

けんのうだいこん (かし)

献納大根 (菓子)

尾張/清須市



中には角切りの宮重大根が一粒

尾張藩主への献上品 宮重大いこん

肥沃な土壌と、一年を通して概ね温暖な気候に恵まれている清須市春日(はるひ)地区は、大根栽培に適しており「宮重(みやしげ)大根」の原産地と伝えられている。その郷土野菜の復活に現在取り組んでいる春日の和菓子店が商品化したのが「献納大根」。名前の由来は江戸時代、宮重大根が毎年尾張徳川家へ献納されていたことから。中は白あんに包まれた角切り大根が一粒入っており、シャリシャリとした食感。今では春日の新名物として、みやげ物として利用する人も。

宮重大根の復活を目指す

1928年、現在の清須市春日地区の宮重大根の品質の良さが認められ、昭和天皇の大嘗祭(おこなめさい)の際に愛知県の代表産物として進上された。その頃「宮重大根」は生産のピークを迎えたが、その後戦中戦後の食料難が原因による転作などの諸事情により、徐々に作付けが減少していった。しかし、現在では地元有志が集まり「宮重大根」の復活のため、様々な活動を行っている。



お問い合わせ

清須市商工会春日出張所

[TEL]052-409-7390

[FAX]052-409-7391

[URL]http://www.city.kiyosu.aichi.jp/