

おんな やま だい こん

女山大根



生産地：佐賀県多久市西多久町

登録団体：幡船の里運営協議会

農林水産大臣登録第121号



特性

アントシアニンを含む、美しい赤紫色をした赤首大根で、成長すると4~5kgになり大きいものは10kgを超えるが肉質は緻密で「す」が入りにくい。

一般の青首大根に比べ糖度が高く、特徴的な色と煮崩れしにくい特徴から、煮物のほか汁物や和え物など料理の具材として珍重されている。

地域との結び付き

江戸時代から栽培されてきた在来種で、一時消滅しかけたものを、地域で10年近くをかけ復活させた。

牛津川の源流が流れ、給水が容易で、玄武岩が堆積した土壌により水はけが良く、過湿を嫌う大根の生育に適する。