株式会社 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

12/19
(火曜日)
配達 19、20日
(週3回/火・木・土発行)

ギョーザ好評

松本一本ねぎ

タウンリポート Report

伝統野菜の「松本一本ねぎ」を使った信栄食品（松本市並柳4）のギョーザが好評で、今秋から海外に販路を広げている。農商工連携の成功例として大学のゼミで取り上げたほか、ブランド力を高めるために地理的表示（GI）登録を目指すなど、さらに松本一本ねぎの知名度を上げようという活動も広がっている。（八代けい子）

海外に販路拡大

関係団体とGI登録など目指す

信栄食品

ギョーザ製造の信栄食品は2015年、地産地消、6次産業化支援を目的に「松本一本ねぎ餃子(ぎょうざ)」を自社ブランド第1弾として発売した。独特の風味、甘みを生かすように、ニンニクは使わず、豚肉の代わりに鶏肉にするなど工夫。出荷数も徐々に増え、現在では年間約4万個を出荷し、10月にはシンガポールでの販売もスタート。香港にも広げていく計画だ。

今年4月には、「松本一本ねぎ」「松本一本ねぎ餃子」を商標登録した。さらに関係団体と協力し、松本一本ねぎを地域名と特産の商品名を組み合わせた「地域団体商標」、品質が高く国から地域ブランドとして保護される「地理的表示保護制度」に登録しようとしている。

農商工連携の成功例と注目

こうした取り組みに対し、信大経法学部応用経済学科の遠藤幹夫教授(44)のゼミが、成功事例として題材にしたいと主な生産者がいるJA松本市に依頼。11月24日、JA松本市南部事業所で、事例発表会が開かれた。3、4年生9人と生産者、松本市、信栄食品などが参加。それぞれの立場での取り組みを発表し、畑や工場見学もあった。遠藤教授は「農商工連携は、地域おこしを観点にした国の目玉施策で、松本一本ねぎは大きな成功事例」と評価し、横地莉奈さん（4年）は「全国、海外にまで信州の味が広がっている。地元の食材、食品がどうやって作られているか興味がある」と話した。

生産拡大が課題

注目を集める松本一本ねぎだが、現在の課題は、収穫量の不足だ。東京や名古屋など、県外の大手スーパー、卸問屋から、JA松本市ねぎ部会に問い合わせはあるが、応じきれない状況。地元のスーパーでも、十分には足りてないという。

県の「信州の伝統野菜」に認定されている松本一本ねぎは、秋に種をまいて翌年春に苗を定植し、暑い夏場に植え替えをする。それによって太く、根本が曲がった独特の形になる。そうした夏の作業の大変さから、取り組む人が限られるという状況だ。

松本一本ねぎは収穫の真っ最中。ネギを持つ青木さん

松本市は昨年度から、新規の作付けには1㌃あたり1万円の補助(上限10万円)を出している。2015年度の作付面積は113・5㌃。昨年度は、補助金を使い24㌃、本年度は50㌃余増えているという。ギョーザだけでなく、多様な食品にニーズが広がっており、生産拡大が課題となっている。

食育活動の一環

小学校で教室も

特産のネギとギョーザの組み合わせは小学校にも広がっている。中山小学校(同市中山)は27日に食育活動として、子どもたちが育てた松本一本ねぎを使ったギョーザ教室を開いた。講師は、信栄食品の神倉藤男社長(49)ら。3、4年生40人は、ネギを刻んだり、具を皮に包んだり。5月に苗を500本植え、約50㌔の収穫があった。

中山小で行ったギョーザ教室

松本市では、中山の他、筑摩、並柳、開明、鎌田、田川、大野川の6小学校で、栽培に取り組んでいる。JA松本市ねぎ部会の青木秀夫さん（74、松本市筑摩2）は「6次産業化がうまくいき、広がっている。ギョーザの他、ねぎみそも商品化された。現在は、新商品を計画中」と話している。