

香南市観光協会主催

# ニラをモニター 120%楽しむ体験ツアー



市観光協会では、生産量日本一を誇る香南のニラを、観光に結びつけようとモニターツアーを企画。6月6、7日の両日行われたこのツアーには、小学3年生の女の子や、県外から高知観光中のお客さん、新規就農を目指す青年や、ニラ塩焼きそば大ファンの仲良しご夫婦など25人が参加。皆さんと一緒にニラを120%楽しんできました！

担当／広報編集委員 久保きみ

## ニラについてのお勉強

一行はまず野市町のニラ生産農家、島内俊しまうちかさんの畑に向かいました。そこで島内さんからニラについての深いお話を聞きました。日本一の生産量を上げる理由、鮮度を保ったまま流通させる秘訣と努力。栄養豊富なニラのおいしい食べ方など、初めて知ることがたくさんあり、「同「へえ〜」「ほうなるほど〜」と感心しきり。続いて目の前に青々と茂るニラを刈り取る体験。片手に収まりきらないほど大きな株をにぎり、鎌で刈るとジューワッとあふれる新鮮な汁に、また驚きの声が上がっていました。

近くの公民館に移動後、下葉や食味が落ちる葉をきれいに取り除く「そべり調整作業」に挑戦。根気がいる作業に黙々と集中し、あつという間にきれいなニラの山。「スーパーで普通に買っているニラにこんな苦労があったとは…」と農家の手仕事に感謝する声が聞こえていました。

## ニラづくし料理を堪能

次に、同町で焼肉店を営む森川慶文もりかわのぶみさんの指導による料理教室。新鮮なニラを活かした和え物や、ちぢみ、ニラご飯など簡単に作れる料理を教えてもらいました。参加者の調理が始まると、日頃から家事に協力しているであろう主婦の視線がみな切っぴや、フライ返しに拍手喝采。また、小さな手で包丁を握り器用に調理する女の子は注目の的。「こんなにたくさんのニラを一度にたくさん使ったことはないね」と、協力し合ってできたニラづくし料理を皆さんいただきました。



(上) そぐり方を説明する島内さん  
(下) 森川さんにニラ料理を教わります

## 自然と人とのふれあい

今回のモニターツアーでは、終了後参加者の方々にアンケート用紙への記入をお願いしていました。観光協会では今後も体験型や、ウォーキングなどのツアーやイベントなどを計画していく中で、集まった意見を活かしていきたいとのこと。

香南市は海、山、川など豊かな自然に恵まれ、そこで育った野菜や果物、魚や貝などは普段から私たちに身近なもの。けれど、それらに「深く」関わることは少ないように思います。今回のツアーに同行して「120%」の意味がよく分かりました。たくさんの観光資源に囲まれて暮らしていることも実感しました。皆さんも、家族や友人などを誘って自分の住むまちを観光してみませんか？ 新たな発見にきっと出会えます！

はじめまして！

**観光協会事務局長**  
ねきとむひろ  
**根木智宏 (47)**  
香南市の観光のために頑張ります！  
どうぞよろしくお願ひします。

## 編集後記

▼ニラは生で食べられるって知ってました？火を通すものだと思っていた私。切る長さを変えれば、サラダにもタレの薬味にもなる万能野菜。皆さんもお試しを。(猪)

▼ネコが動物をくわえて飼い主に見せにくるのはよくある話。その日の「獲物」はなんとオヤンマー！久しぶりに見た！大きい！ネコから奪うと、元気に初夏の空へ。そしてネコしょんぼり(笑)。(た)

▼先日、子どもにバナマ帽子を買ってあげました。夏っぽい雰囲気と子どもの似合っている姿を見て、自分も欲しくなり、お店で散々被ってみたのですが…。どうしてこんなに似合わない(涙)。(工)

▼先日、近所の田んぼにすい数のオタマジャクシを発見！そういえば子どもの頃、近くの川に15cmはある巨大オタマジャクシがいたんです。誰も信じてくれませんでした。(あ)

広報紙  
スマホで  
広報を見よう  
i広報紙アプリの  
ダウンロードは  
こちらから

《広報へのメール》  
kouhou@city.kochi-konan.jp  
《香南市のホームページ》  
http://www.city.kochi-konan.jp