

松戸産葉ねぎで ドレッシング

川村学園女子大（我孫子市下ヶ戸）で栄養士を目指す学生たちが、松戸市小金地区特産の葉ねぎ「あじさいねぎ」を使ったドレッシングを開発した。農家りと連携した取り組みで、26、27日に大井競馬場（東京都品川区）で開かれる「全国ねぎサミット」で販売し、あじさいねぎのPRに「役立つ」。

（西田真奈美）

「サミット」で販売へ

にも「だわって試作と試食を繰り返して、白身魚や鶏肉料理のソースとしても使えるように仕上げた。

ゼミ生の鈴木まりのさん（21）は「酸味の強さを抑えるため、だしの調節が難しかった」と振り返る。瓶のラベルも学生たちで考えた。10月の学園祭で60本を先行販売したところ、すぐに売り切れた。購入者からは「野菜嫌いでも食べられる」などと評判も上々という。

学生たちはサミットでドレッシングを400円（税込み）で販売するほか、収穫体験などを踏まえ、あじさいねぎのPRも手伝う予定。今後はドレッシングの一般販売も検討している。同協会理事の成嶋伸隆さん（44）は「学生と一緒にできることは農家のやりがいにもつながる」と感謝。永嶋教授は「あじさいねぎを使った商品を1年に1品ずつ開発していきたい」と話している。



ドレッシングを開発した学生と永嶋教授（後）

川村学園女子大生が開発

開発したのは、生活文化学科の永嶋久美子教授（45）のゼミの3年生5人。これまでも我孫子産トマトを使ったジャムなどを開発。あじさいねぎの認知度向上を目指すJAとうかつ中央（松戸市）と生産者団体・小金園芸品出荷協会が今夏、永嶋ゼミと付き合いがある瓶詰加工業者を通して、加工品開発を打診してきた。

あじさいねぎは深い香りと辛み、爽やかな風味が特長で、同協会の農家約30軒が年間約2000トを出荷している。ドレッシングには、あじさいねぎ以外にも県産のトマトやカブなど4種類の野菜を使用。食感や香りを生かそうと、だしの配合