



News Letter

2021年

11月

中国四国農政局
広島県拠点

【知っどる？ ひろしまの伝統野菜 ②】 広島菜

(広島市安佐南区)



アブラナ科の白菜の一種とされ、葉は幅広く肉厚、葉も茎も鮮やかな濃緑色で、長さ50～60cm、重さ2～3kgにまで成長する

広島菜は、広島を代表する伝統野菜。起源は諸説ありますが、400年ほど前、安芸観音村（現：広島市西区観音）の住民が、京都本願寺から種を持ち帰り、明治時代に川内村（現：広島市安佐南区川内）の木原才次が従来の京菜との交配で改良を重ね、現在の広島菜の原型を作ったといわれています。

11月半ばから本格的な出荷が始まり、寒さが厳しいほど緑が鮮やかに、甘みも増していきます。シャキシャキとした歯ごたえとピリリとした辛味は漬物にぴったりで、広島菜漬は、九州の高菜漬、信州の野沢菜漬と共に日本三大菜漬の一つと呼ばれています。



河川に挟まれた川内地区は、砂壌土で水はけが良いため、畝なしで密播できることから反収も高い

大ヒットで新たな需要

「広島菜の発祥の地」といわれ主産地の川内地区では、現在、約50名の生産者が10haで年間約900tを生産しています。

地元生産者で構成する広島菜委員会の溝口憲幸会長は、「広島菜漬の原料として、約1.5kgの広島菜を5株束ねて1つに縛り、多ければ日に約2t出荷しています。重労働だが、生産緑地制度や若者の就農などで、今後30年は広島菜の生産が見込めるようになった。今年2月、この地区で採れた広島菜を使った混ぜご飯のもとが発売され大ヒットしたので、皆で頑張って生産量を増やしていきたい。」と意気込みを語っておられます。

地域と共に

また、JAYOUTH広島市佐東支部の倉本守支部長は、「川内は住宅と畑が混在する地区。宅地化が進む中で農業を営むには、近隣住民の理解は欠かせません。地元伝統野菜である広島菜に親しんでもらうため、収穫体験や菜漬工場の見学、地元小学校の広島菜栽培の支援を約30年続けています。」と地域との交流・共存に力を入れています。



令和3年10月26日、漬け込み本格化を前に、JA広島市広島菜漬センターで初漬け式が行われた

11月は「和ごはん月間」です

～和食を身近・手軽にライフスタイルに取り入れよう～



「和食の日（11月24日）」を含む11月を、官民協働の取組である「Let's! 和ごはんプロジェクト」の集中活動月間「和ごはん月間」として、プロジェクトメンバー間の連携企画、各種イベント等を重点的に実施します。

Let's! 和ごはんプロジェクトってどんなことするのかな？



毎日忙しいパパやママたちが、身近・手軽に健康的な「和ごはん」が始められるように、新しい商品やサービスを考えたり、子ども向けのメニューを作ったり広めたりするんだよ。

味覚が形づくられる子どもの時に、和ごはんの味に親しんだり、食べ方を体験する機会を増やして、和食文化を守って未来に残すようにしていくんだよ。

詳しくはこちらをご覧ください

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html



水田農業の未来を考える動画配信中

～令和4年産作付転換編～

➡令和4年産の作付計画や中長期的な産地づくりの方針などを検討する際に必要となる、水田農業の取組方針や米の輸出、大豆、野菜などの各品目の需給動向などの情報を解説動画として配信しています。

➡地域における産地づくりの話し合いの際などに是非ご活用ください。

動画(YouTube)のアドレスはこちら！

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLMvvhD9xvwfnmJUFbTtWmICaMSWlO6cjC>



【コンテンツ一覧】

1. 令和4年産に向けた水田農業の取組方針について
2. 米の輸出をめぐる状況について
3. 需要に応じた麦生産
4. 大豆の需要について
5. 野菜の需給動向等について
6. 果樹の需給動向について
7. 土づくり（地力増進作物）・有機農業
8. 水田における飼料作物（青刈りとうもろこし等）の生産拡大について

◎「News Letter」は、原則奇数月に発行しています。

編集：中国四国農政局 広島県拠点

〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30

TEL (082)228-9676(内線306) FAX(082)228-5817 <農政局HP> <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>