

●優秀賞（農林水産大臣表彰）

しまばらうんぜんもりやまじょせいぶ かこう じょう
JA 島原雲仙守山女性部加工場

（長崎県 ^{うんぜん}雲仙市）

雲仙こぶ高菜饅頭

◇活動の経緯、内容

「雲仙こぶ高菜」は、戦後まもなく中国から当地に伝わった野菜である。葉茎の部分に突起（こぶ）ができる珍しい形状で、一時期栽培が広まったが、収穫量が少なく収益性も低いことから、その後ほとんど栽培されなくなっていた。その野菜を特産品として復活させようという町（旧吾妻町）の試み「雲仙こぶ高菜再生プロジェクト」の中心的な担い手となっているのが、昭和63年、JA女性部から有志10名で発足したこのグループである。



もともところんやくや饅頭、漬物の加工を手がけていたこのグループは、こぶ高菜に取り組んでからは、それを利用した饅頭や春巻き、サラダ、寿司類など、様々な調理法や加工法を試みてきた。その結果、雲仙こぶ高菜を使った各種料理は、学校給食にも採用されているほか、国内外の様々なイベントへの参加や体験学習の受け入れ等を通じて広くPRされている。

これにともない、地域におけるこぶ高菜の作付けも拡大しており、今後の地域農業に果たす役割も大きい。

◇代表作品の紹介

雲仙こぶ高菜饅頭：

こぶ高菜の古漬けを油で炒め、あずきあんの代わりに具にした饅頭である。ピリッとした辛さがある味わいは、甘みが苦手な人にも好評である。

古漬けの油炒めは、そのままでもパック詰め販売されているほか、浅漬けや白和えといった商品も開発されている。

