

本町ゆかりの西洋野菜「ルバーブ」

「ルバーブ」は1890年（明治23年）頃、七ヶ浜町内にある高山外国人避暑地（国内三大外国人避暑地の一つ）の住人がアメリカから種子を取り寄せ、日本で初めて栽培が始まったのではないかとされている。

ルバーブはタデ科の野菜で、見た目はフキに似ており、茎の部分を煮詰めてジャムやソースにするのが一般的だ。



昨年、町はルバーブを新たなブランド品として育てるため、商品化や料理の開発を目的としたキックオフイベントを開催した。町民、農家、研究者など約100名が参加し、ルバーブの特徴や歴史を学び、ルバーブの創作料理が提案され試食会を実施した。現在では町内の飲食店でルバーブを使った料理が提供されるようになった。

今年の種まき時期には栽培講習会を開催し住民の栽培拡大にも取り組んだ。9月には町内小・中学校での給食に、肉料理用のルバーブを使ったソースを提供するなど、町民のルバーブへの認知度アップに取り組んでいる。町産業課の伊丹秀晴農政係長は「ルバーブは水やりもほとんどいらず育てやすい。栽培に前向きな農家や個人を増やしていきたい」と意気込みを語る。

