

結崎ネブカのブランド化推進

要約

大和野菜に選定され、地域団体商標も取得している結崎ネブカ。日持ち性改善と、冬期の出荷量増大、規模拡大がブランド化推進の課題であった。

啓発活動により、適切な調製を推進し、黄化抑制が図られるようになるとともに、施設導入が進んで冬期の出荷量増大に繋がった。また、食品加工業者らと連携し、一部を加工向けに出荷して調製作業を簡素化することで、規模拡大の可能性が高まった。

現状(背景)と課題

- 需要期である厳冬期の生産量が少ない
- 日持ち性が悪く、出荷後の黄化が課題
- 軟弱で高圧洗浄機が使えず、調製作業にかかる時間が規模拡大の阻害要因となっている
- 産地では結崎ネブカを使った加工品開発が進んでいる

目標

- 施設栽培による冬期の生産量増大
- 適切な調製の徹底による黄化抑制
- カット収穫・コンテナ等による加工向け出荷の実施による労働時間の短縮

活動内容

- 啓発活動と補助事業等を活用した施設導入の推進
- 黄化対策のための多めの外葉除去の指導
- 食品加工業者や地元商工会と連携した加工向け出荷の検討
- カット収穫の実証圃設置とバラ出荷の実施

成果

- 3年間でパイプハウスを活用した栽培が約10a増加し、かつ1～3月の出荷量は1.8倍に増加(H23年度5.7t → H26年度10.4t)
- 黄化抑制対策の実行。
- 一部加工向けとしてバラでの出荷が可能になり、結束・包装作業が省略され、労働時間が短縮。



栽培中の結崎ネブカ



商品化されたお好み焼き「結崎ネブカ焼き」



栽培講習会の様子



調製済みの市場向け商品

中部農林振興事務所農林普及課
担当：担い手係 岡山

普及活動のポイント

- ・ 厳冬期の出荷量の少なさをグラフ化したり、黄化の状態を写真で示すなど、できるだけ生産者が視覚で理解できるように資料づくりを行った。
- ・ 労働時間をより短縮できるカット収穫の定着は今後検討していくこととし、比較的取り組みやすいバラ出荷に限定して、産地での取り組みを増やすことにした。
- ・ 食品加工業者・地元商工会・JA等の関係者が連携することで、加工向け出荷の量や時期を調整することができた。

対象の変化

- ・ 出荷後の黄化抑制策として、具体的な対策が理解された。
- ・ 需要の多い厳冬期に出荷量が少ないことが理解され、施設導入が進むとともに、露地でも出荷量を増やす生産者が増加した。

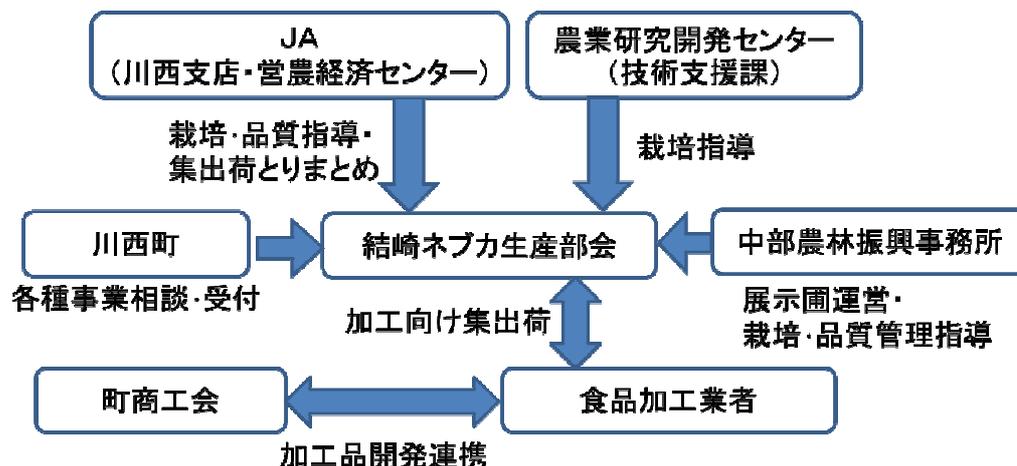
対象者からのコメント

- ・ 調製を適切に行うことで出荷後の黄化を抑制できることが理解でき、作業時には外葉除去を多めに行うように心がけるようになった。
- ・ バラ出荷は調製作業がとても楽なので、注文が相当多くても対応できると思う。また、出荷時間が夕刻に設定されたので、市場向け分を出荷した後に作業すればよく、市場向け出荷を減らすことなく収入を上積みできる。

これからの活動ビジョン

- ・ 調製とあわせて施肥など栽培における技術指導による品質安定支援
- ・ 市場向けと加工向けの適正な配分による所得向上支援

活動体制



用語解説

結崎ネブカ

煮炊きや焼き料理に適する青ネギの一種。甘さと柔らかさが長所だが、日持ちの悪さが難点。H17年度に大和野菜選定、H22年に地域団体商標取得。

黄化現象

植物の莖葉が老化することで起こる現象。特に葉菜では、収穫後に急速に進行するため、市場や店頭で問題になることがある。