

源助だいこん

～天下一品！石川の冬の大定番～



○概要

金沢市を中心に栽培されている、ずんぐりとした形が特徴の大根です。金沢市打木町の篤農家・故松本佐一郎氏によって育成され、今も打木町を中心に生産されています。肉質がやわらかく煮崩れしにくいため、煮物にぴったり。冬の加賀料理には欠かせない、歴史ある伝統野菜です。

○主な産地

金沢市

○旬の時期

10月下旬～2月上旬頃

冬が最も甘くて美味しい時期です。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

○特徴と味わい

ずんぐりとした丸みのある短形で、柔らかく甘みのある身が特徴です。煮炊きしても崩れにくいため、加熱料理に適しています。おでんやふろふき大根にすると、口の中でほろりと崩れる食感が楽しめます。

○おすすめの食べ方

金沢おでん：赤巻やバイガイ等、金沢ならではの食材と一緒に煮ることで、出汁が染みた美味しいおでんに。



○生産者の声



「おいしい源助だいこんをお届けできるように頑張っています。みなさん是非食べてみてください。」 一金沢市打木町 松本充明さん

知ればもっと食べたくなる!

～石川の伝統野菜を受け継ぐ人～ 第4便 源助だいこん



農林水産省北陸農政局石川県拠点では県内の農業者の取組を収集し、農政課題の解決に取り組むことを使命の一つとしています。今回は金沢市打木町で源助だいこんを生産している松本 充明さんに聞いた伝統野菜の魅力や思いをお届けします。

Q. 源助だいこん栽培のきっかけを教えてください。

学校卒業後、ごく自然に家業である農業の道へ進みました。当時は同世代と一緒に働くことがただただ楽しかったですね。次第に源助だいこんの生みの親である祖父や父の偉大さや地域について考えるようになり、源助だいこんを地域の宝として継承していくかと思ったらと思うようになりました。

Q. 源助だいこんの魅力や好きなところを教えてください。

固定種のため、形が不揃いになつたり青首大根と比べ収量が少ないなど作りにくさはありますが、品質が良いものが収穫できた時の喜びは格別です。手作業で手がかかりますが、子供のように1本1本個性が感じられるところも好きですね。

定番のふろふき大根には「金沢ゆずみそ」がよく合いますよ!



Q. 栽培の苦労や工夫されていることはありますか。

源助だいこんは暑さに弱いため、近年は種まきを従来よりも遅くするなど、皆さんに品質が良いものを長く食べて貰えるよう、綿密に播種計画を立てています。また、県や市・JAとも協力しながら採種を行っており、部会一丸となって美味しい源助だいこんの継承に努めています。

Q. 今後の課題や展望についてお聞かせください。

少しでも多くの方に源助だいこんの魅力を伝えたいです。全国でも未出荷の県があるので、まずは全国制覇を目指しています。外食産業とのコラボや地元の小学校での食育、スーパー・直売所への出荷を続け、源助だいこんの認知度向上と生産者の確保に繋げていけばと考えています。



取材後記

取材中、松本さんが「源助だいこんは手がかかるけれど、苦労を辛いと思うか楽しいと思うかは自分次第。」と仰っていたのが、地域で長年根付いてきた源助だいこんの魅力を表しているように感じました。松本さんに教えていただいた「大根しゃぶしゃぶ※」、ぜひ皆さんも食べてみてください。(※大根を薄くピーラーで向き、肉と一緒にしゃぶしゃぶにして好みのタレにつけて食べます)皆さんも源助だいこんを見かけた際にはぜひ、手にとっていただけると幸いです。