

松戸のネギでドレッシング

川村学園女子大、産学連携で開発



あじさいねぎを使って開発したドレッシングと中心になった学生ら＝我孫子市

我孫子市の川村学園女子大学が、松戸市のブランドネギ「あじさいねぎ」や県内産の野菜をたっぷり使ったドレッシングを開発した。JAやネギの生産者グループなどとの産学連携で商品化。26、27日に東京の大井競馬場である「全国ねぎサミット」で学生らが販売する。

あじさいねぎは、松戸市北部の小金地区を拠点に栽培されている葉ネギで、シヤキシヤキした食感と柔らかさが特徴。農家グループ「小金園芸品出荷協会」の約30人が年間約200トを生産し、JAとうかつ中央（松戸市）を通して都内を中心に出荷している。

2004年に商標登録されているが、市内での認知度はいま一つ。そこで、協会とJAが、我孫子市の食品加工会社を通して「コラ

ボしたい」と大学に協力を呼びかけた。同社はこれまで大学が開発したジャムやピクルスを製造している。今回の商品は「あじさいねぎの野菜ドレッシング」。生活文化学科3年生の5人が、この春に都内の百貨店で開かれたフェアで好評だったトマトジャムのドレッシングをベースに、同社の助言を受けながら開発を進め、試行錯誤の末、細かく刻んで炒めて加えたネギをはじめカブ、タマネギ、ニ

ンジンなど5種類の野菜を使って完成させた。ネギのシヤキシヤキ感と野菜の甘みで深い味わいに仕上がっている。ソーシした白身魚や鶏肉、ゆでた野菜などにかけるとうまみが引き立つといい、鈴木まりのさん(21)は「野菜嫌いの人にもお勧めです」。協会

車いすバドミントンに挑戦

市立松戸高校で体験授業



大江守選手（手前中央）の指導で車いすバドミントンを体験する生徒たち＝松戸市

松戸市立松戸高校（加藤俊文校長）で8日、車いすバドミントン体験授業が行われた。

2020年の東京パラリンピックから、パラ（障がい者）バドミントンが正式種目になることから、柏市のNPO法人「スマイルクラブ」（大浜あつ子理事長）が広く競技を知ってもらおうと主催。車いすバドミントン日本代表の村山浩（42）、大江守（43）両選手

メンバーの成嶋伸隆（44）も「あじさいねぎ名度アップにつながる」と期待する。

サミットでは1瓶0（税）400円（税込）のイベント価格で販売。月下旬から、松戸市市バーや観光案内所など450円前後で置く。問い合わせはJAと中央（047・341151）へ。

（佐藤

と、女子シングルス（上肢障がい）の元世界選手豊田まみ子（24）が3年生97人を午後後に分けて指導した。3選手の自己紹介が続き、村山、大江両選手が田選手の下で競披露。この後、生徒全交代で競技用の車いすバドミントンを体験した。陸上部に所属する晃希さん（18）は「競技車いすは回転の速さがす