

松本平タウン情報

本社/〒399-8711
松本市宮田2-10 信毎ビル内
編集..... ☎(0263)28-9080
広告..... ☎(0263)28-9490
(共通) FAX(0263)29-0744
www.townjoho.co.jp

松本平 タウン情報

5/16
(土曜日)
配達 16,17日
(週3回/火・木・土発行)

J A松本市

信栄食品

生産者

松本一本ねぎギョーザ

商議所が縁結び 技術出し合い開発・販売



「松本一本ねぎ餃子(ギョーザ)で、松本一本ねぎをたっぷり使ったほか、鶏肉で、ニンニクを入れないなど、ネギの風味を生かすよう工夫。キャベツなどを入れた。味が付いていて、たれをつけなくてもOKだ。」

昨年11月と今年4月に放映された民放のテレビ番組が松本一本ねぎを取り上げ、J A松本市ねぎ部会の部長青木秀夫さんの、松本市筑摩2の宅で、いつも

松本一本ねぎ餃子やそのチラシを持つJ A松本市、同ねぎ部会、信栄食品、松本商工会議所の職員

食卓に出ていた松本一本ねぎのギョーザが登場。かなり好評で、11月の放映直後は、ネット販売のネギが売り切れるほどに。このため、J A松本市も含め、ギョーザの商品化を検討したという。

信栄食品は、地産地消を進めようとしてこれまで、行者ニンニク、キノコなどの地元特産品を使ったギョーザを開発。松本一本ねぎ人気を知り、このギョーザを作りたいと模索していた時期。3者を商工会議所がつないだ。

甘くて軟らか 抗酸化力特徴

松本一本ねぎは甘み、軟らかさがあり、機能性検査の結果、ヒドロキシ

ルラジカル消去活性値などが高く、硝酸イオン含量が低いことから、機能性が高く、特にその抗酸化力が特徴という。「高齢者向けの食品

開発にも取り組んでいる。松本一本ねぎは、栄養価が高く、健康にも老化防止にもいいことに注目したことと信栄食品の渡邊紗代さん(26)。

19日のJ A松本市農産物直売所オープンに合わせて販売、直売所の1つの目玉商品に育てていく。信栄食品も、地産地消を中心にした自社ブランドを立ち上げ、販路拡大を狙う。

J A松本市代表理事専務理事の山本範行さん(62)は、筑摩は、松本一本ねぎ発祥の地。商品を通して、古里のPRもしたい。直売所の発展にもつながればうれしい。商工会議所の野畑吉永さん(60)は「いい縁結びができた。販路が広がれば、それぞれの利益につながる」と話している。

20個入り500円。J A松本市農産物直売所 ☎25・9246