



ゆうざき 「結崎ネブカ」をプライベートブランドに ～川西町商工会～

川西町商工会は、大和の伝統野菜の代表格として注目される「結崎ネブカ」の広報、普及等に取り組んでいる。

結崎には、江戸時代にネギの産地としての記録があり、「面塚の伝説」では「室町時代に天から翁の能面と一束のネギが落ちてきて、そのネギを植えたところ見事に生育し、「結崎ネブカ」として名物になった」と伝えられている。

しかし、葉が柔らかいため傷みやすく、市場流通に適さなかったことから、時代の流れとともに姿を消すことになった。

■「結崎ネブカ」の復活

平成14年に川西町の新たな魅力を発掘する事業の中で、「結崎ネブカ」というキーワードに辿り着き、復活を目指す事業が始まった。

当初「結崎ネブカ」自体を知る人も少なかったが、運よく100年以上も脈々と引き継いだ在来ネギの種を譲り受け試験的に栽培した結果、これまでに得た情報と一致したネギが生育し、「結崎ネブカ」の復活を果たした。

■地域特産品として

同商工会では当初、「結崎ネブカ」を地域で食す」というコンセプトから、味見会や試食懇談会の開催、キャラクター「ネッピー」の制作により、知名度を高めることなどに注力した。その後は販売を目的とした地域特産品開発へと移行する中で、生産・販売計画の立案に着手した。

平成17年にはJAならけん川西支店内に「結崎ネブカ生産部会」を設立し、生産者7名が販売に向けて栽培していたが、現在では18名に増えている。

生産者の増加とともに出荷量も増加する中で、多くのイベントや催事に出席することによって「結崎ネブカ」の知名度も上昇し、地域団体商標の登録や「ゆるキャラ」の制作など、まさに川西町を代表する特産品となっていった。



ネッピー



県内飲食店関係者の圃場見学

県内スーパーでのPR

■プライベートブランドの構築

復活後10年が経過し「結崎ネブカ」の新たな側面を見出すために、平成24年度に国の助成「小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業」の採択を受け、「産地から提案する「結崎ネブカ」ニューフードスタイル」として、「結崎ネブカ」の弱みを克服すべく、保存方法の検証や加工食品の試作開発に取り組んだ。

また、体に良いと言われるネギの中でも特にビタミンB₂やビタミンC、鉄、カルシウムの成分が多い特長を活かし、“体にいい「結崎ネブカ」の美味しいレシピ”を県内の大学との農産学連携によって開発し“新感覚レシピ”として発表した。

同商工会は、行政や農協、町内の生産者を交えた地域全体で、「結崎ネブカ」を地域資源として広く全国に知らせ、プライベートブランドの確立に向けた活動を展開している。

町内や近隣の地域にある飲食店からの引き合いも徐々に増えつつあり、料理の添え物ではなく、「結崎ネブカ」を主役にしたメニューも提供されているという。

地元食材にスポットを当てた「ご当地グルメ」に注目が集まる中、「結崎ネブカ」には大和野菜の代表格としての期待は大きい。

(奥 桂子)