


重点取組名	「板井原大根の安定生産加工技術の確立」	
普及活動担当	小林智子（鳥取県八頭総合事務所農林局八頭農業改良普及所）	
主要な活動地域・対象農業者	八頭郡智頭町板井原集落で栽培されていた伝統野菜「板井原大根」を復興し、栽培加工に取り組む板井原大根振興会会員（6戸）を対象とする。	
取組結果・成果 〈取組みのねらい〉	<p>1 種子の選抜基準と栽培管理指針が決まる。</p> <p>（1）伝統野菜は系統を極端に選抜し過ぎると淘汰されるため試験圃場結果から、赤茎で葉茎部分に毛がある形状の良いものを種子選抜の基準と決めた。</p> <p>（2）会員各自の数年来の栽培管理記帳と生育結果をもとに、播種時期、畝立、施肥収穫時期が討議され、指針がまとまった。</p> <p>会員の圃場要因や立地条件の違いによる個別の改善課題も明確になった。</p> <p>収量増加を目指したが、早期の豪雪で収穫不能ものが多く出て、伸び悩んだ。</p> <p>2 安定加工技術の確立</p> <p>（1）長期保存用板井原ごうこ（糠漬け）は、乾燥度を高め酸味が出るのを防ぐ。</p> <p>（2）新たな生漬け加工品の開発</p> <p>板井原大根の独特の歯ごたえを活かした生漬け商品の開発と試行的販売の開始（甘酢漬・粕漬・三五八漬）</p> <p>3 販売活動の促進</p> <p>地域の特色ある伝統野菜「板井原大根」に係る食文化や生活史を活かした宣伝グッズ等を作成し販売強化により、観光土産品としての販売量が伸び、商品が不足するようになった。</p>	
連携機関、協議会等	・「板井原大根振興会」は大根生産農家6戸と地域の酒造会社等の業者3軒で会を結成している。智頭町の伝統町並保存と併せた食文化復興で蘇えらせる商品として、町、農協、普及所等の関係機関で支援している。	
取組の特徴や取組に際しての工夫	<p>板井原大根は、智頭町の板井原地区で昭和35年頃まで山焼きした後に栽培されていたが、山焼きの消失と共に途絶えかけていた。平成13年に男性が中心となって板井原大根振興会を結成し、40年ぶりに当時の食文化と共に復活させた。</p> <p>板井原大根は、長さが大きくても15センチ程にしかならないミニ大根で、独特の歯ごたえと旨味のある。しかし、種子選抜や栽培方法は模索の中から積み上げて行くしかなく、会員全員での圃場巡回や試験結果から討議を重ねながら確立してきた。</p> <p>また、閉鎖されていたトンネルでの保存等で話題性もあり、マスコミを活用した宣伝を行いながら観光土産品としての販売を強化してきた。</p> <p>希少価値のある商品として人気が増し、需要に生産が追いつかなくなった。</p> <p>しかし、大根の天日乾燥が天候に左右されることや、商品規格に合わないために廃棄していた大根も多く、これを活用し、消費者の嗜好を考慮した新たな加工方法や味付けの研究を重ねている。</p>	
【参考】		* 大根の乾燥風景