



もっと  
知りたい!

# 日野菜のこと

## 日野のたから「日野菜」

### ●日野菜とは??

その名の通り日野町を発祥とする伝統野菜です。紅白に分かれている細長い根が特徴のカブの一種で、独特の風味と苦みがあり、多くは漬物として食べられています。

### ●いつ発見されたの??

室町時代、近江日野の領主蒲生貞秀公が鎌掛のしゃくなげ溪付近で発見しました。漬物にして京の公家から後柏原天皇に献上されるとお喜びになり、その公家を通じて「近江なる松物の里のさくら漬これぞ小春のしるしなるらむ」と和歌を添えた礼状が貞秀公へ送られました。それ以後、蒲生氏領内の農民たちが広く栽培し「日野菜」と呼ばれるようになりました。

### ●どこで栽培されているの??

町内では発祥の地である鎌掛地区のほか、南比都佐地区、必佐地区、西大路地区を中心に栽培されています。

現在は品種改良された日野菜が普及し、県内では草津市などで多く栽培され、全国的にも九州、四国、近畿はもとより、長野、新潟県まで幅広い地域に広まっています。

### ●旬はいつ??

夏から冬にかけて栽培するのが一般的ですが、中でも、9月下旬に種をまき、吹き付ける風が冷たくなる11月中旬ぐらいに収穫するものが最もおいしく、色も鮮やかで美しいとされています。

## 日野菜振興の取り組み

### ●原種の保存

深山「日野菜原種組合」によって原種の日野菜が守られています。詳しくは4ページ「まちのたから発見」をご覧ください。

### ●地理的表示(GI)認証

令和4年10月、「近江日野産日野菜」として地理的表示(GI)保護制度の認証を受けました。この制度は、地域の伝統を有し、その高い品質が生産地と結びついている農水産品や食品の名称を知的財産として保護する制度です。「近江日野産日野菜」とそれを使用した日野菜漬などの加工品に認証マークの表示をして販売しています。



### ●原産日野菜公式キャラクター「あのなひのな」

お話しするときはいつも「あのな」と言う日野菜の妖精です。

近江日野産日野菜をPRするため活躍しています。



### ●商品開発

JAGグリーン近江や町内企業などでは、漬物にとどまらない新たな日野菜の魅力を発信するため、ドレッシング、ふりかけ、せんべいなど、さまざまな商品を開発されています。

### ●学校給食での提供

子どもたちに日野菜に親しんでもらうため、町内の小中学校で毎月日野菜を使った献立を提供しています。今年度はJAGグリーン近江とともに開発した「日野菜漬け入りコロッケ」が新たに加わりました。

### ●小学校での栽培

町内小学校では総合的な学習の中で児童たちが日野菜栽培を体験しています。南比都佐小学校では、深山「日野菜原種組合」の協力のもと、日野菜の栽培から種取りまでを体験されています。



# 日野町日野菜漬け コンクール出品者募集

あなたの  
ご家庭の味を  
出品してみませんか



伝統野菜の原産日野菜と日野菜漬けを広くPR  
するため、日野菜漬けコンクールを開催します。  
たくさんのご応募をお待ちしています。

**【と き】**11月4日(土)

受付 9:00~10:30

審査 11:00~12:00

表彰式 13:00~13:30

**【と ころ】**鎌掛森林交流センター

**【出品資格】**原産の日野菜種子を用いて日野町  
で栽培した日野菜を使ったもの。出品者は  
日野町に在住または在勤(在学)中の方。

**【出品方法】**受付時間内に出品用紙と出品物を  
提出してください。

- **出品用紙** 鎌掛公民館・農林課に配置の  
応募チラシ(町のホームページからもダ  
ウンロードできます)に添付の出品用紙  
に必要事項を記入してください。

- **出品物** 日野菜漬け500gをパック(フタ  
は透明で、外せるもの)に入れてくださ  
い。なお、出品物は返却しません。

**【出品点数】**1人何点でも可(ただし、同じ種  
類の漬物の場合は1点のみ)。

**【賞】**最優秀賞、優秀賞、特別審査員賞  
および参加賞。

◆問い合わせ先

鎌掛公民館 ☎ 0748-52-1210

農林課 農政担当 ☎ 0748-52-6563

# 日野菜のレシピ紹介

## 日野菜の天ぷら

**【材料(5人分)】**

日野菜……5本(小さめ)

天ぷら粉……………100g

塩……………適量



**【作り方】**

①日野菜はきれいに洗って葉と根を切り分け、ひげ根は  
ピーラーで削っておく。(根の部分を細く縦に切り分け  
ておく。)

②①を冷水でのばした天ぷら粉の衣につける。

③180℃の油で葉と根を別々にからっと揚げる。

④塩を添えて完成。

## 町のホームページで日野菜の レシピ集をご覧ください

漬物のほか、いろいろな食べ方に挑戦して、  
お気に入りの日野菜メニューを  
見つけてください♪



日野町ホームページ  
日野菜レシピ集



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



日野菜のサラダ



日野菜ちらし寿司

# HINODE MARKET が開催されます



- **と き** 11月5日(日) 10:30~15:30
- **と ころ** 松尾公園
- **内 容** 農産物の直売や日野で生産された農産物を使用した  
加工品の販売を予定しています。



◆問い合わせ先 HINODE MARKET 実行委員会事務局(農林課内) ☎ 0748-52-6563

◆問い合わせ先 農林課 農政担当 ☎ 0748-52-6563