

## 川崎市多摩区の伝統野菜！ のらぼう菜の出荷開始！！

令和7年3月19日

川崎市内で「のらぼう菜」の収穫が始まりました。JAセレス川崎の大型農産物直売所「セレスモス」や生産者の直売所などで販売が始まり人気を集めています。このたび、生産者に協力を依頼し、収穫現場をご案内いただける機会を設けましたので、ぜひ取材いただき、川崎の伝統野菜「のらぼう菜」を紹介いただければ幸いです。

### のらぼう菜とは

のらぼう菜とは、市北部の多摩区菅地区で古くから栽培されてきた伝統野菜で、地元では親しみを込めて「のらぼう」と呼ばれています。市内でも生産者は増え、麻生区や宮前区、高津区などでも栽培されています。

次々と伸びる「脇芽」を食し、甘くて柔らかい茎が特徴です。ビタミンCやA、カルシウム、食物繊維も豊富で、さまざまな食材と相性は抜群。加熱しても生で食べてもおいしい春の野菜です。

「令和4年度川崎市実態調査」によると、市内延作付面積は283・7㌥で収穫量は8420・1キ㌥。市場に出回ることにはほぼなく、セレスモスや生産者の直売所で販売されています。



### 中山 周治さんについて

今回ご協力いただく中山さんは、年間約60品目の野菜や果樹を栽培し、セレスモスで販売する他、近隣レストランや福祉施設に卸しています。自然の力を存分に引き出す栽培方法にこだわり、東京農工大学馬術部の馬ふんや地元のクラフトビール醸造所の麦芽かすをたい肥にして土作りに使用。元気に育つ野菜は低農薬・低化学肥料による栽培を実現しています。

のらぼう菜は、就農した約15年前に父から引き継いで栽培を開始。セレスモスで人気ののらぼう菜は、周治さんの代となっても多くの利用者から注目を集めています。

### 【取材ご案内】

日 時：令和7年3月26日(水) 14時開始

取材先：中山 周治さん(63)

集合場所：川崎市麻生区片平1628

※お越しの際は、公共交通機関をご利用ください。自己車両でお越しの際はJA担当者までご報告ください。



中山 周治さん 地図二次元バーコード



内容：2時間ほどお時間をいただき、収穫の様子を撮影させていただき、栽培における工夫や苦労、やりがいなどの質問・取材にご協力いただきます。

当日は、JAセレス川崎 経営企画部広報課の職員も同行します。

#### 【お問い合わせ・取材のご連絡について】

※取材をご希望される場合は、事前にJAセレス川崎広報課までご連絡願います。

◆お問い合わせ先

セレス川崎農業協同組合本店 経営企画部広報課 TEL 044-877-2964 担当：高松