



にゅうがうちだいこん
入河内大根のこそう会

～「入河内大根」で地域おこし～



入河内大根の収穫体験交流



収穫体験後の調理交流

経 緯

- 入河内地区だけで栽培されてきた伝統野菜であった入河内大根が、他の大根と交雑して失われる危機に直面。
- 平成18年、地域の農家を中心に入河内大根の栽培を通じた地域活性化のため、「入河内大根のこそう会」を結成。

取組内容

- 共同圃場(2a)を設け会員が共同で栽培。収穫体験や調理の体験交流など、まちとむらの交流を促進。
- 野菜ソムリエ等を通じて、県内有名ホテルレストラン、料亭等に提供。
- 地元の指定管理者の温泉施設と連携し、「入河内大根」をメニュー化。
- 量販店や市場を通じた販路の拡大。

活動の効果

- 入河内大根を使った料理がメニュー化され、高知県を代表する伝統野菜としても知名度が向上。
- 地区民に種を無料配布し、栽培人口が17人から24人に増加(H25→H29)。栽培面積も休耕田を活用し、30aから40aに増加(H25→H29)。
- 販路は現在4店舗まで拡大(量販店3店舗及び青果店1店舗)。

応募団体からのアピール・メッセージ

入河内大根の伝承のため、栽培や調理方法の研究、レシピの配布などに取り組んでいます。