

## ナゴヤゴト

2023.01

伝統野菜  
徳重だいこん

## 徳重

## だいこん

緑区の伝統野菜

Traditional vegetables of Midoriku

## 徳重だいこん Recipe



## だいこん餃子

&lt;材料&gt; 2人前

だいこん(直径7~7.5cmのもの)…1/8本 豚ひき肉…100g  
ネギのみじん切り…1/5本分 ニラの小口切り…1/5束分  
しょうが汁…小さじ1 酒…小さじ1  
片栗粉…小さじ2 塩、コショウ…各少々  
たれ用のラー油、酢、しょうゆ、ごま油…各適量

&lt;作り方&gt;

- だいこんは皮をむき、幅2ミリの輪切りを12枚分準備する。全体に塩を少しふってすり込み、10分ほど置く。
- ボウルに豚ひき肉、しょうが汁、酒、塩、コショウを入れ、粘りが出るまで手で混ぜる。さらにネギとニラを加えて混ぜる。
- だいこんがしんなりしたら、ペーバータオルに並べて水気をしっかり拭き取る。茶こしを行い、片面に片栗粉を薄くふる。
- 片栗粉をふった面に、②の肉だねを1/12量ずつのせて半分に折り、中央を指で押さえて留める。
- フライパンに分量外のごま油を入れて中火で熱し、①を並べる。1分ほど焼いて軽く焼き色がついたら、水を大さじ1ほど回し入れる。
- フタをして弱めの中火で1分30秒~2分ほど蒸し焼きにする。焼き目が上になるように器に盛りつける。
- たれ用の材料を混ぜ合わせ、つけていただく。



## だいこんの中華風煮物

&lt;材料&gt; 2人前

だいこん…3cm分／こんにゃく…100g／厚揚げ…1枚／  
ごま油…小さじ1／水…200ml／刻みネギ…好みで  
Ⓐ しょうゆ…大さじ1／みりん…大さじ1／中華だし…小さじ2

&lt;作り方&gt;

- だいこんは一口サイズの角切りにする。こんにゃくや厚揚げも一口サイズにカットしておく。
- 鍋にごま油とⒶのだいこんを入れて中火で炒める。全体に焼き目がついたら、Ⓑのこんにゃくと厚揚げ、Ⓐを加えてさっと炒める。
- Ⓑに水を加えて5~8分ほど煮込む。だいこんが柔らかくなったら火を止め、器に盛り付けて完成。お好みで刻みネギをのせる。



重たいこんの種を、うちの農業倉庫の冷蔵庫で保管していました。あるきっかけでJAに伝えたところ、あいちの伝統野菜として復活

活させようということに。手元に残っていたほんのわずかを、何年かかれて増やしました」と小島重廣さんは振り返ります。

2016年から、栽培と種取りを開始。種の一部をJAみどりが譲り受け、名古屋市農業センターとJA職員が栽培体験の後、収穫された大根が徳重だいこんであることを確認。

昭和時代に生産・出荷していた2軒の農家から「青首が長く寸胴で、先端がくりつと丸い形

は、当時の徳重だいこんとほぼ変わらない」とお墨付きを得ました。

徳重だいこんの特徴は、果肉がしっかりと折れにくく、太く短く先端が丸いこと。先に向かつて細くなる一般的な大根とは違い、輪切りにして均等な形になるのがポイントです。火を通して煮崩れしにくく、煮物、漬物、大根おろし、切り干しなど、さまざまな料理に使えます。

2021年からは、徳重だいこんの復活に加え、JAみどりが「あいちの伝統野菜」認定に向けた活動を本格的にスタート。2022年5月には、「徳重だいこん保存会」が発足しました。寺島さんと小島さんを含む24人のメンバーは、徳重だいこんを作っていた生産者やその二代目です。地元で親しまれてきた伝統野菜の徳重だいこんを次世代まで継承していくことが、「徳重だいこん保存会」メンバーのみなさんの目標です。

「土から抜いてみて、形がいいものから種取りをする方法で優良株を選別し、当時の徳重だいこんにできる限り近づけるように丹精込めて栽培しています」と小島さん。

形がいいものは収穫せず、そのまま畑へ。春になると葉が伸びて花が咲き採れます。この作業を繰り返し、名古屋市農業センターの協力を得ながら、徳重だいこんの種を増やしてきました。

地域が誇る文化として、あいちの伝統野菜認定を目指す



地元の農家やJAによる復活に向けた取り組み

伝統野菜とは、日本各地で古くから栽培されてきたもの。地元の農家が採種を繰り返しながら、風土、気候に合うように変化して根付いた地域の品種です。緑区では、昭和20年代から50年代にかけて徳重地区を中心、「徳重だいこん」が生産されました。

「最盛期には、大高から貨車に積み込み、東北や北海道まで発送していました」と話すのは、当時を知る寺島嘉三郎さん。

農家がそれぞれ種を採り、毎年のように栽培を続けていましたが、区

画整理など都市化の波で農地が減少。生産者の高齢化もあって、この地域の農業は徐々に衰退していました。同時に徳重だいこんは、いつしか幻の野菜に。

一時は途絶えましたが、種が発見されるとJAみどりや生産農家だった人たちが徳重だいこん復活に向け動き出しました。「当時の生産者から譲り受けたた德

今が旬のだいこん。徳重地区では、「徳重だいこん」が昭和50年代まで盛んに生産されていました。一度は途絶えたと思われましたが、「あいちの伝統野菜」認定を目指して栽培に取り組んでいます。



徳重だいこん保存会 会長  
寺島嘉三郎さん



徳重だいこん保存会 副会長  
小島重廣さん