



食感の違いは干し大根にあり！ 自然の力に感謝

一昔前までたくあんといえば干し大根で作る「本干したくあん」のことでした。現在は、本干したくあんは冬場しか仕入れができないため、一年を通して製造できる「塩押したくあん」が主流になっています。

たくあんの
違い

「本干し(乾燥)たくあん」

- ・大根を干して漬ける
- ・しわが多い
- ・パリッとした食感
- ・熟成感がある



「塩押したくあん」

- ・生の大根を塩で押して漬ける
- ・しわが少ない
- ・ソフトな食感
- ・フレッシュ感がある



キーパーソン探訪



たくあんの
GABAが
血圧を下げる!?

初代から受け継いだ伝統を新たな切り口で発展 道本食品株式会社 社長 道本 英之さん

宮崎市は干し大根生産量日本一。ピーク時は田野町に800基あった大根やぐらは、約250基まで減りました。たくあんの需要が減っているからこそ、本干したくあんと塩押したくあんの違いを消費者に理解してもらうことが大事だと思っています。最近本干したくあんに血圧を下げる作用があるアミノ酸の一種「GABA」が豊富という研究も発表されました。新しい食べ方の提案も行い、消費拡大につなげたいです。



干し大根が消えた!! ブルーシートに覆われた 大根やぐらの真実とは

雨や寒いときには、ブルーシートで覆います。干し大根のシーズン中、農家は天候を気にしながら日夜やぐらの管理を行います。

干し大根が
できるまで



滑車を使ってトラックなどでシートを引っ張り、一斉に全体を覆います。

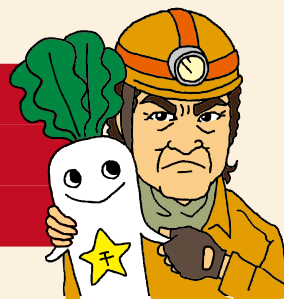


凍ると身がすかすかになるため、気温0度を下回るときはストーブで暖めます。

本干し
たくあんが
できるまで

干すことで大根の甘みが増すのを利用してたくあんを作ります。取り込みも手作業です。一本ずつ首の部分を切り落とすトラックに積み込みます。

“妖精デコンパ”が登場 本干したくあんができるまでを わかりやすく解説



第1形態

水分が多いから
身もずりり。



10
〜
12
日後

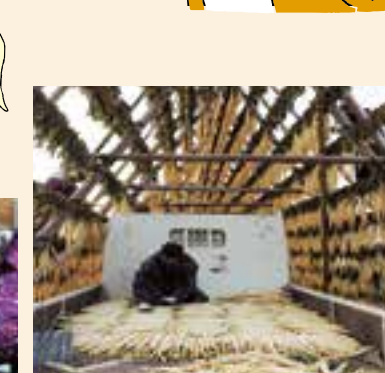


第2形態

水分が抜けて
軽くなった。



第3形態



干し大根出荷



干し大根はたくあん専用の品種を使用



市場でよく見かけている大根は「青首大根」という身が柔らかい品種です。干し大根はすわりとして細長い「白首大根」。練馬大根が原種で、身の密度が濃く、干すと甘みが増します。

写真提供 道本食品㈱

旬食 miyaza KITCHEN vol.11 みやざきっちゃんミニ

今月の食材【たくあん】

たくあんコリッと つくね汁

鶏のつくねにたくあんのコリッとした食感がピッタリです。
レシピ／角 光樹(野菜ソムリエ)



[材料]2人分
つくね

- 鶏ひき肉 120g
- たくあん 4枚(みじん切り)
- 長ネギ (白い部分みじん切り) 適量
- 片栗粉 小さじ3
- 塩 少々

合わせだし

- だし汁 450ml
- 酒 大さじ1と1/2
- 塩 小さじ1/4
- 薄口醤油 適量
- シイタケ(薄切り) 1枚
- ニンジン(拍子木切り) 1/4本
- 長ネギ (緑色の部分斜め切り) 適宜

- 1 つくねの材料をしっかりと練り混ぜる。
- 2 鍋に合わせだしの材料を入れて中火にかけ、1を一口大に丸めながら入れる。煮立ったら火を弱めアクを取る。
- 3 つくねに火が通ったらシイタケとニンジンを入れ、2〜3分煮る。
- 4 器に盛り、好んで長ネギを散らして出来上がり。



たくあん
サプライズ!

レシピ監修／“旬食べる”Miyazaki 平日食堂 毎日の献立作りのお悩みを解決すべく、宮崎県産野菜・果物を使ったレシピを宮崎の野菜ソムリエがお届けします!【ラクラク】【食卓】【季節感】をキーワードに、「平日限定」「1日1品」にてFacebookを使ってご紹介しています☆ <https://www.facebook.com/miyazakiheizitusyokudou/>

2018年6月20日までに日本一の干し大根と大根やぐらの日本農業遺産の認定を申請予定!

問 田野総合支所農林水産課 ☎86-1114 FAX86-1987