

中野市北部地域の農産特産品生産推進事業

取り組みに至る背景・事業の目的

生でも、焼いても、炒めても程好い辛さが癖になる、ピーマンによく似た野菜「ぼたんこしょう」。冷涼な気候での栽培に適し7月下旬から11月にかけて収穫、形状が牡丹の花に似ていることからその名が付いたという。郷土料理「やたら」などの材料として親しまれている。

H20.3 発足の「斑尾ぼたんこしょう保存会」では、県の「信州の伝統野菜」伝承地栽培認定を受け、その保存伝承を第一義に、当地域でしか栽培できない特産品としてその栽培・普及に取り組み、地域資源のブランド化を図るとともに、作付け拡大による遊休荒廃農地の解消を目指している。

事業内容

栽培技術向上のための栽培講習会や調理方法を紹介する調理講習会を実施、ぼたんこしょうを使用した郷土料理を提供するお店マップやレシピなども作成した。

また、本格的な生産振興と遊休荒廃農地解消のため、加工販売に必要な保存設備（冷凍庫と保存用真空パック機）を整備した。



【調理講習会】

事業効果

- 発足当初14軒だった会員も着実に増え、21年度は栽培面積、収穫量ともに対前年比250%（20年度：20a、2t）の実績を残した。遊休荒廃農地の解消も20aに上り、冷凍庫と保存用真空パック機の導入により、規格外品の加工販売も通年可能になっている。
- 平成22年度には地区内24人が栽培し、計約80aで約8tの収穫が見込まれていて、調理講習会などでは、様々なアイデア料理が紹介、甘さと辛さを併せ持った野菜であることから、その使い分けによるバリエーションの広さに認識を新たにしている場面も。

工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

良質のぼたんこしょうの種の保存伝承と一段の栽培面積、収穫量の増を目指すためには、さらなる栽培技術の研究と確立が必要であり、引き続き栽培講習会の実施や会員相互の情報交換に努めていくほか、今後とも畑の見学や郷土料理の紹介、販路開拓を図る商談会等のイベントを通じその知名度アップを図っていくこととしている。

【選定のポイント】

認定伝統野菜の着実な保存伝承と地域資源のブランド化に期待を抱かせる。

団体名 斑尾ぼたんこしょう保存会（中野市） 連絡先 代表 大内ふじ子 電話 0269-38-3327 メールアドレス nasikubo@tyt.janis.or.jp	事業タイプ ソフト・ハード事業 事業費 1,397,270円 支援金額 1,120,000円
---	--