

にゅうがうちだいこん かい
入河内大根のこそう会

～「入河内大根」で交流の輪を広げよう～



収穫された入河内大根



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る入河内大根が、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

- 大学生と連携したほ場(1a)での栽培を通じ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、料亭等へ提供。
- 地元の指定管理者の温泉施設と連携し、「入河内大根定食」をメニュー化し1月中旬～2月下旬に提供。
- 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。
- 高齢化や人口減少の中、地区住民に種を無料配布し、約20人の住民が休耕田等を活用した約40aのほ場で入河内大根を栽培・継承している。

応募団体からのアピール・メッセージ

先人たちが引継いできた伝統野菜「入河内大根」を栽培し、後世に保存・継承するとともに、農業体験交流によって地域の活性化に努めています。

住所・電話番号・SNS等

安芸市入河内588(東川公民館内) Tel:0887-32-3031