



地域伝承野菜「尾上菜」のブランド化

長浜市湖北町尾上で古くから栽培されてきた「尾上菜」は、アブラナ科の植物で、漬物や煮物などとして利用されています。

長浜バイオ大学は、尾上菜の優良品質の安定供給を目指し、最先端バイオ技術を使い「尾上菜」の全ゲノム配列解析と生理活性評価を行い、交雑が進む尾上菜の優良系統を選抜しています。

また、長浜農業高校は、長浜バイオ大学から提供された種子で栽培実証を行い、栽培のノウハウを記録したマニュアル作りを目指しています。

なお、収穫した尾上菜は、滋賀県調理短期大学校の学生によって、地域伝承野菜を使った新たなレシピが開発され、11月20日の料理展示会で披露されます。

今後は、作り続けてきた生産者の姿や思い、地域の知恵や技、味などを地域の魅力、価値として再発見、再評価に繋げ、新たな地域ブランドとして創出・発信し、地域振興につなげます。

尾上菜の人工授粉（平成31年4月25日）

長浜農業高校農業科の12名が、長浜バイオ大学の教員から指導を受け、小谷城スマートIC栽培実験農場で尾上菜の人工授粉に取り組みました。

尾上菜は、同じ個体の雄しべと雌しべでは授粉できない「自家不和合性」の特徴をもつため、自家受粉ができませんが、開花前のつぼみを雄しべに付着させる「つぼみ授粉」で自家受粉が可能となります。



尾上菜の現地調査（平成31年4月25日）

湖北町尾上の栽培地を現地調査し、地元生産者から地元に伝わる露地での栽培法を教わりました。また、尾上菜を使った郷土料理の「煮びたし」と「ぬか漬け」を味わい、尾上菜に対する地元生産者の思いを聞き取ることができました。



小谷城スマートIC周辺で取り組む6次産業化セミナー（令和元年7月7日）

長浜バイオ大学の蔡学長による基調講演の後、長浜バイオ大学の教員と長浜農業高校の生徒が、地域伝承野菜のブランド化の取り組みを発表し、市民や学生など約140名の参加者がありました。

会場ロビーでは、取り組みを紹介するパネル展示のほか、地元生産者が郷土料理「尾上菜の漬物」を来場者に振舞いました。

