

野菜(vegetable)を知って美味しく(Delicious)食べよう

ベジシャス

～野菜の旬ナビゲーション～

第68号 平成28年12月



今月の特集は源助だいこんです。

ずんぐりとした円筒形が特徴的な源助だいこんは加賀野菜(※)のひとつで、

昭和初期、現在の金沢市打木町で栽培していた在来種のだいこんに

愛知県の井上源助氏が作った品種を掛け合わせて誕生しました。

肉質はやわらかく、煮くずれしにくいことから、冬の煮物やおでんに欠かせない存在です。

(※)加賀野菜とは？・・・昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜。金沢市農産物ブランド協会によって加賀野菜に認定されているのは現在 15品目で、源助だいこんは認定制度が始まった平成9年6月に認定されています。

○平成28年11月7日(月)、石川県金沢市の松本 充明(まつもと みつあき)さん(46歳)の生産現場を伺いました。



石川県金沢市で源助だいこんを栽培する松本充明さんは、源助だいこんの生みの親である松本佐一郎氏のお孫さんで、現在、JA金沢市源助大根部の部長を務めておられます。松本さんは21歳の時に家業を継がれました。現在は松本さんと奥様、ご両親と1名の農業研修生の5名で、源助だいこん31aのほか、すいかや青首だいこん、加賀太きゅうり(加賀野菜)をメインに小かぶや小松菜などを栽培されています。

松本さんは、自身の圃場管理をしながら(収穫期は午前1時起床！)、若手生産者の指導や積極的な消費宣伝活動など、大変多忙な日々を送っています。



砂地で育つ源助だいこんは肌が美しい！
水分が多く抜群の瑞々しさも特徴です。



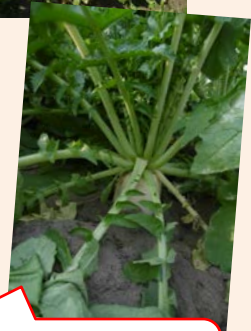
源助だいこんは青首だいこんに比べ少ししか頭を出しません。松本さんいわく「恥づかしがりなだいこん」なのだとか。



源助だいこん



青首だいこん



源助だいこんは葉の旺盛さも特徴です。



松本さんのお爺様がつくられた源助だいこんは、昭和30年代頃には、石川県内のだいこん生産量の大半を占めていましたが、青首系の品種が育成されて以降、生産者が減少し、平成7年には松本さんのお宅1軒だけになってしまいました。しかし、加賀野菜の認定制度が始まった平成9年、源助だいこんがブランド化されたことにより、作りたいという人が年々増え、現在、松本さんが部長を務める源助大根部の源助だいこん生産者は20名おられます。

松本さんは、苦しい時も「源助だいこんの本家がやめるわけにはいかない」と守り続けたお父様に感謝されています。

松本さんの熱心な宣伝活動

源助大根菜飯
ツナマヨネーズ
112g
(実120g)



源助だいこん
GENSUKE DAIKON

夜

源前どんこん
GENSUKE DOKON

前

前

また、地元小学校での出前授業でも着用。給食に源助だいこんの献立を出したり子供たちに収穫を体験してもらうなど、食育にも積極的に取り組んでいます。



「源助だいこんは旬の時期にしか食べられない地野菜で、それがおいしさのひとつでもある。全国から金沢に源助だいこんを食べに訪れる人を増やしたい」と語ってくださいました。

產種子入袋

獨特
優良三種

源助松子
源助大根
源助菜菜米

進備者

敷ル

忠誠萬人幸福

穀

農產種子
採收販賣

愛知縣西春日井郡西春日町坂谷之色

井上源助採種場

裏

[illegible]

松本さんにお爺様の思い出をうかがうと「いつも裸足だった」記憶があるそうです。それは、土の状態を直に感じるためだったのではと仰います。「毎日圃場に足を運んで野菜の顔を見て話しかけることが大事」と語る松本さんも、農業一筋だったというお爺様、お父様の熱意を、確実に受け継がれています。

【だいこんとりんごのナムル】

りんごのほのかな甘味と
ごまの風味がだいこんによく
合います！



○材料(1人分)

・だいこん……75g
・りんご……20g
・塩……少量

A { 白すりごま……大1
りんご酢……小1
はちみつ又は砂糖……小2/3
ごま油……小2/3



○作り方 ①だいこんはせん切りにして塩をふり、15分程おいてしんなりとしてきたら、よくもんで水気をきります。



手にぎゅーっと力を入れて水気をよく絞ることがポイントです。

②りんごは、よく洗い皮ごとせん切りにします。



りんごの皮はあえて剥かずに、この赤色を活かします。

③ボウルにAを合わせよく混ぜ合わせ①のだいこんと③りんごを加えてよくあえます。



できあがり！



りんごの皮の赤色が映えます。



【レシピ担当】

菊間恵子(ナチュラルフードスタイリスト)

野菜ソムリエ、はちみつマイスター、昆布大使等の資格を持ち、「ナチュラルフード(野菜・果物、はちみつ等)」を取り入れたレシピ開発やイベント開催のほか、講師として活動中。スローライフな心豊かな生活を目指し、東京と伊豆(実家)を行き来しながら、伊豆の畑で季節の野菜・果物の栽培や養蜂(日本ミツバチ)の手伝いもしています。

【野菜の需給・価格動向レポート】 http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000058.html

【おすすめ野菜】 http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000058.html

※ウェブサイトにはフォトクリップも掲載しています。

http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html

■取材協力

金沢市農林局農業振興課農業センター
■当誌面におけるすべてのコンテンツは、当機構が著作権その他の一切の権利を有します。
■転載、引用する場合は右記、事務局までご連絡ください。]

■発行元：野菜需給協議会・独立行政法人農畜産業振興機構

電話：03-3583-9478 FAX:03-3583-9484

■野菜の疑問、質問、解決します！

疑問、質問を募集しております！
こちらまでご連絡ください！

vegeciuous@alic.go.jp

