

## 2 パセリ活用法の提案による需要拡大支援

■ JA大内パセリ部会、地産地消推進リーダー・栄養教諭ほか ■

(東讃農業改良普及センター 久松吾都子 ○西井由美子 片本 格)

### ●対象の概要

東かがわ市大内地区は、西日本有数のパセリ産地で、年間約200tのパセリを生産しているが、生産者の高齢化という課題を抱えている。

一方、食育関係者などでは、最近の野菜摂取量不足への問題意識がしだいに高まっており、地域特産物であるパセリをおいしく、上手に食生活に取り入れたいという思いも芽生え始めていた。

### ●課題を取り上げた理由

パセリは、日本ではツマモノとして認識されてきたが、その栄養価は、野菜の中でもトップクラスである。「生産が食べ方を育て、食べ方が生産を支える」という言葉がある。地域に根ざした郷土料理などは、その最たる例だが、野菜摂取量不足が問題となっている昨今、パセリの食材としての活用を進め、地域の食生活の改善に資するとともに、需要拡大に向けた支援を行う必要があった。

### ●普及活動の経過

#### 1 ドライパセリ商品化の検討

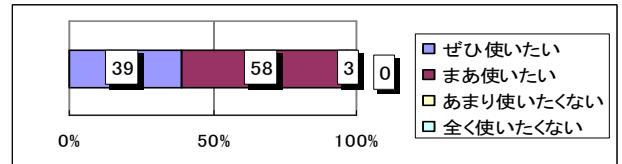
パセリを乾燥すると、鮮やかな緑を保ったまま、かさが減り長期保存も可能になる。作り置きし、日々の食卓で活用している農家もあった。

ドライパセリ商品化の可能性を探るため、まず、使用が見込まれるイタリア料理店（地産地消協力店等）5店舗にドライパセリのサンプルを提供し、聞き取り調査を実施するとともに、ドライパセリ加工経費の試算を行った。

その結果、品質（色、形状、風味）評価は高く「商品化してほしい」という意見があったが、「現在使用している輸入のドライパセリと比べて価格的に折り合いがつけば」という条件が付き、結局、加工コストから見て、レストラン等への提供は断念せざるを得なかった。

そこで、業務用から家庭での使用に視点を換え、一般消費者を対象に10g入りのサンプルを提供し、アンケート調査を実施した。その結

表-1 ドライパセリを購入し家庭で使いたいのか？



果、色・形状に対する評価は、レストラン対象時同様に高く「ドライパセリを購入して家庭で使いたいのか」の回答は、表1のとおりだった。

「どんな料理にどのように使いたいのか」自由記載欄を設けたところ、具体的にどんな料理やお菓子に使うか明確にイメージできる人ほど「ぜひ使いたい」と回答する傾向が強かった。



ドライパセリの活用例

#### 2 ドライパセリ 2次加工品の試作と開発

ドライパセリ商品化検討と前後して、東かがわ市商工会が「ご当地産物」を使った商品開発事業に取り組んでおり、その食材として和三盆糖、ぶり等とともに大内パセリがピックアップされた。そこで商工会に大内パセリの情報提供を行い、商品開発検討会メンバーに加えてもらい、ドライパセリを活かした商品開発を提案した。その結果、市内のお菓子店等が、パセリビスケット、パセリプチトースト等を試作、試験販売されるものもあった。また、東かがわ市生活研究グループが、うず巻き餅等、障がい者就労支援組織のNPO法人「なごみ工房」がシフォンケーキ等、商品化に取り組み、東かがわ市ならではの味として、好評を得ている。

### 3 「ためしてガッテン！」取材を契機に

NHK取材班が、「パセリをおいしく食べる」がテーマの番組制作のため来市。24年5月に全国放映されて反響を呼び、「パセリは栄養価の高い野菜であり、使い方次第でおいしく食べることができる」という認識が広まってきた。

これを契機に「ツマモノとしてだけではない“食べるパセリ”の需要拡大に向けた取り組みができないものか」との意見がJA大内パセリ部会の生産者の中からも出るようになった。

### 4 地元学校給食でパセリ料理が好評！

そのような折、東讃地域食育ネットワーク会議で「パセリの産地である地元東かがわ市の学校給食でパセリを使ったかき揚げやサラダが出され、おいしく食べている」との意見が出された。「学校給食においてもパセリの需要拡大を見込めるのでは」と、さっそく東かがわ市学校給食センターを訪ね「野菜としてパセリのおいしい食べ方普及のため」とお願いし、栄養教諭の方より快くレシピ提供をいただいた。

### 5 「おいしい食べ方」情報発信に向けて

これまでの生産者や農村女性グループ等の活動もふまえ、JA大内パセリ部会とも検討、大内パセリ需要拡大&食育推進啓発資料『パセリの力！おいしくいただきま〜す』を作成・活用していく方向で話がまとまった。

資料活用ターゲットとしては、まず、

- (1) 販売促進活動の一環として、市場及び最終ユーザーである量販店の顧客
- (2) 地元での一層の活用をめざし、市内の小中学生（家庭・地域への浸透）を考えた。

構成は、

- ①大内パセリの紹介（産地、歴史、栄養価等）
- ②ドライパセリの作り方と利用例
- ③カンタン&パワフル 朝ごはんメニュー
- ④産地 東かがわ市学校給食 定番メニュー
- ⑤NHK「ためしてガッテン！」合点メニュー
- ⑥世界でおいしく食べられているメニューとし、

JA大内パセリ部会を始め、関係機関・組織とすり合わせを行い、リーフレット（A5サイズ3ツ巻き折り6ページ）を編集・作成した。

リーフレットは、東かがわ市教育委員会および市食育連絡会を通して、市内の全小学校の児童・教諭1500名余りや幼稚園等にも配布、まず地元でのパセリの一層の活用を促した。



『パセリの力！おいしくいただきま〜す』でPR

## ●普及活動の成果

### 1 「おすすめ食べ方」情報と一緒に販売

JA大内パセリ部会として、出荷に際し、PRリーフレットを出荷箱に入れたり、市場の方へ送付するなど、新しい需要の掘り起こしと販売促進活動に意欲的に取り組んでいる。

### 2 商工会へのパセリに関する情報提供に努めた結果、市内のお菓子屋さんの中で、パセリ生大福等を商品として提供する店ができた。

### 3 3月上旬に香川県栄養教諭・学校栄養職員研究会の研修会にて、PRリーフレットを配布し、県内すべての学校給食栄養士の方に学校給食の食材としてパセリの活用を働きかけた。

また、東讃地域食育ネットワーク会議や関係組織を通して、緑黄食野菜としてのパセリを使ったメニュー提案を、広く情報発信することができ、需要拡大に向けての手応えを感じている。

## ●今後の普及活動の課題

地産地消・食育の観点から、市が5月に行う予定の「食育キャンペーン」で、パセリの苗と併せてリーフレットも配布し、より一層の浸透を図るとともに、パセリの需要拡大の取り組みを契機とした若手生産者の確保・育成が急がれる。

食育関係者からは、「欲しい時に、パセリが手に入るようにしてほしい」という意見も出ており、大内パセリが地元や県内で手軽に入手できる仕組みづくりも必要である。

また商工サイドや、地域の関係組織等とも連携し「東かがわ市ならでは」のパセリ産地としてのシンボルフードとなる商品の開発と、パセリ活用の一層の普及・定着を支援していく必要がある。