

まほろば秦野通信

令和5年12月15日

タイトル	東海大学生が育てた「秦野大根」を使用 そば処東雲でおろしそばを試験販売します
When (いつ)	12月19日(火曜日) 11:00~14:00
Where (どこで)	そば処東雲(田原ふるさと公園内) (所在地:秦野市東田原999)
Who (だれが)	東海大学教養学部人間環境学科自然環境課程 室田ゼミの学生
What (なにを)	学生が栽培した秦野大根を使ったおろしそばの販売とともに、アンケート調査を実施します(食材がなくなり次第終了)。 【秦野大根の特徴】 細長くて水分が少ないため、漬物と揚げ物にするのが適しているといわれています。
Why (なぜ)	当ゼミでは、1810~40年の間に煙草への転作により、消滅したとされていた「波多野大根」の研究を行っています。 この大根は、繁殖力の強いアブラナ科であることから、雨や風などで川沿いや海岸部に流れ着き、自生していることが分かったため、平成24年度に秦野市を流れる金目川中流から花水川河口、湘南海岸のうち大磯港から相模川河口までを探索し、大根とみられる植物体を採取しました。 その後、採取した個体の中から「波多野大根」の形態に近いものを親個体とし、新品種「秦野大根」の作出に向けて育種を始め、継代栽培を行うとともに、栽培及び商品化の確立を目指しています。
過去の実績	当ゼミでは、令和3年度からはだのじばさんずや戸川公園農産物直売グループの協力により、秦野大根の唐揚げやたまり漬け等の試験販売及びアンケート調査を行ってきましたが、そば処東雲でこの大根を使ったメニューを試験販売するのは初めてとなります。
今後の取り組み	当ゼミでは、アンケート調査を通じて消費者の意見を取り入れ、秦野大根の商品化を目指しています。
問い合わせ	農業振興課 農業支援・鳥獣対策担当: 笹原 (はだの都市農業支援センター) 電話: 0463(81)7800