

[参考資料]

1 守口大根産地の概要

愛知県扶桑町と岐阜県岐阜市で生産されている守口大根は、もともと美濃大根から発展したといわれ、かつては岐阜県の長良川沿いで多く栽培されていた。

扶桑町では、戦後、農業後継者組織が、岐阜県から種子を導入し試作したことから始まり、生産者組合が結成され、本格的に守口大根の栽培が始められた。

その後、扶桑町では関係機関が連携し、母本選抜による優良種子の確保や機械の導入による深耕作業の省力化等、積極的な産地育成に努めており、今年度も12月20日に母本選抜が行われた。また、守口大根は2002年に県の「あいちの伝統野菜※」に選定された。

「2019年度出荷実績」

- 栽培面積 6.5ha
- 出荷量 163 t



母本選抜の様子

※あいちの伝統野菜

「①1952年には栽培されていたもの」「②地名、人名がついているものなど愛知県に由来しているもの」「③今でも種や苗があるもの」「④種や生産物が手に入るもの」という4つの定義を満たす35品種。

2 守口大根と守口漬

守口漬の原料となる守口大根については、愛知と岐阜の生産者組織と、1952年に結成された「名古屋守口漬暖簾会（愛知県内の守口漬製造会社11社）」との契約によって、毎年の生産数量と価格が決められている。

守口漬は、収穫した守口大根を直ちに塩漬けにし、脱水した後、酒粕に何度も漬け込み、味醂粕を加えた仕上げ漬まで2年以上の時間をかけてじっくりと熟成させ製造する。

使用する酒粕の質は酒造会社や製造時期により異なるため、守口漬製造会社では酒粕のブレンド方法を工夫したり、漬け方を変えたりして、年間を通して同じ味・品質の守口漬を作るように努めている。



守口漬の漬込み作業

守口漬の製造工程

