

令和5年3月30日
西部農林水産振興センター県央事務所大田農業部

標 題 大田市産白ねぎを使った「白ネギ天」販売へ

(ダイジェスト)

大田市では、水田園芸の推進品目として白ネギの栽培を進めています。この度、JAしまね石見銀山地区本部と大田市内の蒲鉾製造業者が連携し、白ねぎを使った天ぷら「白ネギ天」を開発しました。令和5年2月9日、販売に先立ち、商品を開発した蒲鉾製造業者が大田市役所を表敬訪問しました。

大田市では、ほ場整備を契機とした白ねぎ作付けを推進しており、令和3年には、554aの作付面積となり、年々栽培面積及び出荷量が増えています。それに伴い、規格外品を含めた販路の確保が課題となっています。

そのような中で、昨年10月から産地支援課販売物流グループの仲介により、大田市内の蒲鉾製造業者「上野屋蒲鉾店」と連携し、大田市産野菜の規格外品を活用した商品の開発に着手しました。まずは白ねぎを使った商品開発を行い、大田市産白ねぎを使った「白ネギ天」が完成しました。

販売に先立ち、上野屋蒲鉾店の土江工場長が大田市役所を表敬訪問し、商品開発の報告を行いました。商品化した「白ねぎ天」は大田市産白ねぎを50%以上使用し、また、すり身にする魚も大田市産のレンコダイをメインに使用しており、大田市産の原料にこだわった商品となっています。試食した副市長からは「白ねぎの風味と甘みが出てとても美味しい。また、シャキシャキとした食感も良い。」と感想をいただきました。なお、大田市ではJAグリーンおおだで販売され、好評でした。

今回の取組により、大田市産野菜の新たな活用方法と販路の拡大に向けた取り組みの足がかりなると考えており、引き続きアスパラガス等他品目の商品開発も行うこととしています。



副市長との記念撮影



開発された商品