

結崎ネブカ

ゆうざぎねぶか

戦前（太平洋戦争前）まで
大和野菜の雄として栄えた

甘くておいしい幻のねぎ

柔らかさのためシャキッとしない見た目の悪さと
市場流通に適さないなどの理由により
次第に忘れ去られていきましたが、
一軒の農家がさかずき一杯の種を残してきました。
近年、懐かしいふるさとの味が再評価され、
伝統野菜として市場に復活することになりました。



マスコットキャラクター
ネッピー



結崎ネブカは大和を代表する伝統野菜

結崎をはじめ大和平野の広い地方で栽培されていましたが、特に結崎村（現川西町）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。関西でいう「葉ネギ」の一種で九条ネギはその代表。結崎ネブカは「緑葉部が柔らかい」「とろっとした濃厚さ」「甘みが引き立つ」など独特の特色を持ちます。「煮炊き」「焼き」料理に独特の甘みと美味しさが加味されます。

結崎ネブカの出荷は9月初旬から3月まで。寒くなるにつれて次第に甘みが増し、霜が降りるころには結崎ネブカ本来の食味が楽しめます。しかし、その柔らかさゆえに傷みやすく、農家には繊細な栽培が要求されます。

また町内の飲食店では、結崎ネブカを使ったオリジナルメニューを提供してくれる店もあります。くわしくは下記へ。

貝ボタン

かいぼたん

海のない町の

とっても意外な特産品

ボタンの原料になる貝（原貝）は
インドネシアやタヒチ、フィジー
などの赤道周辺の諸島から
丸くくり抜いた形（ブランク）の状態で購入し、
加工・出荷しています。

ブランク状態の貝ボタン



数多くの工程を経て、
国内外の様々なブランドに
出荷されます。



「株式会社トモイ」提供

貝ボタンは全国トップシェアを誇る地場産業

明治20年ごろ、ドイツ人技術者により神戸に伝えられた貝ボタン産業は、大阪から和歌山、そして明治38年ごろには奈良県に本格的に伝わりました。そのころは木綿織物や養蚕業といった産業が衰退するなか、農家の副業として家内工業的に取り入れられました。

原材料となる「貝」は赤道直下の諸国から輸入され、川西町が海沿いの地域であるかどうかは関係ありませんでした。大正時代には、貝ボタン産業は急成長を遂げ、川西町の経済の重要な位置を占めていましたが、戦後間もなく合成樹脂製のボタンが台頭し、貝ボタン産業の変革期を迎えました。

しかし、近年では環境にやさしく、天然素材の奥深い光沢が魅力のほか、レーザー彫刻などの技術革新によって、近代的な技術と昔ながらの手づくり感が兼ね備わった付加価値のある商品として再注目されています。

問い合わせ

J Aならけん川西支店
TEL 0745-44-2711

問い合わせ

川西町商工会
TEL 0745-44-0480

ご購入は

[検索](#)