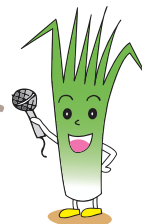


第3話 『結崎ネブカ』農家訪問 <川西町下永 浅川晃一氏>



浅川さんは、『結崎ネブカ』が再発見された当初から生産されており、生産部会の中でも新しい技術や設備の導入にも積極的で、チャレンジ精神旺盛な生産者の一人です。



Q.『結崎ネブカ』を生産してみてどのように思われますか。

食材としては、一般的な青ネギとは全く別物です。ワケギに近いのでしょうか。例えば「ぬた」と言えばワケギを使っていましたが、生産を始めてからは『結崎ネブカ』を使っています。甘さとぬめりが大変おいしいです。

栽培面では、当初それほど感じなかった作りにくさを徐々に感じるようになりました。『結崎ネブカ』栽培に最適土づくりや他の作物との輪作(※注)などを積極的に行って圃場の状態に気を配らなければなりませんし、冬の生産安定のためには、露地だけでなく施設栽培も本格的に考えていかなければならないと思っています。

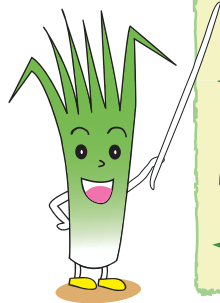
※注 輪作＝「連鎖障害」を回避するため、違う種類の作物を組み合わせて順番に作付すること。

Q.ブランド化のために、PR活動にも積極的に取り組まれていますね。

これまでに、生産部会としてマスコミに取り上げてもらってきました。昨年私もイタリアンシェフと対談するイベント※下部写真(10年11月開催：若手シェフと大和野菜)に出て、『結崎ネブカ』の伝説とともに食味や栽培の特徴について県内の消費者に聞いてもらい、シェフの料理を試食してもらいました。とてもおいしいネギなので、知ってもらおうと使ってもらえるようになります。さらに、レストランでも一般家庭でももっと味わってもらえるよう取り組みを続けていきたいです。



■若手シェフと大和野菜(10年11月開催)
浅川氏：右から2番目

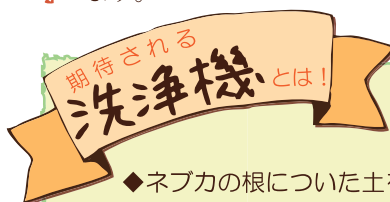


Q. 今年は新しいことにチャレンジされているとお聞きしましたが？

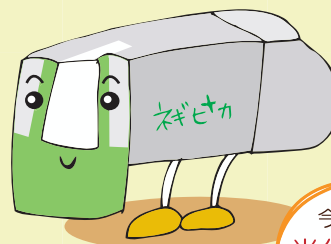
『結崎ネブカ』の生産で一番手間がかかるのは、収穫後の調整作業です。土を落として古くなった葉や不要な根を落として袋詰めするには、時間と神経を使います。

柔らかさが『結崎ネブカ』の特徴ですが、畑でもまっすぐに立たず折れてしまうほどのため、丁寧に扱わなければ傷んでしまいます。今導入を考えている洗浄機ならば、傷みを最小限に抑えながら調整作業にかかる時間を半分以下に短縮できる可能性があります。そうすればその分増産することも、他に時間をかけることもできると思います。

今年は部会で1台を農協に置く予定ですが、効果が高いとわかれれば、私を含め生産者が比較的多いこの下永地区にも1台導入してもいいと思っています。



◆ネブカの根についた土を落とし、古い葉を簡単に取ることができる状態にしてくれる優れもの！



今までの
半分以上の
時間短縮が可能！

★手作業の場合
1箱≒平均43分

★洗浄機の場合 1箱≒20分

で、下葉取り完了！

