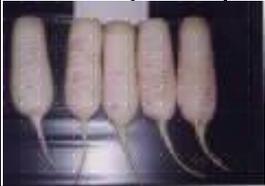


信州の伝統野菜リスト

伝統野菜名	伝承地域	収穫時期	来歴	食文化	品種特性
▼▼▼▼▼ だいこん ▼▼▼▼▼					
上野大根 (うえのだいこん)	諏訪市	11月上旬 ～11月中旬	寛永年間(1635年ごろ)の高島藩による開拓時から導入されたと思われる、元禄時代には特産品と認められている。平成7年にはF1品種「諏訪湖姫」として品種登録されている。	干し大根を漬ける本漬けとして加工される。蚕糸産業全盛時代には重要な副食品とされていた。高島城主に献上した由緒あるたくあん	下膨れのない尻つまりの円筒形で、根長は25センチ程度。首部は淡緑色を呈し、肉質は緻密で非常に硬く、かた大根として加工後も肉質が変化しない。
					
親田辛味大根(おやだからみだいこん)	下條村	9月～12月	下條村に残る資料によれば、正徳年間(1711-1716)に盛んに栽培されていたとされるが、来歴は不明である。江戸時代に尾張にあった「辛味大根」と似るとされ、起源は江戸時代中期ごろとも考えられる。選抜して育成された「とやねがらみ」と「ごくらがらみ」がF1品種登録されている。	一般に流通するようになってからは、そばの薬味として利用が多くなったが、従来は小魚、かつおぶしを添えて「おろし」として食べたり、キノコのおろし和えなどに利用する事が一般であった。	根はやや扁平な球形で、根重200-300グラムである。根色は白と赤の2系統がある。肉質は緻密で硬く、大根特有の生臭さがないので、おろしてそばの薬味としての利用が多い。
					
切葉松本地大根(きればまつもとじだいこん)		11月	詳細は不明であるが、明治時代には既に栽培されていた。昭和初期の頃は、岡谷・諏訪の製糸工場まで出荷されていた。	たくあん漬け、おろし。たくあん漬けは翌春までの保存食として重宝されていた。	葉身がギザギザになっている。根長20～25センチ、根径5～6センチ、根重300～400g程度。根形は尻詰まり型でやや下ぶくれである。根色は白を基本とし、首部は抽根により淡緑色。肉質は緻密で硬い。味は辛味が非常に強いが、漬け込んでくると辛味が美味に変わる。
					
たたら大根		11月上旬 ～12月上旬	正徳2年(1712)の古文書に、そばの薬味として推奨されたとある。昭和4年に一時消滅したとされたが、わずかに残っていたものを荒井克己氏らが復活させた。	表面が鮮やかな赤紫色で、切ると中は白く、すりおろすとピンク色になる。甘味と辛味があり、おろしてそばの薬味にする他、薄く切ってサラダや煮物にも使う。漬けると赤紫色が抜ける。	根は円筒形で尻部はやや流れる。根重は250-300グラムと小型である。根色は赤褐色だが肉色は白い。辛味は強くなく、肉質は柔らかいので早く煮える。
					

伝統野菜名	伝承地域	収穫時期	来歴	食文化	品種特性
戸隠大根 (とがくしだいこん)	長野市戸隠他	10月中旬～11月中旬	江戸時代に麻を交易する商人が持ち込んだと伝えられている。また、戸隠神社の宿坊には、江戸時代からそばの薬味としていた記録が残っている。選抜して育成された「戸隠おろし」としてF1品種登録されている。	江戸時代に伝えられた当時は、そばの薬味としても利用されていた。現在はおろしやたくあん漬けに利用する。	根長は20センチ程度で、根重は200-300グラム。円筒形で尻部は下膨れする。肉質は緻密で硬く漬物用として優れている。
					
ねずみ大根	坂城町、千曲市	9月中旬～12月中旬	江戸時代に薬用として長崎から導入されたと伝えられている。選抜して育成された「からねずみ」としてF1品種登録されている。	独特の辛味と甘味をいかし、すりおろした大根の絞り汁を付け汁として「おしぼりうどん・そば」に使われる。また、おやきの具材やたくあん漬けとしても利用される。長期保存の漬け大根として優れている	根は短形で下膨れし尻つまりがよく、その姿がネズミに似ている。肉質は緻密で硬く粉質性である。辛みの中に適度な甘みをもつのが特長で、「あまもつくら」と表現される。葉がシュンギクのような細かい切れ葉である。
					
灰原辛味大根(はいばからみだいこん)	長野市信更町	10月中旬～11月中旬	もともと千曲市稲荷山と長野市塩崎あたりで栽培されていたとされる。現在の栽培地へは平成以降に導入された。	辛みが非常に強く、「おしぼりうどん」のおろしとして利用されることが多いが、たくあん漬けとしても利用される。	根長20-25センチ、根重約400グラムで、やや下膨れする。首部はわずかに淡緑色を呈する。生育旺盛で根部の食味は辛く、甘みは少ない。
					
前坂大根(まえさかだいこん)	山ノ内町	10月中旬～11月中旬	来歴は不明だが、「練馬大根」を基にして改良されたとも伝えられている。第二次世界大戦前後が栽培の最盛期で、地元の温泉街の旅館に盛んに出荷されていた。	主に長期貯蔵用のたくあん漬けとして利用される。また煮食用にも良いとされている。	根長25-30センチと細長く、根重は300-350グラム程度である。やや下膨れする。肉質は緻密で硬い。草姿が開張性で横張りし、葉色は黄緑色。
					
牧大根(まさだいこん)	安曇野市穂高	11月上旬～12月上旬	明治7年の「村地情景明細表」に産物としての記載があることから、少なくとも明治時代には栽培があった。蚕糸産業の盛んであった明治から大正期にかけては、岡谷へかなりの量が出荷されていた。	たくあん漬けとしての利用のほか、味噌漬けやおろしにも利用される。	根長15-20センチで、根重は300-400グラムである。根形は尻つまりで、下膨れが強い。根の上部は淡緑色を呈する。肉質は硬く、漬け物にすると歯ごたえが良い。
					

伝統野菜名	伝承地域	収穫時期	来歴	食文化	品種特性
山口大根 (やまぐちだいこん)	上田市	11月上旬～11月中旬	来歴は不明だが、昭和10年代には上田市の当時の山口村や房山村で盛んに栽培され、80人以上からなる採種組合が立ち上げられていた。収穫した大根は上田市柳町にあった市場に出荷されていた。	「夏まわし」と呼ばれる、糠を少なく塩を多くして漬けた、たくあん漬けに利用されていたが、今日では減塩の漬物に変わっている。おろしとしても利用する。	根形は下膨れした電球型で、根張5センチ程度。肉質は緻密だが、「ねずみ大根」や「親田辛味大根」と比べると水分が多い。辛味は非常に強いが甘みももっている。
					
上平大根 (わってらだいこん)		11月	来歴は不明。山口大根と遺伝的に近縁であることから、栽培の歴史も同等と考えられる。昭和10年頃に栽培されていたことが当時の農事試験場の資料から明らか。	硬さと辛味を活かして、たくあん漬けやおろしとして利用される。	根長10～15センチ、根径6～7センチ、根重300～350gで、根形は先端がふくらんで尻部がほぼ平である。根上部1/3程度に淡緑色の色素を呈する。ねずみ大根に根形が似るが、葉身には深い切れ込みはなく、いわゆる大根葉である。
					
後山地大根 (うしろやまじだいこん)		10月下旬～11月上旬	記録などに記載がなく来歴は不明である。確認できる範囲では、少なくとも昭和初期から栽培されている。地元では大正以前から栽培されていると言われる。	1週間ほど干して甘味を引き出し、長期漬けし、土蔵脇のみそ蔵に保存する。早くても年明け、主には、5月頃から秋までの利用である。切干大根や、おろしの利用が僅かで、煮物等には利用しない。	・根長20～25cm、根径5～6cm、根重400g前後。 ・根形は尻つまりで首は細くしまり、ややしもぶくれ。肌はなめらか。抽根部分の上部が淡緑色を示す青首のかたダイコン。 ・肉質は緻密で硬く、形質、形状の乱れは少ない。
					