとうま味が、料理を引き立てます。

### ◆おいしくて体にいい『結崎ネブカ』の理由

数ある野菜の中でも”ネギ”は血液をサラサラにする効果などが特別高く体に良い食べ物であると言われています。中でもこの『結崎ネブカ』は通常の「葉ネギ」と比べても高い栄養分を含んでいます。（図A）

『結崎ネブカ』は「葉ネギ」よりも灰分・カリウム・βカロテンが多く含まれています。カリウムはナトリウムを細胞外へ排泄し、末梢血管を拡張して血圧を下げる働きや、神經伝達、筋肉の収縮などを助ける働きがあります。また、体内でビタミンAの働きをするβカロテンは、抗酸化性が強く、活性酸素の生成を抑制し、ガンや心臓病の予防、コレステロール値の低減などへの効果があります。

このように『結崎ネブカ』がおいしいだけでなく、いかに私たちの体によいか理解いただけたことでしょう。



■図 A 大和伝統野菜の栄養成分と食品標準成分値との比較  
「平成 21 年度大和伝統野菜調査報告書（奈良県農林部）」



## 第2話 伝説

### 『結崎ネブカ』の由来 『観世能』発祥の地

奈良盆地の中心部いわゆる”へそ”に位置する川西町には『結崎ネブカ』にまつわる古い伝説が語り継がれています。



室町時代のある日のこと、  
一天にわかに  
かき曇り、空中から異様な  
怪音とともに  
寺川のほとりに  
落下物があった。  
その場で  
一個の翁の能面と  
一束の葱で、怪音とともに  
ねんごろに葬り、  
葱はその地に  
植えたところ  
見事に生育し、  
『結崎ネブカ』  
として  
名物になつた…。



■面塚

230 m、周囲の玉垣は全国の門下生らが寄与したもので、樹木を植えて小公園化されています。「面塚」の石標とともに、昭和 11 年に先代宗家観世左近師の直筆により建立された「観世発祥の地」の碑があります。