

## 29. 源助だいこん

### おでん種<sup>だね</sup>に最適、肉質が柔らかな大根

金沢はよくおでんが食されるまちで、近年は「金澤おでん」として県内外に PR を図っている。中でも、おでんの主役といえる大根は加賀野菜のひとつ「源助だいこん」を使うことが多い。甘みが強く肉質が柔らかいの煮崩れがしにくく、きめ細やかで味がしみこみやすいためおでんの具に非常に適している。普通の交配種の大根と食べ比べれば、その違いははっきりと分かる。普通の大根は煮ると縁が高くなって内側がくぼむことが多いが、源助だいこんはその反対に内側がふっくらと盛り上がる。ずんぐりとした円筒形でどこを切ってもほぼ同じ太さになるため、煮込みにムラが生じないのもおでん向きといえる。

源助だいこんは、金沢市打木町の篤農家・松本佐一郎氏によって育成された品種だ。昭和7(1932)年に愛知県の井上源助氏が発表した「源助総太」(青首だいこん)を松本氏が導入したところ、在来の練馬系打木大根(白首だいこん)と自然交雑が起こり、それを毎年選抜して昭和17年頃に今日の品種に育て上げた。

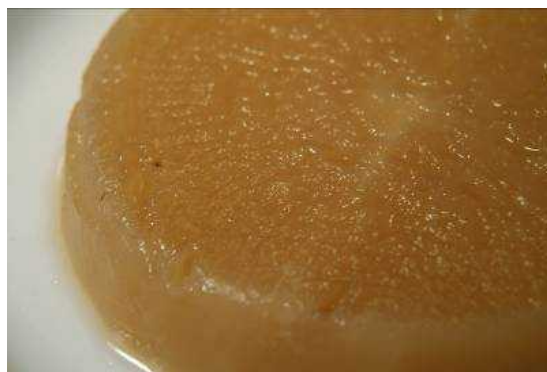
かつては関西方面へ大量に出荷されていた源助だいこんは病気には強いがスが入りやすく、形や大きさが揃にくいこともあって収益性が悪く、砂丘地にて長期間の連作による根部障害が発生することもあった。根強い人気があったものの、次第に交配種のだいこんに取って代われ、生産量を減らしていった。しかし、加賀野菜の見直し機運が高まる中で復活し、近年は出荷量が増えている。

元来、出荷時期が10~11月上旬と非常に短かったが、ビニールハウスなどで出荷時期を遅らせることができるようになり、ニーズの高い冬の間をカバーできるようになった。

おでんやぶり大根、ふるふき大根などの煮物のほか、金沢の郷土料理である大根寿しにも使われる。大根おろしにもおすすめで、葉は油炒めや和え物、味噌汁の具にするとおいしい。



源助だいこん



おでんにした源助だいこん

**メモ** 出荷時期は10月下旬~2月上旬。加賀野菜を販売している店や料理方法、食べられるお店の情報など、詳しくは金沢市農産物ブランド協会のホームページへ。

**問い合わせ先** 金沢市農産物ブランド協会 TEL076-222-0831

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>