大好きやねん！

結崎（ゆうざき）ネブカ

原作／池森康二（奈良日日新聞社）
マンガ／久雪

大好きやねん！
結崎（ゆうざき）ネブカ

―登場人物紹介―

結崎（ゆうざき）　柔（やわら）(11)

主人公。川西町立川西小学校５年生。川西町名産の結崎ネブカ、伝説の農家・武蔵（故人）を祖父に持つ。

宇野原（うのはら）　畑三（はたぞう）(70)

結崎ネブカ、町の代表的生産者。武蔵の後輩で、柔の良き相談相手でもある。

結崎（ゆうざき）　武蔵（むさし）(故人)

柔の祖父。結崎ネブカ伝説の生産者。ネブカ再生を、宇野原とともに試みた。

結崎（ゆうざき）　武志（たけし）(45)

柔の父親。地元農協に勤務。

川井（かわい）　涼（りょう）(11)

柔の同級生で初恋の相手。

沢田（さわだ）　あまね(11)

柔の同級生で親友。

石塚（いしづか）　葵（あおい）(11)

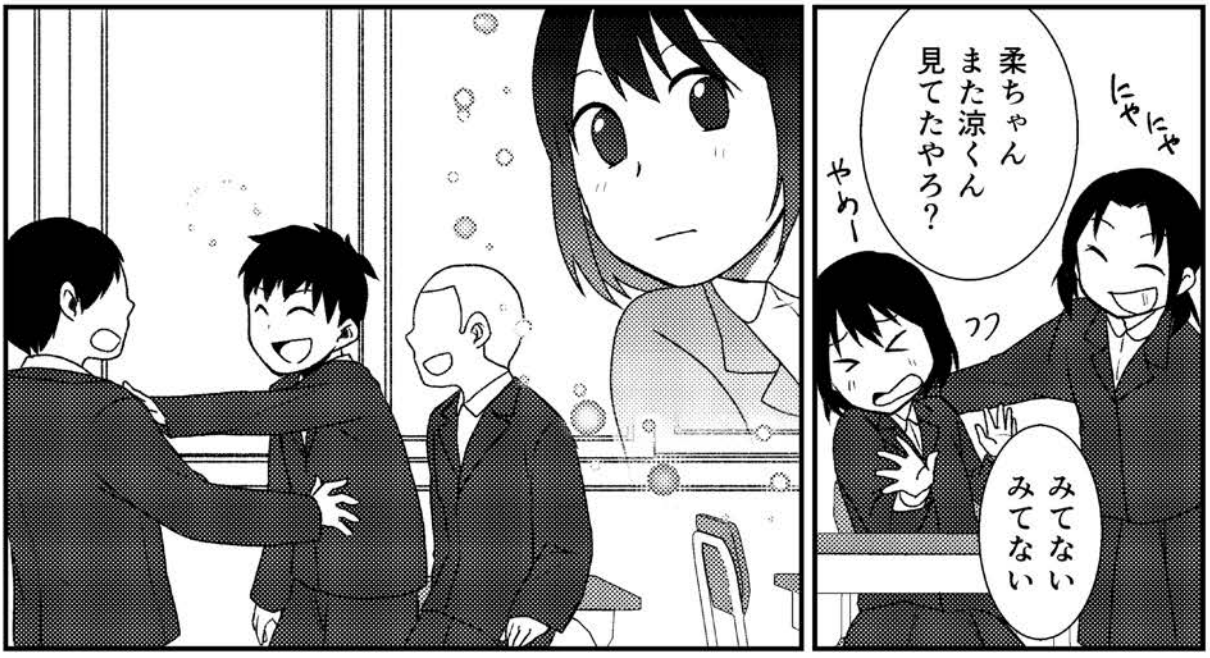
柔の同級生。川井に密かに思いを寄せる。

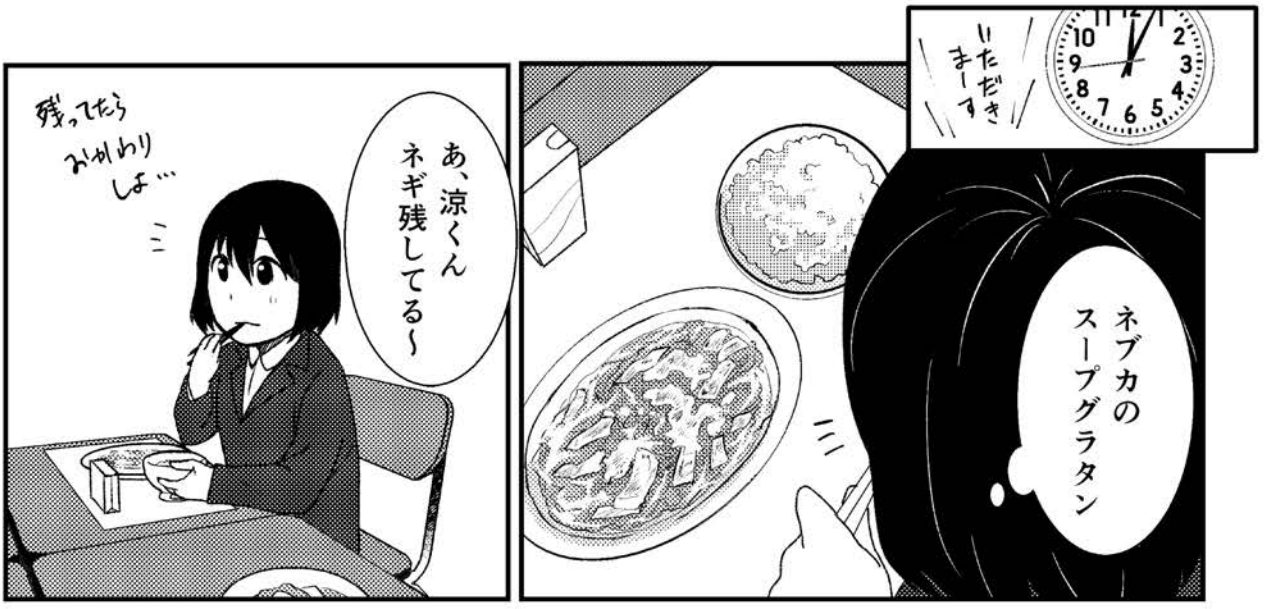
結崎（ゆうざき）　咲子（さきこ）(42)

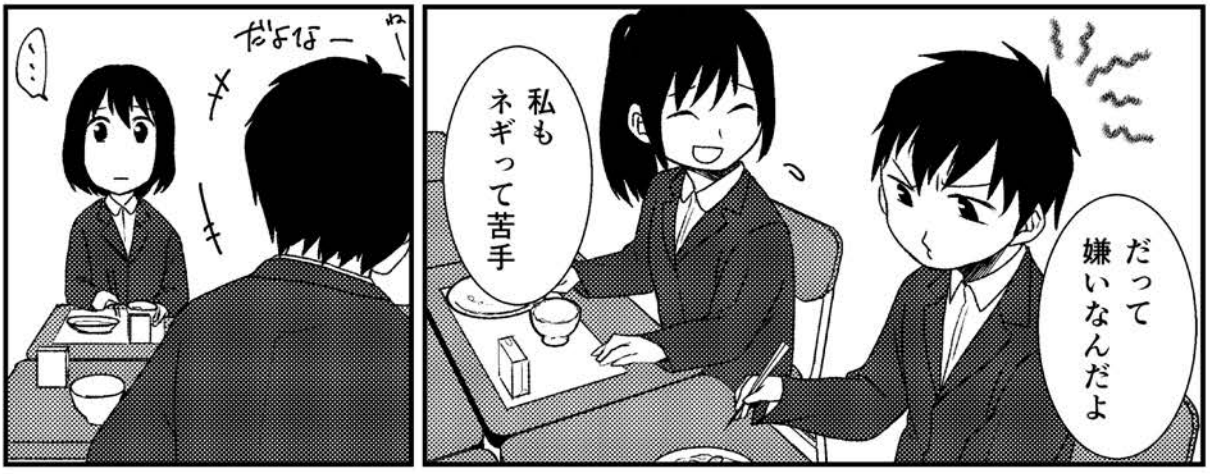
柔の母親。

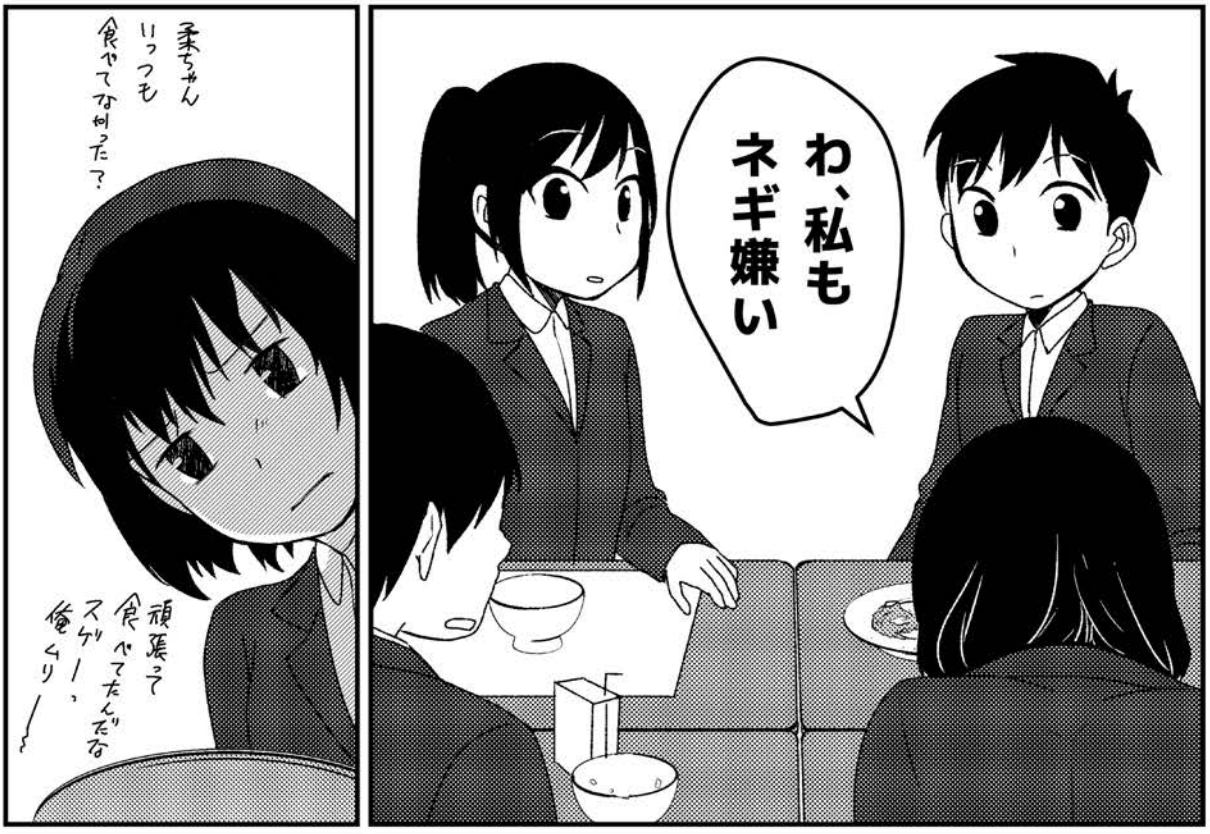
結崎家の夕食
いただきまーす
あっ
すき焼き！
ネブカもたっぷり入れといたよ
やったー！
ネブカとは奈良川西町で生産されているネギのことで、甘く濃厚な味が特徴である
うまい！
本当に柔はネブカ好きやなあ
おじいちゃんもきっと喜んでるわ

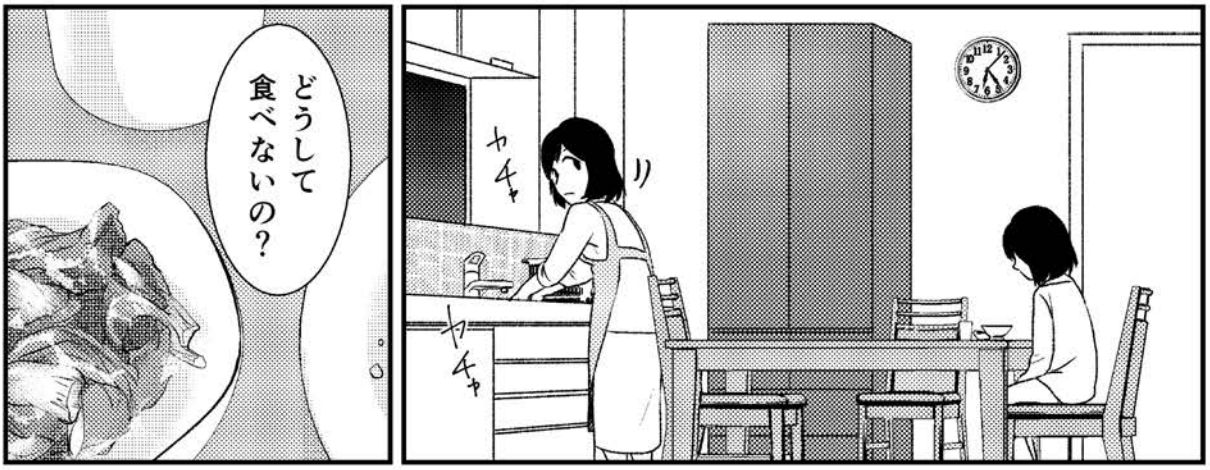
昔はよく畑の世話手伝ってたもんなあ
二人して泥んこになって帰ってきてたわ
ふふ
ふたりとも早く食べな私が全部たべちゃうから！
おっと
それはいやん
うん、甘くて柔らかくて美味しいわ
んまー
ぽやーん
○○小学校


にゃにゃ
柔ちゃん
また涼くん
見てたやろ？
やめー
みてない
みてない


いただきまーす
ネブカの
スープグラタン
あ、涼くん
ネギ残してる〜
残ってたら
おかわり
しよ…


だって
嫌いなんだよ
私も
ネギって苦手
だよなー

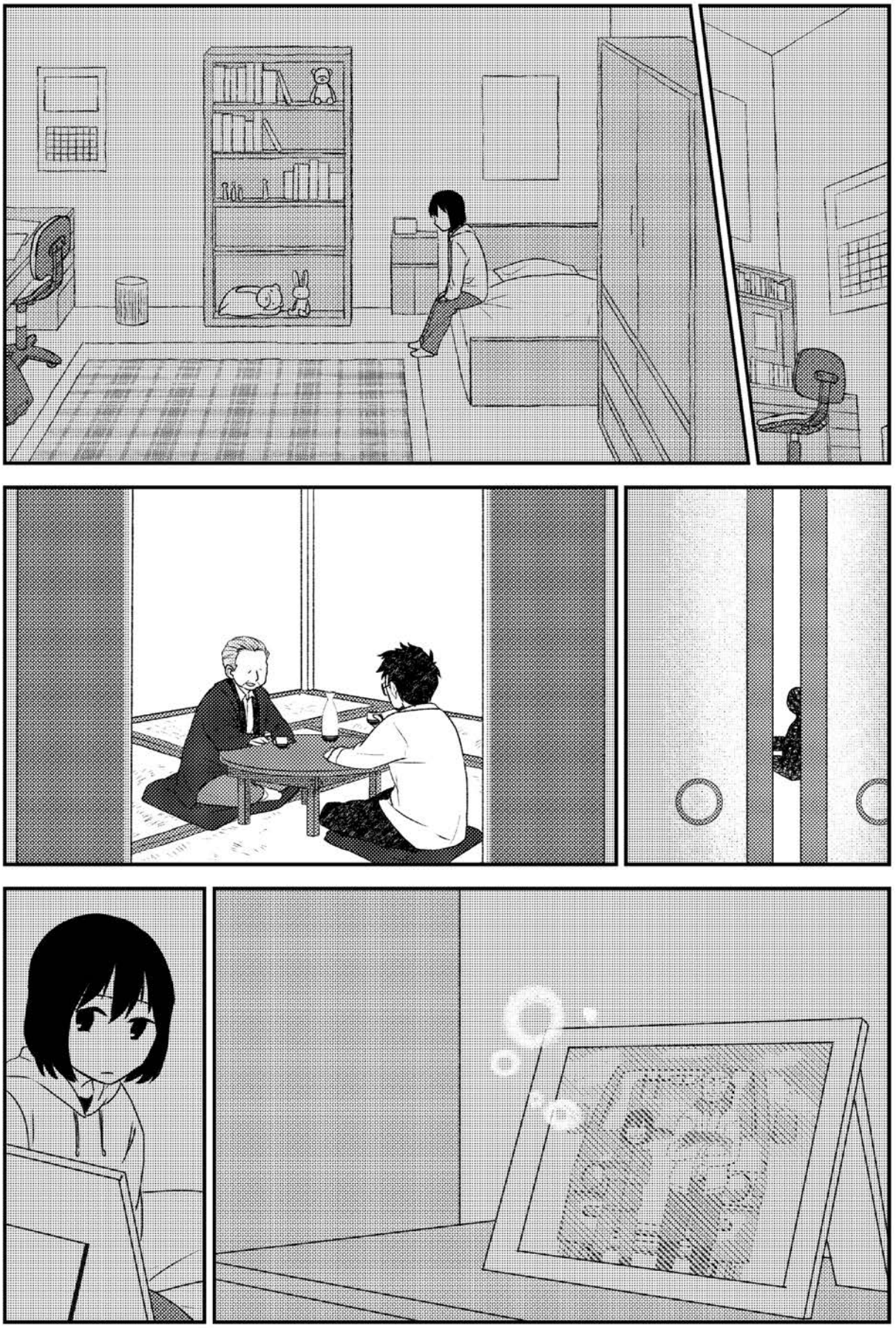

わ、私も
ネギ嫌い
柔ちゃん
いっつも
食べてなかった？
頑張って
食べてたんだな
俊くり


どうして
食べないの？
ヤキャ
ヤキャ
リ

ふぅ
おお、柔
おはよう！
いつもなら
向こうから
あいさつ
してくるのに
おっ
はよー！
おお、柔
おはよう！
今日も
元気やなあ
ネブカも元気に
育ってるね！
今年のは
一段と甘くて
美味しいぞ

またネギかよー
多いよねー
むっちゃ好きやったやんけ
ほれ食えや
ほんまや
…いらん
ほれ
ほれ
ほれ
やめーや！女の子はでりけーとやねん!!
ぽこ
ぽこ
いててっ
柔ちゃん体調悪いん？大事にしーな

おかえり
元気ないけど
どうしたんや
……
ネブカなんか
きらいや
ガラッ



わし達はな、ご先祖様が
生み出したネブカを
もう一度再生しようと
挑戦してきたんや
ネブカは当時
柔らこうて
商品にならんかった

しかし、いまはそれを
逆に強みに変えて
町の特産品にしようと
みんながんばっとる

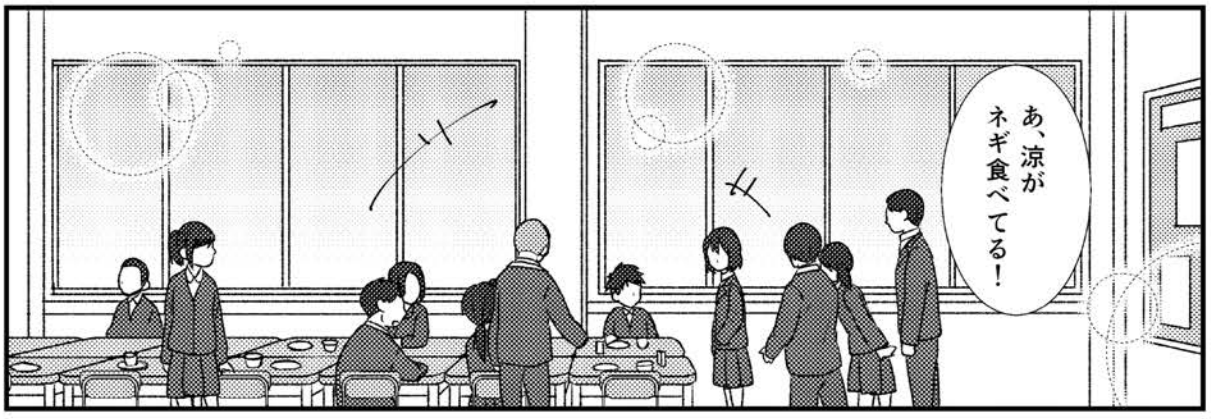
みんなで
おじいちゃんの
意思を継いどるんや

ミ
ガチャッ
お母さん
今日の朝ごはん何？
今日はネブカめしと
お味噌汁やけど
わーい
どないしたん？

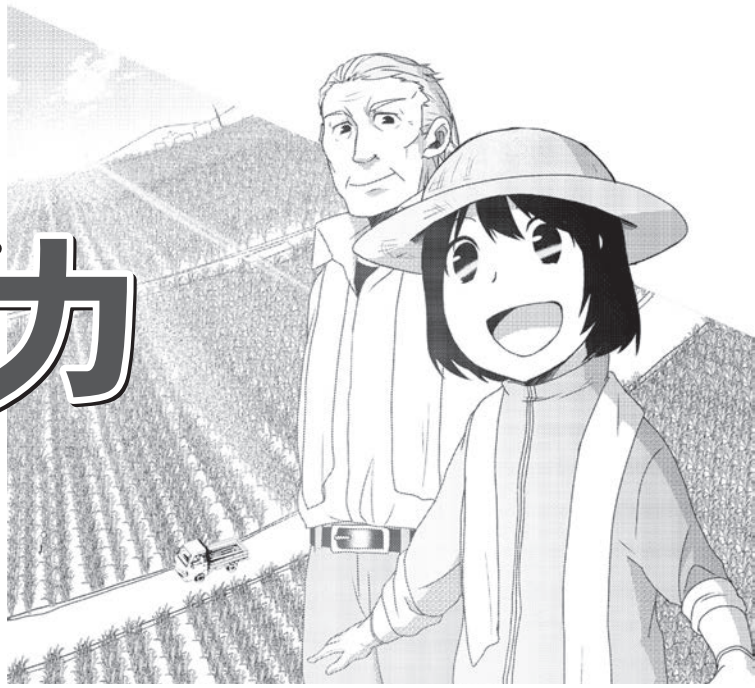
おじいちゃんの
意思を継ぐんや
私もな

……
おいしいよ
また ネギ…
え？
ネブカって
柔らかくて甘くて
とろっとしてて
おいしいから
だから
…えっと…
ごくり
ぱくっ
もぐ
もぐ
もぐ
もぐ
もぐ
もぐ

柔ちゃん…
これ
おいしいね
やろ？
私も
大好きやねん！


あ、涼が
ネギ食べてる！

知る！分かる！
結崎ネブカ



面塚・結崎ネブカ伝説

室町時代のある日、一天にわかにかき曇り、空中から異様な怪音とともに寺川のほとりに落下物。それは、翁の能面一個と一束のネギだった。村人は能面をその場にねんごろに葬り、ネギはその地に植えた･･･観世流発祥の地である面塚を有する、奈良県川西町名産の結崎ネブカは、歴史とロマンあふれる伝説を有します。

一度は滅びかけた

戦前（太平洋戦争前）までは大和野菜の雄とも言える存在でしたが、戦後、一度は市場から見放され、滅亡の危機を迎えます。

理由は、その柔らかさゆえに、「シャキッ」としない見た目の悪さと、流通に適さなかったこと。

しかし、地産地消やスローフードの流れの中で復活機運が盛り上がり、川西町商工会の特産品づくりとして、平成14年から3年計画で始まった町おこし事業の中で結崎ネブカ復活計画がスタートします。当時、自家用として栽培を続けてこられた農家からタネを譲り受け、同17年から3軒の農家で15アールを作付、同年、初めての出荷を果たし、復活を遂げました。

結崎ネブカは、地域内外からも評判を受け、同18年春にはJAならけん川西支店組合員7名で「結崎ネブカ生産部会」を立ち上げ、生産者や栽培面積も徐々に増えるとともに、大和の伝統野菜にも認定されています。

その味は・・・濃厚で甘い味

「緑葉部が柔らかい」、「とろっとした濃厚さ」「甘み引き立つ」など独特の特色を持ち、「煮炊き」「焼き」料理にすると、独特の甘みと美味しさを発揮します。今回のマンガでは、結崎ネブカを使ったすきやきやグラタンをご紹介しています。旬は、11月から2月まで。寒さの中、甘さを蓄え、皆様の食卓に上ります。

作中料理レシピ

すき焼き

材料（４人分）		作り方
牛肉	600g	
糸こんにゃく	300g	…さっと茹で、食べやすい大きさに切る
結崎ネブカ	200g	…青い部分を４cmの長さに切る
たまねぎ	300g	…半分に切り、うす切りにする
焼豆腐	１丁	…３×４cmに切る
ふ	30g	…ぬるま湯でもどす
割り下	適量	

スープグラタン

材料（４人分）	
結崎ネブカ	400g
ベーコン	４枚
固形スープのもと	１個
水	３カップ
バター	10g
粉チーズ	大さじ２

作り方

①ネブカは15cmに切る
②ベーコンは１cmに切る
③鍋にネブカ、ベーコン、スープの素、水を入れ火にかけ沸騰したら落とし蓋をして20分煮る
④耐熱容器にバター（分量外）を塗り③を入れ粉チーズをふりバターをところどころにのせ230度のオーブンで20分焼く

●結崎ネブカに関するお問い合わせ●

川西町商工会 TEL.0745（44）0480

2015年６月制作

発　　行：川西町
企画制作：奈良日日新聞社
協　　力：川西町商工会、JAならけん川西支店