

原産日野の

日野菜復興

をあなたの手で



日野菜は、その名が示すとおり日野町が原産の伝統野菜です。その歴史は古く、今から約500年前の室町時代に、時の領主蒲生貞秀公によって発見されたものと伝えられています。この日野菜は、蒲生貞秀公の孫にあたる蒲生氏郷公の藩替えや、日野商人たちの手によって各地に広がり、日野菜漬・さくら漬として現在の市場に出回っています。



「深山口日野菜原種組合」による日野菜の移植作業

日野菜再生プロジェクト

日野町で栽培された日野菜が市場に出回っている割合は、わずか6%程度（平成16年「滋賀の青果物統計」）です。市場に出荷されているものの多くは、漬物にするために歩留まりの良い種苗会社の種子の日野菜で草津市や三重県で栽培されています。日野町の日野菜漬は、生産者の高齢化等により生産量が減少しています。

原産日野の日野菜の特徴は、ほろ苦く、えぐみがあり、色の分け目がはっきりしていることです。この原産日野の日野菜を復興させ、日野産の日野菜が多く市場にあふれ、名実ともに日野菜がまちの特産農産物となるよう取り組みを進めたいと考えています。



「日野菜漬け」の技術伝承を

今年も10月31日（土）に「日野町日野菜漬けコンクール」（主催・日野町、日野町商工会、鎌掛公民館）を開催します。

このコンクールは、鎌掛公民館文化祭の行事として過去11回（11年）の歴史があり、平成19年度からは「日野菜再生プロジェクト」の一環として、対象を日野町全域に拡大し開催してきました。

昨年は、48点の日野菜漬が出品され、内27点はレシピ（分量・調理方法・工夫点）が記入され貴重な食文化の財産として保管されました。特別審査員の大津プリ

ンスホテル伊藤総料理長は、「食文化継承の重要性」と「時代に合った味付けの工夫」が必要であると講評されました。結果、隠し味に「鷹の爪」を使い、味に「工夫されたもの」が審査員特別賞に選ばれました。

今年も大津プリンスホテルの料理長を特別審査員として招き、審査をお願いする予定です。

ぜひ、皆さんもコンクールに出品をお願いします。

日野菜がフランス料理に



ホテルの厨房で意見交換

昨年11月14日(金)、ホテルの料理に使用したいとの大津プリンスホテル伊藤総料理長の提案を受けて、早めに間引いた約15cmの「ミニ日野菜」を日野菜農家とともに持参しました。

ホテルの厨房では、「ミニ日野菜」を囲んで、和食・中華・フレンチの各料理長からさまざまなご意見をいただきました。今回は、5月から6月末の2か月間に限定して、「日野菜メニュー」を検討していただき、コース料理の一部に使用していただきました。

日野菜の旬を迎える秋には、2回目の「日野菜メニュー」が計画されています。

日野菜ドレッシングと 日野菜マリネの開発



日野町商工会では、「地域資源×全国展開プロジェクト」により「日野菜振興策」を検討されてきました。その中で、「日野菜ドレッシング」「日野菜マリネ」を商品化され、「日野菜ドレッシング」はすでに日野町内で販売され好評を得ています。また、「日野菜パン」や「日野菜あられ」、「ひの菜ちゃん」など、商工会会員の皆さんの手で商品化し、販売されるものも現れてきました。

日野原産の日野菜を原材料にすることで商品に付加価値をつけることができ、さらに原料の日野菜をPARMANS(パルマンス)にもつなげていきます。

日野菜のグリーン・ツーリズム



昨年10月19日(日)と11月2日(日)、日野菜の原産地である日野町鎌掛地区で「原産日野菜体験」(主催・NPO法人日野タリア園、鎌掛3区夢遊楽会、三方よし・近江日野田舎体験推進協議会)が開催され、町内はもちろん栗東市、大津市などからも参加されました。

「日野菜漬体験」は、

- ①日野菜畑での収穫とヒゲ取り作業
- ②根菜洗浄機による日野菜の洗浄作業
- ③収穫した日野菜を使った日野菜漬調理

各プログラムは、タリア園、夢遊楽会の会員の方が説明や作業等の指導をされ、参加者は収穫から漬込みまでを体験されました。

参加者は、農業経験のない方も多く、町名がついた野菜である「日野菜」について知識を深める機会となりました。

日野菜の産地復興に向けて～ あなたも日野菜栽培に挑戦しませんか！

日野菜商品の原料となる日野菜の生産拡大が望まれています。そこで、かつて日野菜栽培が盛んに行われてきた鎌掛の長野地区で日野菜栽培をしていただく方を募集しています(放棄畑1.3ヘクタールを獣害柵で囲みます)。詳しくは、役場農林課までご連絡ください。



◆問い合わせ先
農林課 農政担当
☎ 056563 有線 7773