

第 79 号

北部普及だより

学生の感性とアイデアが生んだ「見山ジュレ」 ～「見山の郷」が大学とのコラボで新商品開発中～

茨木市見山地域で直売所「de愛・ほっこり見山の郷」を運営する農事組合法人見山の郷交流施設組合（以下「見山の郷」）では、「若い世代にもっと見山に来て楽しんでもらいたい」との思いから、追手門学院大学と連携し、若い世代向けの新商品の開発に取り組んでいます。

農の普及課では、7月に追手門学院大学の学生が学内で実施した野菜の摂取やジュレ（ゼリー）のイメージについての調査結果の報告と、それをもとに新しく開発するジュレの商品コンセプトの提案の場を設定しました。

その提案をもとに見山の郷ではジュレの素材となる農産物の候補選定や試作品づくりを行いました。



▲ 学園祭での試食アンケートの様子（11月）

その後 2 回の試食検討会で、学生が味の評価や改良のための提案を行い、ジュレに使う農産物や味、パッケージデザインを決定し、10月末に特産の赤しそとぶどう、ゆずを使った試作品（計 1,000 個）が完成しました。

11月の大学の学園祭と茨木市農業祭で、学生が中心となり来場者に試食アンケート（350名）を行いました。

今後は、アンケート結果を参考に改良を加えながら、商品の効果的な PR について学生と検討し、今年度中の完成を目指します。

農の普及課では、これからも地場特産農産物を活用した新たな商品開発や産学等と連携した活動を支援していきます。



▲ 「見山ジュレ」試作品

大阪産(もん)**～なにわの伝統野菜～ 「吹田くわい」**

吹田市で古くから栽培されてきた小ぶりのくわいで、食通としても有名な蜀山人^{しよくさんじん}(大田南畝)は、「思い出る 鱧の骨切りすり流し 吹田くわいに天王寺蕪」と狂歌を読み、大坂で味わった美味しい物を懐かしんでいます。

戦後絶滅したと思われていましたが、市内の農家が種いもを保存しており、「吹田くわい保存会^{*}」と農家が吹田くわいを復活させ、現在まで守り続けています。

毎年12月、農家のほ場では、吹田くわいの栽培に携わるボランティアスタッフに加え、大学生、留学生などによって収穫が行われています。農家は「施肥など毎年いろいろな工夫を行っている。これからも吹田くわいで地域と連携した活動に取り組んでいきたい」と話されていました。

なお、吹田くわいは、市内の朝市で年末年始販売されています。

※吹田くわい保存会

吹田くわいを復活させるため、1985年に設立された市民活動団体。吹田くわいの試食会などを通じて、吹田くわいの栽培や料理方法などを紹介しています。



▲吹田くわい

がんばる農家女性**豊能の味を受け継ぐ「切畑夢工房」**

昭和 50 年頃、豊能町切畑地域では抑制栽培のトマト、きゅうり等が特産でした。当時、豊作安値であったきゅうりを「なんとか自分たちで値段をつけられる商品にしたい」と切畑生活改善グループ加工部が漬物加工に取り組みはじめました。

当時のメンバーが高齢化する中、平成 23 年に豊能の味を受け継ぐ新たなメンバー 5 名が「切畑夢工房」を立ち上げました。代表の室木さんは「豊能町の農家の味を多くの方に知ってもらいたい」と話されています。

現在、切畑夢工房の「かあちゃんセット」(かあちゃん味噌・かあちゃん漬・柚子豆・椎茸しぐれ・山踏しぐれ・筍の瓶詰め)は、ふるさと納税のお礼の品になっています。



▲かあちゃんセット

お知らせ

平成 27 年 11 月 28 日(土)に大阪産(もん)五つの星大賞の表彰が行われ、高槻バーガーの「T's★Diner」が大阪産(もん)PR大使賞、「農事組合法人 見山の郷交流施設組合加工・茶店部門」が大阪産(もん)優良賞を受賞しました。おめでとうございます。

北部農と緑の総合事務所 平成 28 年 1 月発行

〒567-0034 茨木市中穂積 1-3-43 三島府民センタービル内
TEL.072(627)1121(代) FAX.072(623)4321

この印刷物は 5,200 部作成し、一部あたりの単価は 5 円です。