『家の光』北海道版 2014 年４月号

豊穣の大地から

ＪＡ函館市亀田 大根生産部会

伝統の技が生む 甘み抜群 雪の下大根

津軽海峡を挟み、下北半島を望む函館市。ぐんと冷え込んだ１月中旬の朝、ＪＡ函館市亀田の大根生産部会副部会長を務める平田久男さん（67・写真左）が、「雪の下大根（ゆきのしただいこん）」の掘り出しに励む。

１ha の圃場に４万本ほど。パワーショベルで雪や土を取り除くと、ひげ根が伸びた新鮮なダイコンが姿を現した。それを一本ずつていねいに袋に収めていく。

「去年の秋は雨が続き、細いものが多くて心配したんだ。出荷までに手間はかかるけれど、冬場も稼げるからね。亀田のダイコンは皮が薄くて軟らかく、すごく味が濃いんです」

と、平田さんは胸を張った。

作業はお昼前まで続き、トラックに積まれた「雪の下大根」はＪＡの施設へ。きれいに洗ってから、規格ごとに袋詰めされる。

「わたしは洗い専門で、毎日千本は磨きます。お正月に息子たちが帰ってくると、これでブリダイコンを作ってやるんです」

と、妻の貴江さん（61）が笑顔を見せた。

冬も夫婦で仕事ができ、収入にもなる。健康なうちは生産を続けるつもりだ。

先人の知恵に学んだ甘さとみずみずしさ

ダイコンを雪の下で保存すると、凍結しないように自身の持つデンプンを糖に分解するため、糖度を増すといわれる。消化酵素やビタミンも豊富で、甘くてみずみずしい。

ここ亀田地区で越冬ダイコン作りが始まったのは、今から 40 年ほど前のこと。当時、収穫した秋ダイコンを藁で覆っておき、冬場になると函館朝市に出荷する年配の農家がいた。その姿を見た平田さんなど５戸ほどの農家が、越冬ダイコンに挑戦したのだ。

「最初はダイコンの上に土をかけたんですが、それだと身に土がついて洗いにくい。仲間で相談した結果、15 年ほど前から今のやり方に変えました」（平田さん）

お盆すぎに播種し、各農家が圃場に応じた肥培管理を実施。平田さんは、ジャガイモ、カボチャ、ニンジンの順に輪作したのち、線虫防除の効果もある緑肥用エンバクを鋤き込んでから取りかかる。

収穫は、10 月下旬～11 月上旬。ダイコンを並べてビニールで覆い、20～30 ㎝ほど土をかぶせる。

2.5ha の「雪の下大根」を作付ける平田さん夫妻は、半月ほどかけてダイコンを埋めていく。ずいぶんと手間がかかり、根気のいる仕事だ。

「農家には、年１回しかチャンスがないからね。年を越すと表面に黒い斑点ができやすいので、知恵を絞らないといけません。肌のきれいなダイコンを作ることが、消費者に好まれるポイント。詳しい作り方は企業秘密だよ（笑）」

出荷期間は 12 月上旬から３月半ばまで。越冬させることで、ダイコンはぐんぐん甘みを増していく。

「青首のところの糖度は６度ほどで、水分もばっちり。この辺りでは『馬が腹を病んだらダイコンを食わせると治る』という言い伝えがあるほど、すごく体にいいんですよ」

と、平田さんが力を込めた。

長い歴史がある亀田産の越冬ダイコンは、10 年ほど前に市場側から提案を受けて「雪の下大根」と命名。一貫してブランド化に取り組んできた。大根生産部会のメンバーは 52 戸で、うち 15 戸が「雪の下大根」を作っている。

着実に認知度を高め学校給食にも採用

「雪の下大根」は、ほぼ全量を札幌市中央卸売市場に出荷し、今では全道各地のホクレンショップやＡコープ、イオン系列の量販店などで販売されるようになった。

ＪＡ営農部販売推進課の町田修二課長補佐（47）は、

「甘みがあっておいしいと評判で、本州産のものと区別して売ってもらっています。この 10 年で『雪の下大根』はすっかり定着しましたね」

と、手ごたえを感じている。

▲「雪の下大根」を使った料理を作ったJA女性部の皆さん

さらにＪＡ女性部では、農閑期に１～２回、ＰＲと部員同士の交流も兼ね、函館市が主催する市民対象の料理講習会の講師役も務めてきた。部員同士で知恵を出し合ってメニューを考え、今では 20 種類ほどのレパートリーになったそうだ。

女性部長の山田美代子さん（54）は、

「参加者からは、『大根が甘い』『シャキシャキ感があり、みずみずしい』

は彼手にという声をよく聞きます。これからも、もっとその魅力を広げていきたいです」

と、意欲をのぞかせる。

今シーズンからは、地産地消の一環として、市内の小中学校の給食に「雪の下大根」を使ったメニューも登場した。地元に浸透させるための地道な努力も怠らない。

しかし、課題もある。生産農家の高齢化や後継者不足で、部会メンバーは減少傾向だ。重量野菜であるダイコンを洗う作業も、年配者にはつらい。そこでＪＡは今シーズンから、洗浄・出荷施設に共選体制を導入した。

「今は２戸だけですが、少しずつ共選を増やし、年配農家をサポートしたい」（町田さん）

寒さを生かした、冬の農業。長年、越冬野菜という付加価値を高めた「雪の下大根」は、その生産にますます磨きがかかっている。

雪の下大根

平成 25 年産の作付面積は 20ha。出荷量は 750tほどで、5,000 万円の取扱高を見込む。

●問い合わせ／JA函館市亀田 営農部販売促進課

函館市昭和4丁目 42-40　☎0138-46-6962　Fax0138-46-6975