

# 商品開発と販路拡大

地元の素材を使った商品開発、そして安定生産や販路拡大。(有)あつさり漬食品工業の嵯峨根建人さんと農業法人ふるるの秋安俊豪さん、JA 京都にのくにの新川崇さんに話を伺った。

佐波賀だいこんは2年前、生産者の佐藤さんと知り合ってから知りました。その時からこのダイコンで漬物ができないかという試しましたが、普通のダイコンのようにはいきません。ローフードをテーマに原点に戻り、昔

## 漬物日本一を決める大会「二汁三菜のすゝめ」を出品



**商品開発**  
(有)あつさり漬食品工業  
取締役 生産物流部  
部長 嵯峨根建人さん

ながらの方法でたくあん漬けをすると普通のダイコンとは違う旨味があり食感は抜群に良かった。これに網走の長イモとこだわったカツオと昆布の合わせだしを加え、和食の基本から「二汁三菜のすゝめ」と名前を付けました。ここまで2年かかりました。触感も「ふわ」とろ「パリ」そして「サクサク」です。商品化も進め、4月ごろに販売できたと思っています。また、このレシピは2月22日に千葉県で行われた漬物日本一を決めるT-1グランプリ

(※) に関西地区代表で出品しました。商品開発には社内で見聞かして研究しています。辛さや機能性も加わったものにしたと思っています。

### 佐波賀だいこんを使った簡単レシピ

【レシピ制作・監修】  
小田真規子さん  
(スタジオナッツ主宰  
フードディレクター)

【材料 (2人分)】  
◆A…水5カップ、薄口醤油大さじ3、  
みりん大さじ3、昆布 10分  
◆豚肉しゃぶしゃぶ肉…300g ◆大根…1/2～1本  
◆人参…1/2本 (大根と人参はピーラーで帯状にむく)  
◆大根葉…250～300g ◆大根のすりおろし…適量  
◆ポン酢…醤油大さじ4、酢大さじ4、水大さじ2、  
みりん大さじ2、ゆずのしぼり汁大さじ1

【作り方】  
① Aを鍋に入れて中火にかけ、煮立ったら肉と野菜を入れる。肉は色が変わる程度ですぐ引き上げる。  
② 野菜は好みの煮え具合で引き上げる。大根おろしをのせポン酢をかけていただく。

# 生産と研究

伝統野菜の復活、野菜の持つ機能性の研究など地域ブランド化に向けた取り組みが行われている。生産者の佐藤正之さんと研究の立場で関わっている中村考志さん、城田浩治さんに話を伺った。

## 地元の野菜を地域ブランドに



**生産者**  
佐藤農園代表  
佐波賀だいこん生産部  
会長 佐藤正之さん

平成25年に佐波賀だいこん生産部会を設立しました。現在、会員は8戸、生産面積は約40アールで栽培し、今年は約1万5,000本を生産する予定です。初めて栽培したときは、発芽率が普及種よりまばらで収穫に時間がかかりました。また、普及種は地上から上に伸びる性質ですが、佐波賀だいこんは下に伸びていく。その分、根も張り引き抜くのに力が要ります。葉もタンポポのように横に広がります。このため畑では、普及種を5本植えるところを2本植えるため収穫量は少なくなります。



種を取る前のさや (上)  
タンポポの葉のように広がる (中)  
収穫された佐波賀だいこん (下)

また、葉もおいしく食べられること

が特徴なので葉付きで収穫します。その分、かさ張るため、作るにも運ぶにも普通のダイコンより少し手間がかかりますが、販売先などでは良い評価も得られ励みになります。佐波賀だいこんは舞鶴固有の原種で病気に弱いところがあります。また、一気に栄養を取り込むため、肥料の削減で中空洞になってしまったり、栽培する上でも難しいところがあります。他の品種と違い、葉も評価されているので、葉にもボリュームが出るよう栽培します。次、誰かが作るためのためにも栽培方法を確立し、作りやすいよう工夫をしていかなければならないと思っています。

## 葉の抗酸化性に注目



**研究者**  
京都府農林水産技術  
センター主任研究員  
城田浩治さん

佐波賀だいこんの葉は、他のダイコンの葉や葉菜類(小松菜など)と比べると葉の水分が少なく中身が濃いです。3大栄養素のたんぱく質・脂質・炭水化物が多く含まれており、カルシウムやカリウムなどのミネラル類、ビタミンAやベータカロテン、ビタミンCなどのビタミン類が多いのもポイントです。

人には体に良いものを取り入れようとする本能があり、それを感じるのが口や鼻です。いい香りや強い味がしたりとか。そういうものが体に良いことが研究で分かりダイコンの場合、辛味成分(MTIC)が見つかりました。これは、流通している青首ダイコンを基準にすると、佐波賀だいこんはその



**研究者**  
京都府立大学大学院  
生命環境科学研究科  
教授 中村考志さん

6倍という高い数値でした。今までは、辛味だけと考えられていたものに発がん抑制作用があることが分かったことから、味や香りが強い野菜は、身体に良い機能を持つと考えてよいと思います。また、本当に偶然なのですが、機能性の研究と復活への取り組みがたまたま同じ時期に行われました。これがここまで佐波賀だいこんを押し上げた力だと思っています。

トです。また、葉は地べたに這うように横に広がり、色も普及種の2倍ほど濃いのも特徴です。生活習慣病予防や老化防止が期待されている抗酸化性(活性酸素を取り除く力)が高いことから、発がん抑制効果と合わせ、体によい作物と言えるでしょう。この抗酸化性は、ほとんどの野菜の場合、加熱で減少しますが、佐波賀だいこんではほとんど減少せず珍しい特徴だと思っています。根も葉も食感がしつかりし、歯触りが良く加熱することでおいしさも増すとの意見も多いです。他のダイコンと違い、ごみとして捨てる部分がなく環境に優しいおいしく食べられる作物として作り続けて欲しいと思います。

## 身土不二「京野菜すゝめ」で健康に



**商品開発**  
(株)農業法人ふるる  
代表取締役  
秋安俊豪さん

コンセプトは「身土不二」。農村レストランふるるでは、その土地でその季節に採れたものを食べて健康にこの思いで「佐波賀だいこん」と「堀川ごぼう」を使ったスープを作りました。お年寄りや障害のある人にもおいしく食べてもらえるように考え、佐波賀だい

このスープは、じっくりと煮込み白みそで味を調えてあります。炊いたりおろしたりするだけではなくメニューの幅を広げたいとの思いで作りました。今は大根おろしを使って機能性を取り入れられるよう改良を進めています。当レストランでは揚げだしやてんぷら、大根ご飯のほか、葉も食べられるよう準備しています。収穫できる3月いっぱいまでメニューとして出ますので、ぜひ食べに来てください。また、2月22日に京野菜体験ツアーがあり、京都市内から約50人がふるるファームを訪れました。佐波賀だいこん収穫体験やレシピを紹介し、市外からの注目もあることに今後の可能性を感じます。

## 安定した生産と販路拡大へ



**生産振興**  
JA 京都にのくに  
舞鶴東営農経済センター  
指導販売係主任 新川崇さん

佐波賀だいこんは古くは江戸時代から栽培されている野生種であり青首ダイコンと比較すると栽培が難しく生産面で技術的な課題があります。そのため、府中丹東農業改良普及センターと試験を重ねて栽培方法の研究や肥料設計の見直しを行っています。また、そ

の内容を生産者向けの講習会を通じてお伝えし、安定生産と品種の統一に取り組んでいます。他にも各農家を回り、生育状況を定期的に確認する巡回指導も行っています。現在、(株)イオンリテールに週2回出荷しています。また、京都府やJA全農京都、京のふるさと産品協会などの取り組みで「京のおもてなし2015-早春」という事業で京都や東京の人気料理店などにも出荷しているほか、市内の加工業者にも定期的に販売しています。「JA京都にのくに」の東西野菜館でも販売しています。佐波賀だいこんは舞鶴発祥の京野菜関係機関と連携し、PRと販路拡大に向けて取り組んでいきます。