

DAIKON RADISH

# だいこん



根菜類

## 但馬地方の高原や 御津町の干拓地が大産地

根も葉も栄養たっぷりのだいこんは、古くから日本人の食卓には欠かせない存在。甘くやわらかく大きすぎず、病気に強い品種のため生産者にも受け入れられ、現在では青首大根が主流に。但馬地方の高原やたつの市御津町干拓地は県内の一大産地です。

だいこんおろしが消化を助けることは、よく知られています。根に含まれるアミラーゼという消化酵素や辛み成分のアリル化合物が、胃液の分泌を促してくれるからです。

主な  
出荷時期

4月～5月 御津  
7月～9月 たじま  
10月～3月 御津

新温泉町／養父市

# たじま



## 22 haの広大な開拓地で生産する 「畑ヶ平(はたがる)大根」

畑ヶ平(はたがる)高原は、県内でも数少ない高原気候を生かした夏だいこんの生産地です。22 haもの広大な開拓地では、4戸の生産者が「畑ヶ平大根」を栽培しています。きめ細かくて柔らかいのが特徴です。

昭和43年の国有地開拓に当たったのが、現在の畑ヶ平農業生産組合です。当初はばれいしよやいちごの栽培を手掛けていましたが、昭和51年から夏だいこんの栽培に着手。冷涼な高原気候を生かし、こまめな管理を行って、京都、神戸、豊岡市場で確固たるブランドを築いています。

大型機械の導入・省力栽培によ



り、1戸当たり3〜4 haの大規模経営を行っています。適期かつこまめな作業の実施など、高品質な商品づくりを追求。平成22年から一部で特別栽培に取り組んでいます。現在は生産者全員が2世生産者です。労働力分散のための新品目(リーフレタス、アスパラガス、キャベツなど)にも取り組んでいます。



### 標高950～1100mの畑ヶ平高原

兵庫県の北部、鳥取県との境に近い扇ノ山(標高1300m)のすそ野に拓けた畑ヶ平(はたがる)高原(美方郡新温泉町岸田)は標高950m～1100mの高原地帯で、夏でも平地より4.5℃低い冷涼な高原気候を生かして、夏だいこんが作られています。新温泉町から車で約1時間。年降水量約2000mm、年平均気温8.7℃、冬季降雪量は3～4mに達します。



# 養父市の特産品「轟大根」

昭和40年、杉ヶ沢高原に農地が造成されました。当初はくりやあわを栽培していましたが、昭和43年から土壌に適していただいこんの生産が始まりました。昭和58年には生産者24戸が32haの農地で栽培していましたが、現在では9haの農



地での栽培と なっています。生産者は早朝3時頃から収穫し、各自が水洗いした後、共同出荷場で検品を行って出荷します。生産者の早朝作業のほか、ワールドチエーンで市場に流通させるなど、北海道などの遠隔地から関西市場へ流通するものと比べて鮮度面で優位に販売できるよう工夫されています。



## 700~800mの準高冷地

養父市の杉ヶ沢高原は標高700~800mの準高冷地に位置するため、夏季の平均気温が平地より5℃~6℃低く、8月下旬でも日中の平均気温は27℃、夜間の平均気温が14℃であり、高原部の低温を利用しだいこん栽培が可能。赤土で水はけが良い土地であるため、だいこんの栽培に適しています。



### 野菜おじさんからひとこと

#### 沢庵漬けのルーツは但馬の出石町

日本へは、8世紀頃に中国から伝わったとされています。広く栽培されるようになったのは江戸時代。飢餓対策として栽培が奨励され、日本各地の風土に適した品種が多く生まれ、漬物、切り干しなどの保存食として、重宝がられました。

沢庵漬けを考案した沢庵和尚(1575~1645年)の生誕地は、但馬の出石町(現在の豊岡市出石町)です。城崎温泉では、江戸時代に沢庵漬けが湯治客向けに土産物として販売されていました。

購入の問い合わせ

JA たじま営農生産部特産課 TEL.079-662-4146

# たつの市 御津



## 干拓地特有の砂地で育ち きめ細かくやわらかに

たつの市御津町、揖保川の支流河口に広がる干拓地「成山新田」。出荷量は年間3000t以上。御津町園芸組合が生産するだいこんは、県内一の出荷量を誇ります。

干拓地特有の砂地で育つだいこんはきめ細かく、肉質がやわらかいのが特長。特に冬場には甘さが増します。御津だいこんはそのおいしさで、料理人に一目置かれています。

だいこんとにんじんの国指定産地として知られる成山新田。同地におけるだいこんの栽培は、戦後から本格化し、昭和45年に30ha、50年に55haと伸びてきました。フェロモントラップの設置など、慣行基準よ

り化学肥料・農薬の使用を低減した栽培方法で、平成21年に兵庫県認証食品「ひょうご推奨ブランド」に認証されています。

現在は、かつての10億円産地の復活を目指し、積極的な機械化や、ブランド化などの新たな取組を平成26年から始めました。



### 野菜おじさんからひとこと

各地でいろいろな品種が栽培されていましたが、現在では上部が緑色の青首だいこんと全体が白い白首だいこんの2つの品種群が中心です。流通の主体は青首だいこんで、辛みが弱く、甘みが強いことが好まれています。

兵庫県では但馬高原で夏に収穫するだいこんが、御津町で秋冬に収穫するだいこんが多く栽培され、市場に出荷されています。



# 幾多の試練を乗り越え一大産地に

江戸時代末期から揖保川河口付近の干拓が試みられました。挫折を繰り返しました。苦難の末、大正8年に堺市の成山徳三郎が干拓に成功し、「成山新田」という名前の農地が出来ました。農家20戸が入植し、さつまいも、まくわうり、裸麦などの栽培が行われましたが、昭和12年と16年に大災害があり、防波堤が決壊して農地が水没し一時営農ができない時期もありました。

昭和23年〜32年にさらに干拓を実施し、幾多の試練を乗り越え現在は約100haの広大な干拓地となっています。だいこん、にんじんのほか、うり、ほうれんそうなどを栽培しています。

典型的な瀬戸内式気候で、平均気温15℃以上と温暖。干拓地の砂地は通気性・排水性に優れ、土壌温度も高く、野菜栽培に適しています。



購入の問い合わせ JA 兵庫西 揖龍営農生活センター TEL.0791-66-3111

## 神戸西

神戸市西区



### 神出町を中心に栽培 葉付きのまま出荷

野菜栽培が盛んな神戸市西区では、神出町を中心にだいこんが生産されています。総太り系の品種で、鮮度と食味にこだわっています。だいこん部会の生産者は5名で構成されており、栽培においては、土づくりに配慮し、化学肥料・化学合成農薬の削減に力を入れた栽培が行われています。神戸市ブランド野菜「こうべ旬菜」に認定され、こうべ版GAPにも取り組んでいます。

8〜9月に種をまき、11〜12月に出荷されます。都市近郊の強みを生かし、バラの状態を出荷し、差別化とコスト削減を図るとともに、量販店へ鮮度と食味にこだわった葉付きだいこんを約9000本出荷しています。

生産者の部会は昭和50年代頃から量販店・消費者と交流し、消費者の声を反映した野菜作りに努めています。現在も葉付きだいこんとして、品質や収量の向上に取り組んでいます。



購入の問い合わせ JA 兵庫六甲 神戸西営農総合センター TEL.078-961-1277



## フライド大根

### 材料/4人分

だいこん	200g
麵つゆ	30cc
ガーリックパウダー	2.5g
米粉	25g
揚げ油	適量

①だいこんをスティック状に切り、麵つゆに約1時間漬け込む。②ガーリックパウダーと米粉を混ぜたものにまぶす。③150度の低温でじっくりと周りがサクサクになるまで揚げる。



## 風呂吹き大根の豚生姜みそ添え

### 材料(4人分)

だいこん	約30cm長さ
豚しゃぶしゃぶ用肉(ロース)	300g
土しょうが	50g
昆布	10cm角
米のとぎ汁	適量
サラダ油	少々

A	だし(かつおと昆布)	3/4カップ
	みそ	大さじ4~5
	酒、みりん	各大さじ3
	砂糖	大さじ1/2

※みそは塩分により加減する。

片栗粉、水	各大さじ1
-------	-------

①昆布を800mlの水に30分ほど浸けておく。②だいこんは厚めの輪切りにし皮をむき、たっぷりの米のとぎ汁で串がやっと通る位にゆで、水洗いする。③鍋に①を昆布ごと入れて下ゆでしただいこんを並べ、ひたひたに浸かる程度にし火にかける。ふたをして弱火で串がスツと通るようになるまで煮る。④豚しょうがみそ>豚肉はさっとゆがいてキッチンペーパーで水気を切り、手でちぎる。しょうがは薄切りにする。小鍋にサラダ油をなじませてしょうがを加え、しんなりしたら豚肉を入れ、④を加えて少し煮、全体になじんだら、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。⑤器に③のだいこんを盛り、④の豚しょうがみそをかける。

※好みで豚しょうがみそに粉山椒をくわえても。



定番の煮込み料理のほかフライにも