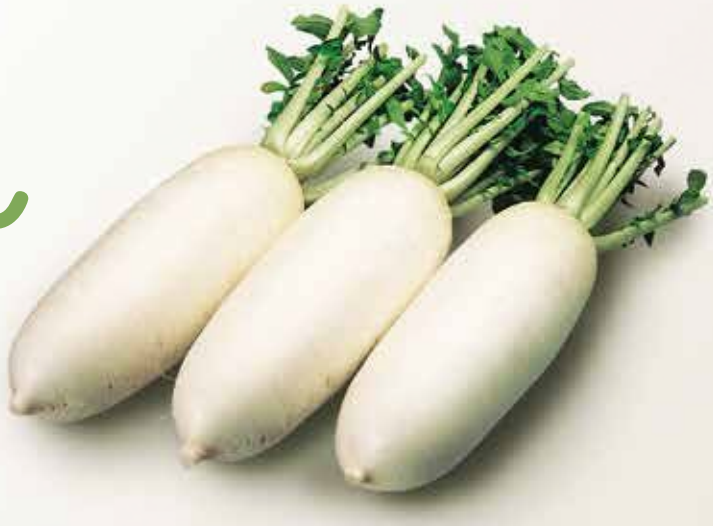
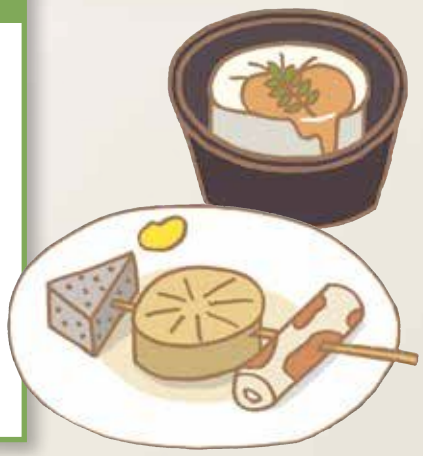
源助だいこん



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が栽培されていました。あるとき漬物屋が白首大根のほう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さり、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・井上源助さんです。源助だいこんの名前は、アドバイザーの名前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に最適です。

生産者の声

松本 充明 さん

金沢の“旬”の味を味わってほしい

生産者同士で協力しながら種をまく時期の計画を立て、収穫時期をずらすことで、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。どんな名前でどんな形のだいこんがあるかを調べてみよう!