

質問及び回答一覧

	質問先	質問内容	回答
1	生産者	伝統野菜作りで大変なことは何ですか？	在来種であり、改良された品種と比べると、大きさ等にバラつきがあるため、生産・出荷が難しいです。 (例えば、青首大根であれば90～95%出荷できるのに対して、田辺大根は70～80%程度)
2	志方様	勝間南瓜ビールのアルコール度数、香り、味、販売価格について教えてください。	・アルコール度数：5.5% ・香り：麦とホップの香りがメイン。そこに勝間南瓜の香りが少しあります。 ・味：麦のコクと旨味。ホップの苦み。最後に勝間南瓜の風味が残ります。 ・販売価格：800円（税込み） ※限定販売であったため終売
3	濱田様 (生産者)	今回試食した大阪黒菜は、いつ頃種まきをしたのですか？	11月20日に播種したものを本日試食していただきました。 大阪黒菜は生育がよく、冬場でも2ヶ月～2ヶ月半でできます。プランターでも作れるので、皆さん挑戦してみてください。
4	笹井様	大阪黒菜の販売時期や場所などを教えてください。	・種は大阪黒菜保存会で販売します。 (大阪黒菜保存会ホームページ) http://ovc.osakas.jp/?page_id=483 ・JA大阪市の直売所「おいで～菜」などで今後販売予定です。 (なお、大阪黒菜は通年栽培できる野菜です。)

5	志方様		ビール作りはレシピを決める（どんな材料を使うのか、どの種類のビールにするのか等）ところから作業が始まりますが、ケースによるのでそれにどれくらい時間がかかるかは様々です。ビール作りの作業に入ってしまうと、1ヶ月ほどで商品が完成します。
	中西様	商品化するまで（企画～販売開始）、どれくらいの期間がかかったのでしょうか？	企画から販売開始まで、約一年半です。 （初年度） ①2021年11月 企画（「田辺だいこんふやしたろう会」さまよりオファー） ②2022年2月 製造者・販売者を決定 ③2022年5月 郵便局内での申請等手続き ④2022年6月 大阪城南女子短期大学さまにレシピ&パッケージデザインを依頼 ⑤2022年9月 商品の本社承認 ⑥2022年11月～ 田辺大根&金時人参の収穫 ⑦2022年12月～ 製造開始 ⑧2023年1月～ 販売開始（4月末販売終了） （2年目） ①2023年7月 本社承認申請 ②2023年9月末 本社承認 ③2023年11月中旬～ なにわの伝統野菜の収穫 ④2023年12月15日～ 製造 ⑤2024年1月15日～ 販売開始
6	—	勝間南瓜のカットの仕方がわかりません。皮が硬く、どのようにしてカットするのがいいのでしょうか？	（生産者）皮がかなり硬く、なかなか包丁では切りにくいので、皮の部分は力のある人に切ってもらった方がいいと思います。 カットの仕方は、半分にカットして食べると思います。
7	大阪市	市場（近郊の野菜）の機能がなくなり、公設市場（販売）がなくなり、流通の機能がなくなってしまったので、新しいルートを作ってほしいです。	いただいたご意見を踏まえて、関係機関等とも連携しながら検討していきます。