

「あじさいねぎ」で新商品を開発!

我孫子市 (日刊) 2016年 (平成28年) 11月19日 (土曜日) (8)

「あじさいねぎ」で新商品

我孫子の女子大学 都内催事でドレッシング販売へ



あじさいねぎの野菜ドレッシングをPRする学生
=17日、我孫子市の川村学園女子大学

我孫子市の川村学園女子大学で栄養士を目指す学生らが、松戸市で栽培された葉ネギ「あじさいねぎ」を使い、サラダや料理の味付けに使えるドレッシングを新開発した。26、27日、都内の大井競馬場で開かれるイベント「全国ねぎサミット2016」でお披露目して販売。JAとうかつ中央などとの連携事業で、あじさいねぎを広くPRしていく狙い。

商品名は「あじさいねぎの野菜ドレッシング」。あじさいねぎは小金園芸品出荷協会に所属する農家が、松戸市北部の小金地区で栽培しているブランドネギ。しゃきしゃきとした食感や柔らかさ、深い香り、辛みが特徴で、葉の部分は薬味として、根の白い部分は長ネギとして利用されることが多い。

7月、我孫子市の食品製造会社「風土食房」を通じてJAとうかつ中央と同協会から「あじさいねぎの新しい加工品を作りたい」と同大学に話があり、商品化が実現した。

開発に携わったのは同大 学生生活文化学科 永嶋久美子教授の下で学ぶ3年生の学生ら。「調理にも活用できるドレッシング」をコンセプトに、トマトやカブなど他の野菜もたっぷり使用。あじさいねぎの葉の食感を大事にしながら、香りが甘みなど素材を生かした味に仕上げた。サラダやソテーした白身魚、鶏肉、ゆでた野菜にも合うという。

販売にあたり、学生らは松戸市内で農家との意見交換や収穫を体験。土屋梨穂さん(21)は「あじさいねぎを初めて知った。特徴や味の良いところを引き出せたと思う」。鈴木まりのさん(21)は「なかなか味がまとまらず難しかったが、食事の主役にもなれるドレッシングに仕上がった」とアピールする。

イベントでは一本(15

0円) 税込400円で、松戸市内の直売所などで同販売。JAとうかつ中央が450円で販売していく。

県西

皆さまからの情報をお待ちしております。
E-mail: c-nippo@chibanippo.co.jp

習志野支局

TEL FAX
047(471)9958
●習志野市
●八千代市
●白井市

船橋支局

TEL FAX
047(436)2764
●船橋市

市川支局

TEL FAX
047(397)0155
●市川市
●浦安市
●鎌ヶ谷市

松戸支局

TEL FAX
047(341)3317
●松戸市
●流山市

柏支局

TEL FAX
04(7162)2626
●柏市