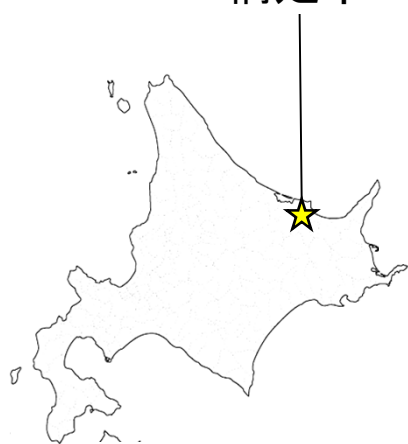


網走市



秋の行者菜（加工用途に向けた試験栽培）

「わが村は美しくー北海道」運動第9回コンクール応募団体

オホーツク網走行者菜研究会

【網走市】

「行者菜」すごいぜ！！道内で網走市だけの野菜を食卓へ

はじめは？

平成20年、網走市の職員が山形県庁のサイトを検索していたところ、偶然に「行者菜デビュー」の記事を発見。その後、行者菜を取り寄せ、職場の同僚と食べてみたのが発端です。一方、農業者の海外研修で、偶然にも網走市と先進地の山形県長井市の農業者が同行しており、行者菜の話題提供がありました。

その後「網走市でも行者菜を生産しよう」という話が進み、当時ニラを生産していた農業者や野菜生産で実績がある農業者に声をかけを行い、興味を持った農業者が平成21年に研究会を発足。平成23年から本格的な生産に入りました。

おもな活動

山形県より苗を購入し、移植後2年目から収穫します。通常5～6月に春一番株を収穫しますが、網走の研究会では、付加価値やニラとの差別化、より長く市場に供給するという観点のもと、早くからハウスをかけて、4月から前倒しで早く出荷し、より長く供給していけるよう工夫し、網走市内だけではなく、道央や大阪、和歌山、千葉などの地域にも出荷しています。

また、市内のイベントに材料を提供しての普及活動や、食育活動、調理法のレシピ公開と開発、行者菜入りの加工品開発など、販路の拡大を図り栽培量を伸ばして行きたいと思っています。



食育授業中の金澤会長

ここが自慢

【栄養満点！疲労回復、血液さらさらetc.】

行者菜は栄養の宝庫。疲労回復・滋養強壮、血液サラサラ、生活習慣病予防、貧血・動脈硬化等々の予防効果があり、それは行者菜の成分検査結果からもお墨付きです。

また、和洋中どの料理にも使える万能野菜で、食べてもニオイが残りやすく、北海道は網走でしか栽培してないという、希少な野菜です。



多種多様な行者菜料理（左：牛肉炒め 右：ぎょうざ）

連絡先

代表者名：金澤尚秀さん／設立：2009年／会員：7名

住所：網走市南6条東4丁目（網走市役所 農林課）

電話番号：0152-44-6111

FAX：0152-43-2957

E-mail：-

URL：-