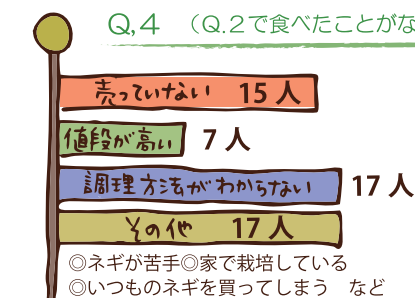


Q.4 (Q.2で食べたことがない方に) 購入もしくは食べたことがない理由は? (複数回答あり)



『結崎ネブカ』
だからこそ
おいしくいただける
調理法がわかりません。
(40歳以上/女性)

自由な
意見です。

- 他のネギとの違いや、調理例を添えてPRすれば初めての人も興味を引くと思います。(40歳以上/女性)
- 『結崎ネブカ』を使ったレシピをスーパーにおいて欲しいと思います。(30~39歳/女性)
- 他のネギとの違いをPRすると興味を持つかも。試食の場をたくさん作るなど。(30~39歳/女性)

◆Q.2で「食べたことがない」

と回答した52人に、その理由を聞いたところ、「調理方法がわからない」という意見が最も多く、生産部会としても、右上にあげられた意見も参考に、消費者と『結崎ネブカ』の距離が縮まるようなPR方法を提案していきたいと考えています。



学校給食でのメニュー化や、ネッピーでのPRによって、『結崎ネブカ』の存在が町民のみなさんに浸透しています。今後は、いかに食卓での活用に結びつけるかが課題であるといえます。また、町外の方への認知度の向上にも取り組まなくてはなりません。調理方法やメニューの提案、購入機会への創出などによって、『結崎ネブカ』を食材として身近に感じてもらえる取り組みを行っていきたく考えています。

■『結崎ネブカ』アンケート■

実施日	平成23年10月3日		
回答者	川西幼稚園保護者 110人 (回答数 97人)		
回答率	88.2%		
性別	女性	93人	
	男性	2人	無回答 2人
年齢	29歳以下	9人	
	30~39歳	68人	
	40歳以上	19人	
	無回答	1人	

第2話

結崎ネブカ農家訪問 <細川氏>



会社を退職後、農協から声をかけられ栽培を始めたという細川さん。朝暗いうちから収穫し、生産方法の改善に日々努めています。



Q. いつ頃から栽培されていますか?
また、気をつけていることは?

今年で栽培4年目です。最初は4aの栽培面積でしたが、手ごたえを感じて年々生産量を増やし現在は10aで取り組んでいます。今後も増やしていきたいと考えていますが、一番の魅力である「やわらかさ」が特徴のためどうしても日持ちが悪く、生産量を増やせば気をつけることも増えます。黒マルチ(※)をした場合に生育がどうなるかや、病害の低減方法など、生産方法の改善についてもいろいろ試しています。

Q. おすすめの食べ方は?(第3号4Pアコルドっさんの質問にもありましたが) 時期別の特徴を教えてください。

収穫初めの9月ごろは、蒸したり炒めたりする料理がおいしいですね。豚肉とよく合います。『結崎ネブカ』ともやしと豚肉を重ねてだし醤油で蒸した料理がおすすめ。冬になるとゼリー状のぬめりがたくさん出て香りや甘みが増します。冬はやはり、すき焼きなどの鍋料理ですね。根本の白い部分は焼き肉と一緒に焼いてもおいしいですよ。

※黒マルチ
=黒いビニールで土を覆い、保温や雑草抑制効果のある方法。

『結崎ネブカ』台風でピンチ!!

今年は9月に大きな台風12号と15号がありました。川西町では特に台風15号の北風が強くふき、大きく育った『結崎ネブカ』のやわらかな葉が傷むなどの被害がでました。

雨が多かったり、葉が傷んだりするとそこから病気の菌が入り込む原因となります。ネギがかかりやすい病気には、べと病・斑点病などがあります。台風後はとくに

斑点病が増え、葉の表面に紡錘形、灰白色の小斑点が多数できました。

川西町は土地が低く水がつきやすいところが多いので排水対策も必須です。生産部会では、研修会や巡回を通して対策を勉強し、一人一人が病害防除に努めています。

