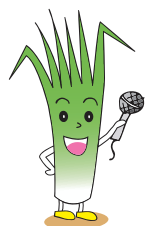


第2話 『結崎ネブカ』農家訪問 <生産部会副会長 中川 茂氏>



今回は、結崎ネブカ生産部会の副会長で、生産効率の向上に努力しておられ、また部会のムードメーカーとしても活躍の、中川茂さんを訪ねました。



Q. 中川さんは、『結崎ネブカ』が町おこし事業で再発見された後、一番の生産を始められたとお聞きしました。

部会長とともに私も、当時の町おこし事業の会合に出ていたのですが、部会長のところにまだ『結崎ネブカ』の種が残っていると聞いて驚きました。確かに私たちが子どもの頃はよく食べていましたが、長らく見かけなくなっていましたから。種を増やすところから協力しましたが、当時、こんな見栄えの悪いネギで町おこしができるのはとても思いませんでした。

Q. いつも奥様とお二人で作業なさっているのですか？

そうですね、農業は二人の方が効率的ですから。『結崎ネブカ』に取り組むまでは、トマトやほうれん草など、いろんなものを二人で作ってきました。でも私は細かな作業がどちらかといえば苦手。肩の凝る調整作業は嫁さんの方が上手で手早いです。それに、私は農業関係や地域の会合に出席することが多く留守にしがち。嫁さんに農作業を任せることになり苦労をかけたきましたが、とても感謝しています。

Q. 今年は新しいことにチャレンジされているとお聞きしましたが？

農協や中部農林振興事務所の勧めで、露地栽培に加えてハウス栽培にも取り組んでいます。露地では12月にもなると霜や強い北風にあたり、大きな葉が折れて枯れあがってくるので収穫量が減り、調整作業にも時間がかかって出荷量が減ってしまいます。年末以降の鍋食材としての需要に応じていくために、風から『結崎ネブカ』を守ろうと始めました。ただしビニールで覆うことでハウス内の温度があがり、反って病気を蔓延しかねません。注意しなければならないことがあります。効果があれば来年はもっと増やしたいですし、部会のみんなにも勧めようと思います。おいしい時期にたくさん食べてもらいたいのですからね。

Q. 『結崎ネブカ』を栽培されているの楽しみは？

作るのは手間がかかり大変な作業です。けれど、食べた人がおいしいと言ってくれたり、たくさん売れたと聞くと、自分たちの努力とか地元の特産品が世の中に受け入れられたと思って嬉しくなりますね。それに、出荷が終わって一段落してから生産部会のみんなで打ち上げするのがなにより楽しみです。

◆結崎ネブカ栽培スケジュール◆ ●播種 ▲定植 ★施肥 ■収穫



第3話 地元の食事 かしわのすき焼き



秋祭りのごちそう“かしわのすき焼き”

地元川西町では、秋祭りの夜のごちそうといえば“かしわ”（鶏肉）のすき焼きが定番だったそうです。数十年前は町内の農家でも地鶏を飼っていた農家が多く、“かしわ”は身近な食材のひとつでした。

また『結崎ネブカ』も同様に町内を中心に盛んに栽培されていました。

『結崎ネブカ』と“かしわ”をふんだんに使用したすき焼きは、地域の“昔ながら”が味わえます。火を通すことでさらに甘みの増した『結崎ネブカ』と“かしわ”のうまみとの相性は抜群。伝統の味を継承する『結崎ネブカ』で、この冬“かしわのすき焼き”を堪能してみたいはいかがですか？

