

「あじさいねぎの野菜ドレッシング」が朝日新聞に取り上げられました！

第3種郵便物認可

享月 日 癸月 日 2016

2016

川村学園女子大、産学連携で開発



あじさいねぎを使って開発したドレッシングと中心になった学生ら＝我孫子市

松戸のネギでドレッシング

ニンジンなど5種類の野菜を使って完成させた。ネギのシャキシャキ感と野菜の甘みで深い味わいに仕上がっている。ソテーした白身魚や鶏肉、ゆでた野菜などにかけるとうまみが引き立つといい、鈴木まりのさん(左)は「野菜嫌いの人にもお勧めです」。協会

メンバーの成嶋伸隆さん(44)も「あじさいねぎの知名度アップにつながる」と期待する。サミットでは1瓶(150g)400円(税込み)のイベント価格で販売。今月下旬から、松戸市内のスーパーや観光案内所などに450円前後で置く予定。問い合わせはJAとうかつ中央(047・341・5151)へ。

(佐藤清孝)

我孫子市の川村学園女子大学が、松戸市のブランドネギ「あじさいねぎ」や県内産の野菜をたっぷり使ったドレッシングを開発した。JAやネギの生産者グループなどの産学連携で商品化。26、27日に東京の大井競馬場である「全国ねぎサミット」で学生らが販売する。

あじさいねぎは、松戸市北部の小金地区を拠点に栽培されている葉ネギで、シヤキシャキした食感と柔らかさが特徴。農家グループ「小金園芸品出荷協会」の約30人が年間約200トンを生産し、JAとうかつ中央(松戸市)を通して都内を中心に出荷している。

2004年に商標登録されているが、市内での認知度はいま一つ。そこで、協会とJAが、我孫子市の食品加工会社を通して「コラ

ボしたい」と大学に協力を呼びかけた。同社はこれまで大学が開発したジャムやピクルスを製造している。今回の商品は「あじさいねぎの野菜ドレッシング」。生活文化学科3年生の5人が、この春に都内の百貨店で開かれたフェアで好評だったトマトジャムのドレッシングをベースに、同社の助言を受けながら開発を進め、試行錯誤の末、細かく刻んで炒めて加えたネギをはじめカブ、タマネギ、ニ