



今回は、奈良や橿原で毎年開催される菊花展で数々の受賞をされており、こだわりの栽培に取り組む松村さんにお話しを伺いました。



～松村氏コメント～

これまでの活動で『結崎ネブカ』の味の良さはPRできてきた。これからは品物の品質にこだわって、部会全

員でよいものをそろえていきたい。ネギは収穫できる期間は長いけれど、とれ初めの方が品質が良い。いつでも良い状態のものを届けるために、初めに種を蒔き過ぎずにタイミングをずらして少しずつ定植し、取り遅れが出ないようにする改善を進めていく。ネブカは日持ちが悪いという扱いづらい点があるが、クレームを改善につなげることが必要だ。

「ネギは買うものではなく、ずっと家で採種して作り続けてきた」と話をされる松村さん、本格的に栽培を始めて8年目になります。毎年土づくりのために牛糞たい肥3tほどを入れて土壌改良し、良品生産に取り組んでこられました。今年は肥料にも有機質肥料を用い、約8aの作付けを予定されています。



『結崎ネブカ』の挑戦!

みんなにやさしいエコファーマー!

『結崎ネブカ生産部会』では、部会全員がエコファーマーに認定されています。

- エコファーマーとは…
- ①土づくり
 - ②化学肥料3割以上低減
 - ③化学合成農薬3割以上低減
- の3つの技術に取り組んでいる農業者のこと。

『結崎ネブカ生産部会』では、『結崎ネブカ』の栽培に合う有機配合肥料を“ネギ配合”として活用したり、ゆっくり無駄なく効く肥効調節型肥料などを使ったり、鶏糞など有機質肥料を施用しています。施肥設計の勉強会、土づくりの研修会などを開きながら、環境に優しい農業に取り組んでいます。



今号の表紙
面塚の伝説

解説
します。



■「面塚」(左)と「観世発祥之地」(右)の碑

■この伝説は、寺川のほとりにある面塚に伝わるもので、川西町結崎が観阿弥・世阿弥が観世能を大成させた地であること、この地域周辺で『結崎ネブカ』が大和の名産品として栽培されていたことから派生したものと考えられます。

■その後、観世流は活動拠点を江戸(東京)へ移しさらに隆盛を極めました。『結崎ネブカ』は柔らかくシャキっとしない見た目の悪さが原因で市場流通に適さず忘れ去られた存在となっていました。

■現在、結崎ネブカは伝統野菜として市場に復活。面塚は二十四世観世宗家左近師の筆による「観世発祥之地」と刻まれた石碑を中心に公園化され町民の憩いの場となっています。



■「翁」の能面



ネッピーの twitter START!

『結崎ネブカ』のゆるキャラ「ネッピー」が、ネブカの出荷状況や産地の情報をつぶやきます。



みなさん
フォローを
お願いします!

