

松館しぼり大根



生産地：秋田県鹿角市八幡平字松館地区

登録団体：松館しぼり大根栽培組合

農林水産大臣登録第60号



特性

松館地区で伝統的に栽培されてきた在来の辛み大根。やや丸みを帯びたくさび形で、辛み大根としては大型。肉質が硬く貯蔵性が良い。絞り汁を薬味、付けダレ等として多様な料理に利用する。強い辛みを持つが、ショ糖含量が高いため、辛さだけでなく甘みも感じられる。市場では独特な風味を有する薬味用の大根として一般的な大根に比べ高値で取引。

地域との結び付き

生産地の山に囲まれた丘陵地帯は、冷涼で昼夜の気温変化が大きい。暑さに弱く、気温の日較差が大きいほど風味が増すとされる「松館しぼり大根」の生産に適する。冬季の換金作物として100年以上前から作られたとされ、低温・凍結に強く、栽培期間中に割れにくい系統を選抜してきたことで、本種固有の形質を獲得。