

伊吹大根

収穫時期10月下旬～春頃まで

まいばらの 味覚と歴史

伊吹大根とは

旬を迎えた「伊吹大根」は、伊吹山のふもとで古くから栽培されてきた伝統野菜で、滋賀県の「近江の伝統野菜※」としても認定されています。

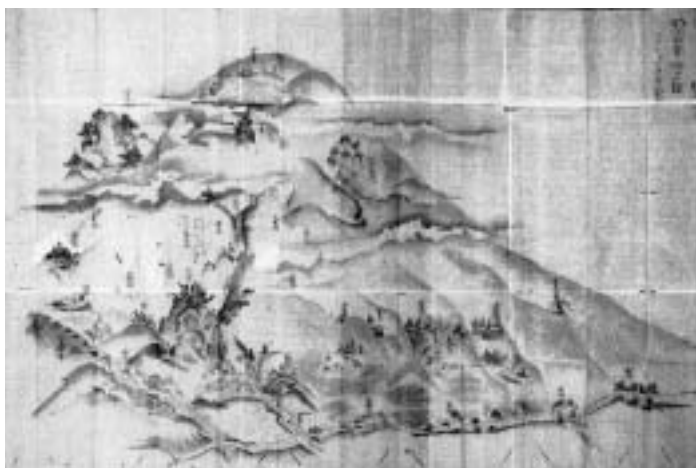
葉と首は赤紫色を帯び、根は太短く丸みを持ち、先端はねずみの尾のように細長くなっています。伊吹大根の最大の特徴は、普通の青首大根の2倍ともいわれる辛味の強さで、昔からそばの薬味として利用されてきました。

伊吹山周辺はそばの産地としても知られ、すりおろすとピリリとシャープな辛味がある伊吹大根はそばの薬味として江戸時代から評判になっていたほどです。

また、肉質は緻密でしつかりとしていて煮くずれしにくく、漬物、煮物などとしても幅広く利用されています。このような特徴から地元では「鼠大根」「けっからし大根（けつても折れない大根）」などと呼ばれ親まれています。

※近江の伝統野菜とは

原産地が滋賀県内で、おおむね明治以前の導入の歴史を有し、外觀、形状、味等に特徴がある特産的な野菜で、かつ、種子の保存が確実に行われている野菜をいう。



18世紀に描かれた「伊富貴山之図」（彦根城博物館蔵）。この絵の中央部に3合目付近には「大根畑」「蕎麦畑」があります。これらが白い花を咲かせる夏の時期には、「雪が斜面を覆っている」ように見えたそうです。

お問い合わせ
経済環境部
農林振興課
(伊吹庁舎)
☎58-2228
☎58-1719

給食センターの食育まめ知識

① 生の大根は消化を助けます！

生の大根は消化酵素であるジアスターゼを含み、消化不良や胃もたれ、胸やけを防いでくれるはたらきがあります。

ただし、消化酵素は加熱や酸化に弱いので、食べる直前に皮付きのまますりおろすのがポイントです。

② 独特の辛さが甘みに！

一般的な青首大根の2倍のともいわれる独特の辛さは、イソチオシアネートによるものです。これは加熱により甘みに変わるので、煮物にすると甘みと旨味が増し、おいしくいただけます。

調理参考例

伊吹大根を活用した学校給食

■マーボー大根 (平成24年2月3日の給食)

麻婆豆腐の豆腐の代わりに伊吹大根を使用した料理

■伊吹大根の味噌汁 (平成24年1月27日の給食)

湖北地方の郷土料理である打ち豆汁に伊吹大根を使用した料理

伊吹大根を使った加工品



■旬彩ロール ～伊吹大根～

伊吹大根を蜜漬けにし、良質な地元産の滋賀羽二重糯粉の生地で巻いたロールケーキです。
※期間限定販売

■伊吹大根うま辛 ドレッシング ■伊吹大根おろし ドレッシング



道の駅「伊吹の里」の中田裕子さん

特産品の伊吹大根を使ったノンオイルドレッシングです。素揚げの野菜と和えるのもお勧めですよ。

歴史との関わり

伊吹大根が文献に現れるのは1697年に出版された『農業全書』で、そこには「一種小大根あり、野に生ず、正二月ほりて漬物にすべし。」
「伊吹菜又ねずみ大根と云ふ。其根の末細く鼠の尾のごとし。近江伊吹山にあり。彼地の名物なり」と記載されています。

また、森川許六(1656～1717)が著した『風俗文選』には「伊吹蕎麥。天下にかくれなければ。からみ大根。又此山を極上とさだむ。酒々落落々の風流物。誰レか是を崇敬せぬものはあらじ。」と伊吹大根と伊吹そばを書き残しています。
このことから、伊吹大根は江戸時代には全国的に有名な大根だったことがわかりますね。

商工観光課 からの お知らせ

「あまんぼう」作りが
始まっています。



つるし干し期間(天候による変動有り)
11月3日頃～11月下旬

*期間終了後、道の駅近江
母の郷などで販売予定

あまんぼうは日光寺特産の干し柿で、丸太でくまれたわらぶき屋根の昔ながらの「柿の屋」と呼ばれる小屋に柿をつるして干し柿を作ります。
あまんぼうは、明治初期ごろから戦前まで作られていて、京阪神方面や東京にも出荷されていたそうです。
戦後途絶えていた「伝統の干し柿を後世に伝えよう」と、平成7年に設立された有志グループ「サン・ワークス」が活動の中心となって、現在の「あまんぼう」作りを復活されました。ぜひ現地に行つて、あまんぼう作りの魅力を感じてみてください。

市 商工観光課 (伊吹庁舎) ☎58-2227 ☎58-1197