

## 明 細 書

作成日：平成 28 年 12 月 22 日

更新日：令和 4 年 4 月 1 日

### 1 作成者

住所（フリガナ）：〒506-1107 岐阜県飛騨市神岡町下之本（ギフケンヒダシカミオカチョウシモノモト）451 番地 2

名称（フリガナ）：すずしろグループ（スズシログループ）

代表者（管理人）の氏名：会長 岩本 智恵子（イワモト チエコ）

ウェブサイトのアドレス：<http://kanboshi-daikon.com/>

### 2 農林水産物等の区分

区分名：第 17 類 野菜加工品類

区分に属する農林水産物等：干しだいこん

### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：奥飛騨山之村寒干し大根（オクヒダヤマノムラカンボシダイコン）

### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：岐阜県飛騨市神岡町山之村地区

（岐阜県飛騨市神岡町伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保地区の総称）

〔資料 1〕奥飛騨山之村寒干し大根の生産地参照

### 5 農林水産物等の特性

「奥飛騨山之村寒干し大根」は、他の地域と隔絶された標高約 1,000m の山之村地区で、冬場の貴重な保存食として昔から作られてきた寒干し大根である。輪切りにし茹でた大根を、厳冬期マイナス 20℃以下になることもある生産地において寒風干しをすることによって、夜間凍み付き、昼間陽の光を浴びて溶けて風乾することを繰り返すことによって大根はアメ色へと変わっていき、大根本来の甘みが凝縮し、コリッとした歯応えのある食感が特徴の寒干し大根となる。寒風干し行程を経ることにより、生の大根に比べ水分量は約 1/9、糖質は約 20 倍、繊維質は約 1.4 倍と凝縮し、輪切りで厚みのある大根を干すことにより、歯応えのある食感の要因となっている。

### 6 農林水産物等の生産の方法

生産地において、原料となる大根の栽培から製造を一貫して行う。奥飛騨山之村寒干し大根の生産方法は以下のとおりである。

#### （1）品種及び栽培の方法

青首大根の系統品種を用い、生産地である山之村地区内において栽培する。

## (2) 収穫後の大根の保存

寒風干し作業は最低気温が氷点下となる厳冬期に行う必要があることから、収穫後、鮮度を保つため土中、室（むろ）または予冷庫で保存を行う。室での保存の場合は水分保持のため土付きのまま保管し、低温状態で、なおかつ凍結させないように、状況に応じて毛布を掛けるなどして適切な温度管理を行う。

## (3) 加工方法

- ① 概ね12月下旬から1月に、保存場所から大根を出し、1本1本丁寧に水洗いする。虫食いや傷等があるものを取り除いた後、皮をむき、厚さ1.5cmから2cm程度の輪切りにする。さらにここで鬆が入ったもの、虫食い等があるものは除去した後、大鍋で強火にて約30分茹でる。
- ② 茹で上がった大根は串刺しにし、屋外にて天然乾燥（寒風干し）する。寒風干し開始作業は、カビの繁殖を防ぐため厳冬期に入る概ね12月下旬から1月下旬に行う。この寒風干しは、概ね30日間アメ色になるまで行い、色・形・触感により屋外乾燥終了を判断する。
- ③ 寒風干しを終えた大根の乾燥をより徹底して行うため、追加的に屋内で乾燥した後、製品を一つ一つチェックし、鬆の入ったもの、色の悪いもの、水に戻した際、元の丸い形に戻らないと思われるもの等「奥飛騨山之村寒干し大根」として出荷できないものを取り除く。水分が残っているものについては屋内で再乾燥させた後、再チェックする。

## (4) 最終製品としての形態

「奥飛騨山之村寒干し大根」の最終製品としての形態は、干しだいこんである。

## 7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

「奥飛騨山之村寒干し大根」作りにあたっての必須条件は氷点下になる屋外で寒風干し作業を行うことである。山之村地区は北アルプスの麓標高約1000mにある豪雪地帯であり、厳冬期にはマイナス20℃以下になることもあるこの地の冬の厳しさを逆手にとり、古くから山之村において「寒干し大根」が地域の保存食として作られ食べられており、現在もその製法が継承されている。厳冬期における寒風干し期間、凍みでは溶け、凍みでは溶け、を繰り返してアメ色になると、独特の甘みを持った天然のフリーズドライ食品「寒干し大根」が完成する。また山之村地区は冬場2mにも及ぶ積雪に覆われ、寒風干し中に土埃などの付着を防ぐことができるため、より高品質な寒干し大根の生産に適した気象条件がそろっている。

## 8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

寒干し大根は、古くから山之村地区でもっぱら自家用として作られていたものを、申請者団体であるすずしろグループが生産方法を統一し、昭和61年「奥飛騨山之村寒干し大根」との名称で販売を開始し、現在に至るまで30年以上、生産を継続している。

また、冬の貴重な保存食として伝統的に作られてきたこと、山之村地区のみで作付けされた大根を原料とし、山之村地区のみで生産されるという独自性が評価され、平成25年、財団法人食品産業センターにより認定される地域食品ブランド「本場の本物」に認定された。



電話番号： [REDACTED]

ファックス番号： [REDACTED]

電子メールアドレス： [REDACTED]