日野町の伝統野菜「日野菜」。

にも広く知られています。 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 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

料理などをご紹介します。 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

●日野菜の由来

日野菜はカブの仲間で、県内でも



、 寺澤淸穂さん (写真左)、

|桜漬| の名で親しまれるようになり

以来この菜を日野菜とよび、漬物は

岡澤利雄さん (写真右)

これぞ小春の

しるしなるらん』

『近江なる ひものの里の さくら漬

▶生産者にインタビュー

や日野菜への思いを伺いました。 会長の寺澤淸穂さんに、日野菜の特徴 長も務めておられる岡澤利雄さん、副 Aグリーン近江日野菜生産部会の部会 鎌掛で日野菜を栽培されており、J

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

●種まいてから40~60日でできる

秋にかけて行われます。 す。旬は11月。収穫は年2回で、春と をまいてから40~60日でできるそうで 日野菜の生産期間はとても短く、種

た蒲生貞秀公が鎌掛にある観音堂に詣

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

した。天皇もこの漬物のおいしさに喜

わしは中興の祖

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

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

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

刈りやトラ

で何回も草

うにすれば えられるよ ちゃんと植 を起こした。 クターで土

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

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

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

とかしよ

●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

う』と思い

初めは一人



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。

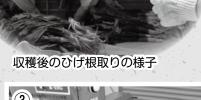
その工程を取材させていただきました。



根部の直径が2.2~3.5cmの時期に収穫されます



野菜洗浄機で水洗い またたく間に日野菜がきれいに!!





さらに細かく切っていきます



JAグリーン近江から新商品 [日野菜きざみ醤油漬]と [日 野菜キムチ」が登場しました。

間:7月2日(月)~

(1袋に限ります

(限定250袋)

無くなり次第終了

詳しくは 次ページ をチェッ ク!!





(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…

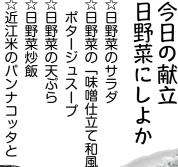


によって採取された日野菜の種子です。 を配布します。深山口日野菜原種組合 望される方に、日野菜の種子 (1坪分) 日野町原産日野菜の種子で栽培を希 象: 日野町在住の方

このほかにも日野菜を使った レシピをご紹介しています。 材料や作り方など 詳しくはこちら!

日野菜のコンポート







問い合わせ先

農林課

☎0748-52-6563

配布場所:役場2階