

2015年6月

●佐賀新聞で紹介されました●

吉野ヶ里町観光戦略協議会からあいちゃん農園に栽培委託された「ジャンボニンニク」の収穫体験の様子が紹介されました。

西九州大学の学生さん達とあいちゃん農園の夏野菜でカレーを作っていました。

でかくてうまい  
ジャンボニンニク収穫

吉野ヶ里町 吉野ヶ里町観光戦略協議会（宮原章彦会長）は20日、ジャンボニンニクの魅力を伝えるイベントを同町吉田の畑で開いた。町民や西九州大学の学生ら10人が約6時間かけて約1000本を収穫し、カレーの具材として味わった。

農の新幹線沿線地域活性化の補助金を利用して、地元特産品を育てようと企画した。ジャンボニンニクは通常の5～10倍の大きさになるニンニクで、昨年10月に200平方メートルの畑に作付けし、農薬を使わずに育てていた。

今季は生育期に天気に恵まれず、収穫したニンニクは小ぶりだったが、栽培管理を委

町民や西九州大生1000本収穫、カレーに

収穫したジャンボニンニクを手にする学生や町民ら一吉野ヶ里町吉田



託された「吉野ヶ里あいちゃん農園」（同町）がカレーにして振る舞った。参加者は、ジャガイモとタマネギの中間のようなホクホクした食感、ほのかな香りを堪能。「やみつきになる味」「ご当地カレーをこれで作れないか」などと感想を述べた。

収穫したジャンボニンニクは地元の飲食店や料理愛好家に提供するほか、試食イベントを開く予定。

（大田浩司）