

守口大根と守口漬

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ました。

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ました。

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、昭和46年には栽培面積、生産量とも岐阜県を抜き全国1位となりました。現在も、扶桑町の生産量は平成25年産で222tと全国の63%を占めています。また、守口大根は「あいちの伝統野菜」に選定されています。

扶桑町守口大根漬物組合（組合長：天野 ^{あまの} 隆一 ^{たかいち}）

平成25年度出荷実績

- 部会員 10名
- 栽培面積 8.7ha
- 出荷量 222t（全国の63%）



守口大根の収穫作業

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、昭和27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12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ます。

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年余の時間をかけてじっくりと熟成させ製造します。

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



守口漬の漬込み作業

守口漬の製造工程

