

2010年

2月

中国四国農政局
高知農政事務所

News Letter

高知県の伝統野菜

伝統野菜は、各地で古くから栽培・利用されてきた地域独特の野菜です。一般に流通する量は少なく、多くはその地域で自家用等の食材として栽培されてきましたが、今日の食生活の変化や過疎化・高齢化により栽培する農家は減少してきています。一部の地域では、伝統野菜を残そうと栽培や販路拡大に取り組んでいるところもあります。

高知県にも、地域の方々の努力により、今も守られている伝統野菜がありますので、ご紹介します。

にゅうがうちだいこん

入河内大根



入河内大根は、安芸市の海岸から伊尾木川沿いに車で約30分ほど山間に入った安芸市入河内地区で、戦前から自家用に栽培されている大型の大根です。12月下旬から2月に収穫され、4～5kg(普通の大根の2～3倍)になります。また、大きいものでは、7～8kgになるものもあります。

地上に出た部分の皮が赤紫色に色づき(中は白色)、キメが細かく、辛みが少ないのが特徴です。煮崩れしにくいことから、同地区ではふろふき大根やおでんなどの煮物にしたり、なます、漬け物、干し大根にして食べられています。

過疎化や高齢化がすすみ、徐々に栽培する農家が少なくなり栽培の伝承が危ぶまれるようになったことから、平成18年7月に同地区の14農家で「入河内大根のこそう会」を結成し、栽培や利用方法の研究、PR活動に取り組んでいます。

ひろおか

弘岡カブ

弘岡カブは、仁淀川河口に開けた肥沃な土壌で、高知市春野町弘岡地区を中心に、明治時代から栽培されている直径20センチメートルほどの大きなカブです。

同じ弘岡カブでも利用目的等によって、それぞれ独自の系統を選抜・維持しているため、早晚性や根形・肉質等で違いが見られます。中でも戦前から選抜・維持されてきた晩生の弘岡カブは、11月から2月中旬まで収穫され、生で食べてもとても甘いのですが、白く滑らかな肌と歯ざわりの良さから漬け物に適しています。

この晩生種の種子は、生産農家が自家採種し、代々受け継がれていますが、近年は別の品種との交雑等により早晚性や根形・肉質等が不ぞろいになるなど、課題も生じています。このことから、地元の食品会社と生産農家が協力して、保存に努めるとともに、弘岡カブを使った商品をインターネット等でも販売するなど販路拡大に努めています。



高知産の米粉でうどん作り（高知市）

1月31日、イベント「ソーレまつり2010」の体験教室として、「新日本婦人の会」主催で、「高知産の米粉でうどん作り」が開催されました。

当日は、高知県米粉推進連絡会会員（高知こめっこクラブ）の澤本氏を講師に迎え、参加者26名はJA土佐れいほくで製粉した高知県産米粉を使ったうどん、天ぷら、りんごケーキを作りました。

その後、農政事務所から米粉の利活用による米の消費拡大や食料自給率向上の説明を行い、アンケートも実施しました。

今、話題になっている米粉の良さを少しでも多くの方に知って頂くための取組です。



（うどん作り：生地を伸ばす）



（うどん作り：麺を切っている）



↑（完成した米粉の天ぷら）



（完成した米粉のりんごケーキ）

←（完成した米粉のうどん）

インフォメーション

▼「農林水産省電子申請システム」の廃止について

農林水産省は、「e-Gov 電子政府の総合窓口」を通じたインターネットによる申請等の受付（農林水産省電子申請システム）を平成22年3月末日をもって廃止します。

4月以降は書面等により受付いたします。

- ・お問い合わせ先：中国四国農政局総務部情報推進課 TEL 086-222-3498(内線2297)
- ・詳しくは農政局HPをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/chushi/press/jyouhou/100106.html>

編集：中国四国農政局 高知農政事務所

〒780-0870 高知市本町4丁目3-41 高知地方合同庁舎

TEL(088)872-0514 FAX(088)872-7531 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中（登録はこちらから） <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>