



2025年3月19日付・下野新聞21面

農家逸品 さらなる価値を



【那須塩原 明治の森】
青木の道の駅明治の森・黒磯は18日までに、地元農家の共同開発商品の第1弾として「手塚さんちの長ねぎドレッシング」の販売を始めた。同所の畑で生産された長ねぎを主役として前面に押し出したドレッシングで、同道の駅のスタッフがレシピなどを考案した。

同道の駅は地域の特産品の価値を高めるため、今後も農家と連携した商品化に取り組む方針だ。
(柴田大輔)

第1弾「長ねぎドレッシング」

手塚さん生産、甘み特徴



信子さん、江坂さん販売が始まった「手塚さんちの長ねぎドレッシング」

信子さん(70)が12年前から栽培を始め、2023年11月に海斗さんが継承した。柔らかさと甘みが特徴という。

レシピは同道の駅のレストラン「明治の森ダイニング」のマネジャー江坂美穂さん(34)が考案。海斗さんは「商品化の話を聞いた時は驚いたが、うれしかった。このドレッシングが那須塩原の長ねぎのおいしさを知つてもらう入り口になれば」と話した。

ドレッシングは180円(税込800円)。同道の駅の直売所「明治の森マーケット」で販売している。

問 同道の駅0287-63-0399。

道の駅、商品共同開発

野菜をメインにしたドレッシングを作りたいと、植物油脂や酢などに加え、ペースト状にした長ねぎを多く配合した。フレッシュドレッシングに近い味で、酸味の中に長ねぎの甘みを感じられる。

同道の駅は昨年4月にリニューアルオープン。

「農家が集まる道の駅」をコンセプトに、農産物

などの価値向上に力を入れる。商品化はその一環で、商品開発から販売戦略までを支援する商品開発チーム「農家の編集部」が手がける。

今回のドレッシングに使われている長ねぎは、農業手塚海斗さん(25)が青木の畑で生産。祖母

信子さん(70)が12年前から栽培を始め、2023年11月に海斗さんが継承した。柔らかさと甘みが特徴という。

海斗さんは「商品化の話を聞いた時は驚いたが、うれしかった。このドレッシングが那須塩原の長ねぎのおいしさを知つてもらう入り口になれば」と話した。

ドレッシングは180円(税込800円)。同道の駅の直売所「明治の森マーケット」で販売している。

設問

【1】記事中に登場する次の漢字の読みをひらがなで書きましょう。

- ①連携②栽培③継承④好評⑤配合⑥逸品

【2】記事中に登場する外来語の意味を書きましょう。

- ①レシピ②マネジャー③コンセプト④メイン⑤ペースト

【3】今回開発された新商品の名前は何ですか。

【4】手塚海斗さんが「長ねぎのおいしさ」と述べていますが、具体的にはどんなおいしさですか。

【5】本文の内容と合う選択肢を一つ選びましょう。

- ・ア 今回開発された商品が、最後の共同開発商品になるだろう。
- ・イ ドレッシングに使われる長ねぎは手塚信子さんが一人で栽培している。
- ・ウ 長ねぎのきりっとした辛味を生かしたドレッシングに仕上がった。
- ・エ 今回の新商品は、もともと道の駅のレストランで使っていたものを商品化したものである。