

守山まるごと活性化 議事要旨

作成者: 坂田

事業名: 令和元年度 まるごと活性化 地産地消推進プロジェクト 先進地研修

日時: 令和元年9月10日(火)午前8時30分から午後3時30分まで

場所: 滋賀県高島市 JA西びわこ

出席者: PJメンバー11名 事務局1名 計12名

研修内容

＜JA西びわこ 万木かぶら加工グループ＞

・「守山矢島かぶら」の加工を今後検討していくため、安曇川町の伝統野菜である万木かぶらを栽培し、販売している加工グループの方に研修をしていただいた。

- ・万木かぶらの特徴は、葉柄が白く、根は紅色をしている。内部は白くほのかな甘みがあり、肉質は柔らかい。収穫時期は、11月から2月頃である。
- ・万木かぶら加工グループは、昭和61年に「活力ある村づくり事業」を受けて特産品づくりに着手した。昭和63年には農家23軒で糠漬けの販売を開始したが、現在では、10数名で生産から販売までを行っているとのこと。
- ・平成4年には、甘酢漬けの販売を開始し、現在では、若い人にも人気がある。
- ・現在、GIS規格の取得のため、申請中。

【質問1】漬物を作る際の味の一定化について

- ・かぶらの種を取るところから選別している。
- ・農薬は極力使わない。0回～1回のみ。苗が小さい時に農薬は使用し以後は使わない。
- ・かぶらの大きさは6cm～8cmのものをピックアップする。
- ・かぶらを漬ける前の干す工程では、風通しの良いところに干す。
- ・漬ける際には、糠、塩、少量のザラメを入れている。
- ・漬けてから、一度出して、前後を入れ替えて再度漬ける。

【質問2】工程管理はどうしているのか。

- ・すべての工程を、代表が一括管理している。
- ・値段から栽培方法に至るまで代表の指示で動いている。

いろいろな意見交換をされ、「守山矢島かぶら」の加工販売の実現に向けて意欲的な研修ができ、非常に良い研修となった。

