

地元野菜アイスに



野菜アイスを活用の特産加工品にしたいと意気込む連合会長の黒澤会長の元と黒澤アクリアドバイザー

埼玉県・いわつき農団連

埼玉県JANA南彩岩槻地区のいわつき農業団体連合会は地元で取れる野菜を使った「野菜アイス」を開発し、直売所で販売を始めた。隣接する上尾市の榎本牧場と共同で開発したもので、県さいたま農林振興センターが協力し、同連合会が商品化した。

野菜をアイスに加工しようと考えたのは、JANA同地区担



商品化した野菜アイス

クワイや小松菜…旬の味わい生かす

当の黒澤邦嘉アクリアドバイザー。3年前から特産のクワイや山東菜などを、どうしたら多くの人に知ってもらえるか考えていた。そのことを連合会に提案したところ、野菜を使った加工品で特産品を作りたいと思って連合会と考えが一致。今回の商品化となった。

現在までには山東菜、小松菜、ルッコラ、トマト、クワイ、ネギ、サラダからし菜を加工した。連合会の高橋博会長は「一般に販売されているアイスと違い、岩槻産の旬の野菜を使っている。これからの季節はエタマメやカボチャを考えている。岩槻の特産加工品を目指したい」と思いは熱い。

野菜アイスは、JANA南彩岩槻農産物直売所「あさつゆの里」で1杯（140円税別入り）250円で販売。5月24、25日には、さいたま新都心「けやきひろば」で開く「2008彩の園食と農林業ハーモニーフェスタ」で試食販売を行う予定だ。