

2人の農業系女子（ノケジョ）が初コラボ！伝統的小玉ねぎ『ペコロス』の新品種開発に挑む

現役農業女子大生（ノケジョ）が、伝統玉ねぎペコロスを栽培する3児の母（ノケジョ）と手を組み、新品種ペコロスの開発に挑む。

ハンバーグなどの高級洋食店で人気を誇る小型の玉ねぎペコロス。大正時代から続く愛知県知多市の伝統的な特産品として受け継がれてきました。しかし、後継者の不足と採種量の減少により生産量が激減。

2人のノケジョ（農業系女子）がペコロスの生産量向上を目指し、新品種ペコロスを開発します。この支援者を、インターネットサービス Kodawarin にて2017/07/31までの期間限定で募集。支援者には、開発の一部始終が報告されるとともに新品種ペコロスが届けられます

直径4cmほどの小さな玉ねぎペコロス▶



○ 高級料理店で人気のペコロス

高級洋食店では、ペコロスは高級食材として知られています。座りの良い形状と甘み、火が通ったあとの柔らかさの割に煮崩れがないことがその理由。なかでも知多産がブランド玉ねぎとして利用されてきました。

名古屋のフレンチ料理店「レストランツキダテ」で▶
オムレツに使用される知多市特産ペコロス

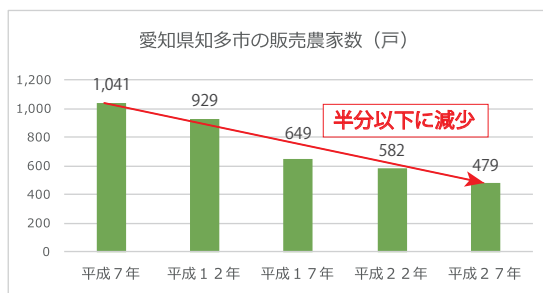


○ ペコロスの生産量低下の原因

原因①「ペコロス農家の後継者不足」

知多市の販売農家数が、20年間で50%以下に減少

知多市の販売農家数が著しく減少。特にペコロスの栽培は、小粒であることと、大量生産が難しいことがその理由です。



資料：農（林）業センサス

原因②「不規則な近年の天候への耐性」

暑さ、湿度、降水量、病気にデリケートな国産の種

「国産野菜」の85%以上が輸入種である一方、知多市特産ペコロスは、大正時代から種を自力で採取。自家受精を繰り返す、生産手法が裏目となり、種の免疫力や環境への耐性が低下するという危機に陥りました。



▲ペコロスの種。環境の影響で種の取れる量が左右される

○ 今回の新企画の特徴

特徴①「2人の農業系女子（ノケジョ）がコラボ」

柘植千佳（現役農業女子大生）：企画プロデュースを担当



「食の物語まるごと味わうサイト -Kodawarin-」を学生起業した柘植千佳が本企画をプロデュース。同サイトにてペコロスの応援者を期間限定で募集。新品種開発の一部始終を物語としてお届けする。

近藤由佳（3児の子育て母）：特産ペコロスの栽培を担当



3児の子育てをしながら、知多市特産ペコロスの栽培をする近藤由佳。2013年に新聞記者から農業に転職し、独り立ちして3年目になる。ペコロスに魅力を感じた一方で、生産量の著しい減少を知り「ペコロスを守りたい」と栽培を始めた。

特徴②「環境に強い新品種ペコロスの開発に挑戦」

海外の地場玉ねぎとの掛け合わせによる種の品種改良

現在よりも環境の影響を受けにくく免疫力のある種を作るため、海外で伝統的に栽培されている2種の地場玉ねぎとの掛け合わせを行い、新品種ペコロスを開発します。



▲わらわらスイート（アメリカ）



▲ボレッターナ（イタリア）

▼ 会社情報

会社名：Lawin 株式会社 設立日：2016/12/15
資本金：3,000,000円 会社 URL：https://lawin.co.jp
所在地：愛知県愛知郡東郷町御岳 2-1-1

▼ お問い合わせ先

担当：代表取締役 柘植千佳
Mail: info@kodawarin.shop Tel: 090-3557-0773