

# もっと広めよう 日野菜



原産日野の日野菜を広めようと、平成19年に日野菜プロジェクト委員会が立ち上げられ、町内のさまざまな団体がアイデアを出し、それぞれに取り組みが進められています。ここでは、日野菜をPRする2つの取り組みをご紹介します。

## ●日野菜栽培を広める

### — 農業委員さんもチャレンジ



▲鎌掛にあるほ場で

日野町農業委員会で、日頃から農地を守り、農業者や地域の声を町などへ届ける活動をされています。特産品振興もその一つで、今年の10月から耕作されていないほ場を活用した日野菜の栽培に取り組まれています。



▲日野菜の間引き作業

嶋村末治郎会長の発案に、農業委員の皆さんが賛同され、現在、鎌掛にある1反(10a)のほ場で原種を使った日野菜栽培をされています。11月10日(水)には、間引きと土寄せが行われました。休耕田の活用と特産品「日野菜」の振興のため、農業委員会の挑戦が始まっています。

町内の日野菜栽培は、ここ3年で広がりを見せているよ。



## ●日野菜に関するデータ

	H20	H21	H22
栽培面積	約 2.5ha	約 3.0ha	約 4.0ha
J A 出荷量	16t	27t	30t (目標)
ミニ日野菜出荷量	—	9,400本	13,000本 (目標)
日野菜漬け販売 (JA)	22,143袋	41,000袋	45,000袋 (目標)
JA 日野菜出荷者数	13人	29人	39人

提供：JA グリーン近江

今月のレシピはコレ!

## 旬の日野菜を楽しむ!

日野菜は、酢など酸性のものを使って調理すると鮮やかな桜色になります。

また、独特のながみが、食欲をそそります。

自然の色と味を大切にしながら、旬の味を楽しみましょう。



日野菜のふりかけ

### 材料(10膳分)

日野菜の葉5本分、ごま油大さじ2、ちりめんじゃこ20g、白ごま大さじ2、だしじょうゆ大さじ2

### 作り方

①日野菜は、柔らかい葉の部分を細かく刻み、軽く塩をしてもむ。ざるに入れて冷水をかけてアクを抜き、固く絞っておく。

②中華鍋にごま油をひき、①の日野菜の葉を入れ、だしじょうゆ



## ● 日野菜漬けを広める

### ― 鎌掛公民館から町全体の取り組みへ

「日野菜漬けコンクール」は、平成8年、鎌掛公民館の文化祭で初めて開催されました。鎌掛は日野菜の原産地であり、多くの家庭でも漬けられている日野菜漬けを競い合い、日野菜をPRしていくことと企画されました。その後、平成19年には、町や日野町商工会とともに、「日野町日野菜漬けコンクール」として、町内全域の事業として発展しました。

15回目を迎えた今回は、11月6日（土）に鎌掛公民館で開催されました。さくら漬けや酢漬けなど、家庭

に伝わる伝統の味から、ミニ日野菜を使ったものやサラダ感覚で食べられるものなど、自慢の味が一堂に会しました。

日野菜漬けの香りが立ち込める会場で審査が行われ、審査には、特別審査員として大津プリンスホテルの濱地紳一<sup>はまぢしんいち</sup>料理長を含む約30名が参加されました。

「日野菜漬けコンクール」は、伝統の味を守り、新たな味を生み出し、発信していくための伝統ある行事となっております。



▲一品ずつ試食され、各賞が決定されました

### 日野町日野菜漬けコンクール 結果

出品数46 出品者数27

金賞（日野町長賞） 岡 妙美<sup>たみみ</sup>さん



▲この秋、大津プリンスホテルで新メニュー「近江無<sup>おひろ</sup>と日野菜」が登場しました

このほかにも、町内ではいろいろな取り組みが行われています。

昨年から、大津プリンスホテルをはじめ東京・横浜・京都など27か所のホテルやレストランでメニューに取り入れられるなど、町外での販路拡大も進められました。

また、11月18日の「地産地消の日」には、町内の小学校・幼稚園の給食のメニューにも取り入れられました。

これからも、日野菜を町の特産品として、大切にしていきたいでしょう。

をからめながら炒める。

③次にちりめんじゃこを加え火を弱めながら気長にパラパラになるまで炒りつける。最後に白ごまを加えて仕上げる。



日野菜の  
さくらごはん

#### 材料（4人分）

米3カップ、日野菜2本、梅干2個、昆布茶小さじ2

#### 作り方

- ①米は炊く30分前に洗ってざるに上げておく。
- ②日野菜はきれいに洗い、厚さ2mmの小口切りにする。
- ③梅干は、細かくほぐしておく。
- ④日野菜の葉の部分は細かく刻み、熱湯をかけた後、塩を加えてもむ。冷水でアクを抜き固く絞っておく。
- ⑤炊飯器で、すし飯程度の水加減にして日野菜を入れ、梅干と昆布茶を加えて炊きあげる。
- ⑥ご飯を盛りつけて④の葉を上から散らす。

#### ◆問い合わせ先

農林課 農政担当

☎②6563 有線⑤7773