

清水森ナンバ 県外にも知名度



研究会の総会で、品種改良の取り組みについて説明する前田教授

津軽の伝統野菜

津軽地方の伝統野菜「清水森ナンバ」。約400年前、弘前藩の初代藩主・津軽為信が京都から持ち帰ったとされるトウガラシだ。通常のトウガラシより辛み成分が少なく、ビタミン類が多いのが特徴で、関東や関西圏など県外にもじわりと知名度を広げつつある。一方、農家の高齢化などで生産が追いつかない現状がある。普及団体は新規生産者の募集や品種改良により、増産につなげる方針だ。

(工藤貴光)

増産が課題、鍵は品種改良

津軽地方の伝統野菜「清水森ナンバ」。豊富なビタミン類と食味の良さから県外からも引き合いがある(ブランド確立研究会提供)

研究会の総会で、品種改良の取り組みについて説明する前田教授

9日、弘前市亀甲町の観光施設・津軽藩ねぶた村。清水森ナンバの生産管理や販売に取り組む産学官の任意団体「在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会」の総会で、出席者の一人が

「国の認証を取得し、清水森ナンバがブランドとして確立されつつあるのかなど感じている。市民にもっと知ってもらい販売増加につなげたい」と述べた。

この数年、清水森ナンバの販路は県内から県外に広がってきた。研究会の中村元彦会長によると、奈良、和歌山、群馬など各地から清水森ナンバに対する引き合いがある。和歌山県北山村では、同村の特産かんきつ類「ジャバラ」と清水森ナンバを使った調味料が作られ、同村のふるさと納税の返礼品になっている。

一方、需要に対し生産が追いつかないこともある。中村会長は「過去には東京の大手食品会社から取引の

話があったが「生産量が少なすぎて、購入できない」と断られたことがある」と語った。最大の出荷先である津軽藩ねぶた村への出荷量は近年、10ヶ月前後で推移しているという。

増産の鍵の一つが品種改良。園芸作物の栽培に詳しい弘前大学の前田智雄教授は現在、清水森ナンバを奈良の伝統トウガラシなどと掛け合わせ、清水森ナンバの特徴を生かしつつ、収量

が多いトウガラシ作りを目指している。1〜2年後には国に品種登録し、生産にこぎ着けたい考えだ。

清水森ナンバは「加賀野菜」(金沢市)や「京の伝統野菜」(京都府)が全国的に有名。伝統野菜を食の観光資源と捉え、地域の活性化につなげようとの動きもあるなど、観光資源としての可能性を秘める。

中村会長は観光施設・津軽藩ねぶた村の理事長を兼ねており、ご当地食材に対する観光客のニーズの強さを感じているという。中村会長は「清水森ナンバは栽培

してみると意外と簡単に「増やしていきたい」と語ることができる。段階的に生産量を「た。

増やしていきたい」と語ることができる。段階的に生産量を「た。

この画像は、当該ページに限って”東奥日報社”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。