

げんすけ

# 源助だいこん

金沢産農産物食育動画



## 歴史

金沢では、明治初期から青首大根あおくびが栽培されてきました。あるとき漬物屋つけものやが白首大根しろくびのほうたねがおいしいということから、種を取り寄せて栽培すると青首と白首がかけあわせり、首が青く、短い大根が生まれました。これを開発したのが松本佐一郎まつもと さいちろうさんで、このときのアドバイザーが愛知県の生産者・井上源助いのうえげんすけさんです。源助だいこんの名前は、アドバイザーの名前ゆらいが由来となっています。



## 特徴

ずんぐりとした形をしています。あまみが強くてやわらかく、じっくり煮込んでも煮崩れしにくいのが特徴です。

## おいしい食べ方

やわらかく煮くずれしにくいこと、どこを切っても同じ大きさになることからおでんやふろふきだいこんさいてきに最適です。

## 生産者の声



まつもと みつあき  
松本 充明 さん

### 金沢の“旬”の味を味わってほしい

生産者同士どうしで協力しながら種をまく時期の計画を立て、収穫時期しゅうかくをずらすことで、長く出荷できるようにしています。金沢の季節を感じる「旬のもの」として食べてもらいたいです。

形や大きさをそろえるのが難しく、肥料ひりょうの時期や回数、収穫のタイミングなど、その時期にどんな作業をするか、天気を見ながら考えています。

## 調べてみよう！

日本各地にはそのどじょう土壌や気候にあわせて、いろいろな種類のだいこんが育てられています。どんな名前でもどんな形のだいこんがあるかを調べてみよう！