

# 市場の需要に応えるチンゲンサイ産地の育成

鹿行農林事務所行方地域農業改良普及センター

行方地域では様々な葉菜類を周年生産していますが、秋冬春だけでなく高冷地が主産地となる夏期にまとまった量と品質が出荷できる都市近郊の産地として、市場から期待が高まっています。チンゲンサイについては、行方市青梗菜研究会※とJA なめがたちんげん菜部会と連携しながら、生育が不良となる高温・低温期の栽培試験や、差別化商品づくりに向けた取組を支援しています。

(※JA 部会及び任意組合で構成)

## 需要に応える技術確立

猛暑・厳寒の気候条件下でも安定した出荷ができるよう、品種の選定試験を行っています。試験では各メーカーの新品種を研究会員が栽培し、現地検討を行いながら生育特性や品質等を確認しています。

また、園芸研究所で食味を分析しながら、苦みやえぐみを少なくする栽培技術を研鑽し、生でも食べられる「サラダちんげん菜」の生産に取り組んでいます。



JA なめがたちんげん菜部会の GAP 内部監査の様子

## 気軽にちんげん菜を食べてほしい

「チンゲンサイを食べたことがない」、「食べ方を知らない」という消費者の声を受け、JA 部会女性部でレシピを作成し、部会の SNS に掲載しているほか、地元の料理店に提供しています。また、店頭で行う消費宣伝の際に試食提供しながらレシピを配布し、一人でも多くの人に食べてもらえるように食べ方の提案を行っており、今後も産地と普及でアイデアを出し合いながら消費拡大を進めていきます。



夏期の品種比較現地検討会の様子

## 「安全・安心」の可視化

JA 部会では平成 19 年から JA - GAP に取り組んでいます。導入から 10 年が経ち理解も深まったことから、JA と普及とで茨城県 GAP 規範を参考に内容を見直し、確認項目を 21 から 30 に増やしました。また、主要市場を産地に招き、内部監査の実施状況等について現場で説明をしました。

今後は生産者単位だけでなく部会としての確認や、部会代表による第三者認証の導入検討を進め、「安全・安心」の可視化を進めていきます。



レシピの Facebook (ちんげん菜と豚肉のトマトソース炒め)