

にゅうがうちだいこんのこそうかい 入河内大根のこそう会

～「入河内大根」で地域おこし～



学生の収穫体験



入河内大根を使った料理

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し、地域住民の意識も変わり、入河内大根が地域の代表作物であると誇りを持つようになった。また、入河内大根が地域内外とのコミュニケーションの媒介として大きな役目を果たしている。
- 地区住民に種を無料配布し、栽培人口が17人から20人に増加(H25→R2)。栽培面積も休耕田を活用し、30aから40aに増加(H25→R2)。

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。