

きよす食育レポート

清須市の大根

第 59 回

清須市産業課

令和 6 年 1 2 月 1 日

清須市には、3 大特産物といわれる農産物があります。
ひとつは「土田かぼちゃ」、そしてあとの2つは「宮重大根」、「だいこんきよす」です。

この時期、旬を迎える大根のご紹介をします。



宮重大根

現在の青首大根の元祖といわれ、市場に流通している大根の半分以上はこの系統です。江戸時代、尾張の殿様が鷹狩りの途中、現在の春日地区宮重で風呂吹き大根を食べたところ、たいへんおいしかったのでお気に召し、それ以後毎年の献上が行われるようになったという逸話を持っています。しかし、戦後まもなくウィルスが発生して栽培が激減、昔ながらの宮重大根は姿を消してしまいました。その後、平成に入り、純粋な宮重大根を復活させようと、宮重大根純種子保存会が発足、昔の宮重大根に近い大根が復活しています。また、「愛知の伝統野菜第 1 号」に指定されています。



だいこんきよす

宮重大根と病気に強い「美濃早生」大根をかけ合わせ昭和 41 年ごろに開発された白首の大根です。清須市は平成 20 年に、生産者の協力を得て、発芽試験を兼ね種取を行い、平成 21 年から本格的に試験栽培をはじめ、今年も一部の農家で栽培されています。一般に市販されるだいこんよりも辛味が強く、大根おろしやつけものなどに向いているとされています

