

伝統野菜「日野菜」

日野町の伝統野菜「日野菜」。

太さ500円玉ほどのほっそりとした姿、赤紫と白の美しいコントラストが印象的です。日野菜の甘酢漬けは淡いピンク色のため「桜漬」とも呼ばれ、全国的にも広く知られています。

今回は、そんな日野菜を栽培されている生産者さんのお話や、日野菜を使った料理などをご紹介します。



寺澤清穂さん(写真左)、岡澤利雄さん(写真右)

●日野菜の由来

日野菜はカブの仲間です。県内でも各地で生産されています。今から約550年前の室町時代、時の領主だった蒲生貞秀公が鎌掛にある観音堂に詣でた時に発見したと言われています。発見した菜を漬物にしたところ、色、味ともに風雅なものであったため、京の公家に贈り、時の天皇に献上されました。天皇もこの漬物のおいしさに喜び、和歌一首が貞秀公のもとに贈られました。

●生産者にインタビュー

鎌掛で日野菜を栽培されており、JAグリーン近江日野菜生産部会の部長を務めておられる岡澤利雄さん、副会長の寺澤清穂さんに、日野菜の特徴や日野菜への思いを伺いました。

●子どもの野菜やない、大人の野菜や

岡澤さんは日野菜の特徴について「子どもの野菜やない。大人の野菜や。味はほろ苦さと辛さ、そこにカブ独特の香りが相まっている。こういう特徴の野菜はほかに無いと思う。形も細長くて、根の上部が赤紫、下は白くなっている。見た目も綺麗」と話してくださいました。

●種まいてから40〜60日できる

日野菜の生産期間はとも短く、種をまいてから40〜60日できると言います。旬は11月。収穫は年2回で、春と秋にかけて行われます。

また、栽培には土がすごく大切で、鎌掛にある長野地区は、砂地で、水はけが良く、肥沃な土地であるため、日野菜の栽培に最適な土地だそうです。

●わしは中興の祖

鎌掛の長野地区は、もともと、戦時中にサツマイモ畑として開墾された土地です。終戦後の昭和20年代、日野菜の生産地として活用され、「日野菜のメッカ」と呼ばれていました。

そんな長野地区ですが、岡澤さんが退職された約15年前、日野菜を栽培されている方は2〜3人しかいなかったそうです。

「せっかくの畑が、栽培されているところ以外は草や竹がぼーぼーやっていた。これはあかん。よし、ここを何



収穫された日野菜

誰かもう一度してくれるだろうと思、そこまではしようと決めた。周りの人から『そんなに耕してどうするん』と言われ、『わしがするんとちゃう』と言いながら一人でしていると、見かねて応援してくれる人もいた」と、岡澤さんなど多くの方の助けを受け、約2ヘクタールもの土地の復活に乗り出されました。

「やっこ畑ができるようになると、インシシヤシカが荒らすようになったので、色んな人に頼んで周りに柵を作った」と当時の様子を話す岡澤さん。今では、長野日野菜団地振興会を作り、約14人が栽培されています。

「もしあの時していなければ、もっと腐れていたと思う。だから僕は、長野地区の日野菜に関しては、自分で言うのも変やけど中興の祖やっつて言う」と、今まで絶えることなく続いてきた日野菜の生産を失くすまいと尽力された岡澤さんの様子が伝わってきました。

収穫～日野菜漬けが できるまで



① 根部の直径が2.2～3.5cmの時期に収穫されます

収穫された日野菜は鎌掛にあるJAグリーン近江の日野菜加工場で漬けられ、袋詰めされて出荷されます。その工程を取材させていただきました。



収穫後のひげ根取りの様子



② 野菜洗浄機で水洗い
またたく間に日野菜がきれいに!!



③ 根を4cm、葉を4mmに切ります



④ さらに細かく切っていきます

Topic

JAグリーン近江から新商品「日野菜きざみ^{しょうゆ漬}」と「日野菜キムチ」が登場しました。詳しくは次ページをチェック!!



⑤ ついに完成!!

⑤ 殺菌や流水できれいにした後、塩漬け3日間、本漬け5日間などを経て…



- 日野菜の種子をお渡します**
- 日野町原産日野菜の種子で栽培を希望される方に、日野菜の種子(1坪分)を配布します。深山〇日野菜原種組合によって採取された日野菜の種子です。
- 対象…日野町在住の方
 - 期間…7月20日(月)～
 - その他…1人1袋に限ります (限定250袋)
 - 配布場所…役場2階 農林課
 - ◆ 問い合わせ先 農林課 農政担当
- ☎0748-52-6563

今日の献立 日野菜にしよか

- ☆日野菜のサラダ
- ☆日野菜の「味噌仕立て和風」ポタージュスープ
- ☆日野菜の天ぷら
- ☆日野菜炒飯
- ☆近江米のパンナコッタと日野菜のコンポート

このほかにも日野菜を使ったレシピをご紹介します。

材料や作り方など詳しくはこちら↓

