

第1弾 信州の伝統野菜  
坂城町 ねずみ大根



<訪問先>

- ・生産者 片山 吉一さん
- ・飲食店「かいぜ」女将 片山 しさ子さん

ねずみ大根をモチーフにした  
マスコットキャラクター  
「ねずこん」です



◇生産者 片山吉一さんへのインタビュー

1. ねずみ大根の由来を教えてください。



→坂城町中之条地区一帯では、古くからの在来種「中之条大根」を生産していて、主に漬け物用として加工し、流通しています。ねずみ大根は、育種され品種登録された「からねずみ」という品種(F1 種)にあたります。その形状が首の部分よりも下のほうが膨れて、根の先端はねずみのしっぽのように見えることから、その名の由来がついたようです。

2. ねずみ大根を栽培したきっかけは何ですか。

→もともと在来種中之条大根の生産・加工を行っていましたが、平成11年に坂城町ねずみ大根振興協議会設立を機に、会員になり、ねずみ大根の栽培を始めました。坂城町はねずみ大根のしぼり汁にみそを溶いて食べる「おしぼりうどん」が有名になったことから、今では中之条大根とねずみ大根を栽培しています。

### 3. 栽培管理などどのように行っていますか。

→自家農園で栽培するねずみ大根のは種は9月中旬です。肥料は、は種後1回で、防除は特に行わず、11月中旬以降、霜が3〜4回あたってから収穫をしています。霜にあたると糖分が蓄えられるので甘みが増します。収穫後は、葉を切り落とし冷蔵庫で保管しています。辛味の貯蔵が効くため、年間を通して同農園内の店舗「かいぜ」で加工し、提供しています。

### 4. 「坂城町ねずみ大根振興協議会」について教えてください。

→協議会の会員は生産者、飲食店、法人含め26名で、農家、加工者、料理提供者が会員となっています。食農・食育の観点から、近くの保育園児や小学生を対象にねずみ大根収穫体験や平成21年から毎年11月上旬に「ねずみ大根まつり」を開催し、県内外からのリピーターも含めて100人ほどが集まります。収穫体験は特に人気を集めていますが、今年は少雨や高温の影響で大根が育たず、残念ながら初の中止となりました。



#### ◇ねずみ大根の収穫作業体験をさせていただきました。

→採り方のコツは、力を入れすぎず、クルッと回してサクッと抜くことです。大根に付いた泥を落としながら抜くのがポイント。

※ねずみ大根の辛さのヒミツは土にあり！！大根畑には多くの小石が混ざっていました。生長段階で大根にストレスを与えることで辛味が増すそうです。

◇片山さんの奥様(しさ子さん)が、同農園内の店舗「かいぜ」の女将をされており、ご主人が生産した大根を使用したおしぼりうどんとおそばを提供されているとのことで、店内でご夫婦そろってのお話を伺いました。

### 1. はじめておしぼりうどんを食べたお客さんはどんな反応をされますか。

→最初は辛くて皆さん驚かれますが、口の中に甘みも広がり、食べていくうちに味が変化し、クセになると言って喜んで食べてくれます。県外のリピーターの方も多く訪れて食べに来てくれるのが嬉しいです。



### 2. 在来種とねずみ大根の辛さの違いはありますか。

→F1のほうが少し辛いです。ただ、霜にあたると糖分を蓄え甘みが増すので一概には言えません。

### 3. 昔からしぼり汁にみそを入れていましたか。

→小さいころからみそを入れて食べています。クルミを入れても美味しいですし、小さいときは辛味が苦手だったのでマヨネーズを入れて食べていました。まろやかになって美味しいです(笑)

◇「坂城町ねずみ大根振興協議会」事務局の坂城町役場商工農林課 田子係長に信州の伝統野菜ねずみ大根の今後の展開について伺いました。

1. ふるさと納税返礼品には対応されていますか。

→坂城町ねずみ大根協議会会員のお店「味ロッジ」で「おしぼりうどんセット」を提供しています。

2. 今後どのように展開していくことを考えていますか。

→会員の高齢化もあり、まずは協議会を存続させていくために生産者の確保をすることがファーストステップと考えています。一定程度安定的に収穫量が確保できたら、広く周知し、消費拡大及び生産拡大につなげていきたいです。

\*坂城町ねずみ大根振興協議会 HP: <https://nezumi-daikon.com/>

本日はご対応いただきありがとうございました。

令和5年 11 月 28 日取材

📢 今回の第1弾「ねずみ大根」はいかがだったでしょうか？「あまもっくら」なおしぼりうどんは本当に美味しかった！けど辛かったです(´▽`) 取材の様子を当拠点 HP でも発信していますので、是非ご覧ください。

長野県拠点では「信州の伝統野菜」の産地を訪問し、現場の情報・取組、伝統野菜にまつわるお話などを取材し、皆さんにお届けしていきますので、どうぞよろしくお願いします。

\*長野県拠点 HP: <https://www.maff.go.jp/kanto/chiikinet/nagano/index.html>

