

舞鶴固有の産品を地域ブランドに
京の伝統野菜

佐波賀だいこん



伝統野菜に新たな光 地域ブランド化に向けて

かつては舞鶴市の佐波賀地区を中心に作られ、昭和30年頃には年間約1,100トンが出荷されていた京の伝統野菜「佐波賀だいこん」が収穫期を迎えている。生産者の高齢化や普及種に比べ栽培期間が5か月と長く労力がかかることから昭和60年ごろに一時生産が途絶えた。平成22年、新たな特産品にと復活への取り組みが始まる。また、発がん抑制効果や老化防止効果があると京野菜の機能性の研究も行われているほか、新しい調理方法の開発など地域ブランド化に向けたさまざまな取り組みも盛んだ。



「舞鶴おでん」の具材にも佐波賀だいこんが使われている。
提供：舞鶴おでん会



保存されていた種子（上）
繊維質な佐波賀だいこんの断面（下）

伝統野菜の復活とブランド化

在来作物の良さや伝統を守り続けることの大切さを伝えていこうと、平成22年に「佐波賀だいこん」復活への取り組みが始まる。種子（府農林水産技術センターで保管）をJ A京都にのくのが府から分譲を受け、同地区の農家・佐藤正之さんが試験的に栽培を開始した。

伝統野菜の復活とはいえ、雪も多い3月に採れること、根が張り抜きにくく重労働であること、また品種改良で病気に強く早く収穫ができ、味も甘い青首ダイコンが普及種になったことなど、生産が途絶えた理由がはっきりしていたため「今から復活させてもどうか」との思いも少なくなかったと佐藤さんは当時を振り返る。

しかし、佐藤さんの家に飾ってあった額に曾祖父が佐波賀だいこんの育成に携わっていたという表彰状などがあり、さらには普及に向け設立された佐波賀園芸組合で種事業の一環として「真壁だいこん」が持ち込まれ、改良されたのち佐波賀だいこんの栽培方法が確立された経緯が記された書類が発見された。また、京都府農林水産技術センターと京都府立大学との研究で、佐波賀だいこんには発がん抑制作用があることが新発見されたことを知る。

先人が佐波賀だいこんの育成に関わっていたこと、京野菜の研究が行われていたことが重なり、「元は佐波賀地区で作られたもの。機能性などの付加価値が付けば」との思いで栽培することを決めたと佐藤さんは話す。平成24年12月に「京の伝統野菜 佐波賀だ

食べ方もいろいろ

佐波賀だいこんは、普及種と違い根元は太く先が尖り葉は濃い緑色。辛味があり固めで身が引き締まっていることから、煮込んだときに煮崩れしにくい。葉は炒め物が最適で素材すべてをおいしく食べることができる。旬は2月〜3月。J A京都にのくのに彩菜館や市内のスーパリーなどで販売されている。また、市内の加工業者や飲食店などでは佐波賀だいこんを使ったメニューの提供やレシピの開発も行われている。

伝統野菜の復活や機能性の研究、商品開発などあらゆる面での取り組みが同時に行われている佐波賀だいこん。地域ブランド化に向けての地盤は固まりつつある。

知ってる？ 京の伝統野菜あれこれ

京の伝統野菜（京野菜）と京のブランド産品の違い

「京の伝統野菜」とは、京都で伝統的に生産され続けている野菜として京都府が特に選定したものをいう。基準は、明治以前の導入の歴史を有し府内全域で栽培されているもので現存35品目、絶滅2品目、準伝統野菜3品目の計40品目。タケノコは含まれるが、キノコ類、シダ類（ゼンマイ、わらび等）は除く。「京のブランド産品」とは、優れた品質が保証され、安心・安全と環境に配慮した生産方法に取組んでいるものとして27品目が認定。九条ねぎや賀茂なす、堀川ごぼうなどは京の伝統野菜と両方の認定を受ける。舞鶴が発祥とされる産品は次のとおり。

- ◆京の伝統野菜（京野菜）
- ◆佐波賀だいこん ◆佐波賀かぶ ◆舞鶴かぶ
- ※万願寺甘とうは京の伝統野菜に準じる品目に該当。
- ◆京のブランド産品
- ◆万願寺甘とう ◆丹後とり貝



舞鶴かぶ（上）
佐波賀かぶ（下）
提供：京都府農林水産技術センター