マンスリーレポート

「守口大根の収穫体験と浅漬け作り体験」を実施しました

園芸農産課

愛知県は野菜産出額、漬物出荷額ともに全国上位となっています。また、多くの伝統野菜があり、青果だけでなく漬物の原料として利用されている野菜もあります。

そこで本年度は伝統野菜であり、主に漬物として使われる守口大根をテーマに、「守口大根の収穫体験と浅漬け作り体験」を 2026 年１月 17 日（土）に扶桑町で開催しました。

１　事業の概要

この取組は農林水産省の「消費・安全対策交付金」の事業メニューである「食文化の保護・継承のための取組支援」を活用し、県民の方に本県産農産物及び漬物への関心を高めていただき消費を促すとともに、漬物を通して伝統的な食文化への理解を深め、その食文化を地域や家庭で受け継いでいただくことを目的として実施しました。

２　事業の内容

㈱扶桑守口食品の職員を講師として、守口大根の収穫体験や守口漬に関する講義、簡単な漬物作り体験など盛りだくさんの内容で実施しました。

（１）守口大根の収穫体験

親子連れでの参加も多く、地中深くまで伸びる守口大根の長さに驚いていました。また、収穫は大変な労力で、参加者からは、「生産者の大変さを実感した」等の声がありました。収穫した守口大根の長さを競う「長さコンクール」も行い、141 ㎝の大根を堀った参加者が優勝するなど、盛り上がりました。

守口大根の収穫体験の様子

（２）守口大根に関する講義

守口大根や漬物に関する講義をクイズを交えながら楽しく行いました。小さな子供からも質問があるなど、和やかな雰囲気の中、守口大根や漬物について学ぶことができました。

講義の様子

（３）漬物作り体験

講義の後は守口大根を使った浅漬け作りに挑戦しました。大根を包丁で切ったり、調味料を加えたりと、親子で楽しそうに調理をしていました。

浅漬け作りの様子

講習会後に実施したアンケートでは、「守口大根を初めて収穫してその大変さに驚いた」、「伝統野菜と漬物により一層興味が沸いた」等の感想があり、本県産の野菜や漬物の魅力を知っていただく貴重な機会となりました。

県では今後も本県の野菜と漬物を広くＰＲしていきます。