

め ら い と ま き だ い こ ん

米良糸巻大根

生産地：宮崎県児湯郡西米良村

登録団体：米良糸巻大根の会



農林水産大臣登録第173号



特性

宮崎県児湯郡西米良村で古くから作り継がれてきた在来種の大根であり、紡錘形のずんぐりとした形と、白と赤の地色の根の表皮に赤紫色の糸を巻きつけたような複数の横条線が入る特徴的な外観を有する。

肉質が緻密で、調理しても煮崩れしにくく、食感もカブのように柔らかい。糖度は6度前後と一般的に流通している青首大根と比べて2度程度高く、甘味が強い。

地域との結び付き

肥料や農薬をほとんど使用しなくてもよく育ち、中山間地域の傾斜地で焼畑に適した有力な農作物の一つとして栽培され、常畑へと転換した現在でも、地域の伝統野菜として途絶えることなく生産されている。

特徴的な外観や食味といった在来種由来の特性維持のため、系統選抜と「すえもと」と呼ばれる伝統的な栽培方法により自家採種を行ってきた。