

# あばしり学講座「あばしりの特産を知ろう～『行者菜』を料理する！～」

網 走 市

## 1 取組の目的

「行者菜（ぎょうじゃな）」は「行者ニンニク」と「ニラ」を交配させた野菜で、道内では唯一網走市だけが栽培許可を得ている貴重な野菜である。

多くの市民に網走市の特産野菜「行者菜」の存在を認識していただくため、行者菜の収穫と料理を体験する『あばしり学講座「あばしりの特産を知ろう～『行者菜』を料理する！～」』を開催し、「行者菜」のPR及び地産地消の推進を図る。

## 2 取組の内容

講座名：あばしり学講座「あばしりの特産を知ろう～『行者菜』を料理する！～」

開催日：平成24年6月30日（土）

平成25年6月22日（土）

会 場：行者菜生産者圃場、オホーツク・文化交流センター キッチン

参加者：25名

### (1) 行者菜の収穫体験

行者菜生産者の圃場を訪れ、行者菜の特性や魅力、栽培へのこだわり等について学んだ後、行者菜の収穫を体験。参加者は行者菜の香りや味を体感し、とれたての行者菜を持って料理体験会場へ向かった。



【生産者から行者菜の特性を学びます】



【行者菜の香り・味を体感する参加者】



【行者菜の収穫体験】

## (2) 行者菜の料理体験

オホーツク・文化交流センタークッキング室にて、とれたての行者菜を使った「行者菜ぎょうざ」、「行者菜チャーハン」、「行者菜中華スープ」作りにチャレンジ。参加者は行者菜の美味しさ・料理方法を学んだほか、新鮮な野菜の素晴らしさを実感した。



【自らが収穫した行者菜を料理】



【自らが収穫した行者菜を料理】

## 3 成果と課題

### (1) 成果

- ・親子を中心とした網走市民に網走特産野菜「行者菜」の存在を認識していただくことができた。参加者からは、「行者菜を初めて食べたがとてもおいしい。」、「行者菜ファンになりました。」等の声を聞くことができ、また、参加者からの口コミ効果も期待できることから、特産品として一定の普及促進が図られた。
- ・生産者の声を聞くことができたことも消費者にとっては良い機会となったようである。
- ・「自らが収穫した野菜をすぐに料理して食べる」ことは、食育や地産地消の大切さを意識してもらう上で貴重な経験になったと思う。

### (2) 課題

- ・料理室のスペースの都合上、定員を超えた応募者を参加させることができなかった。