

「あまもっくら」*とした 伝統野菜(辛味大根) ねずみ大根

※ねずみ大根独特の「口の中に広がる辛さの後に漂うほのかな甘さ」を地元では俗にこう呼びます。

信州の伝統野菜に認定

県内では地大根をはじめ、多くの野菜が人々の暮らしとともに脈々と受け継がれてきました。そのひとつとして、ねずみ大根も『信州の伝統野菜』に認定(H19年度)されました。

(参考: <http://www.pref.nagano.lg.jp/enchiku/sangyo/nogyo/engei-suisan/yasai/index.html>)

信州の伝統野菜伝承地栽培認定制度

風土や歴史を大切に生産の推進と地域の人たちに育ててきた味覚や食文化をより多くの人に提供・発信することで伝統野菜の継承と地域振興を図ることを目的とした県の制度です。



(認定野菜名ねずみ大根)
認定番号19-09005

ねずみ大根関連商品



おしぼりうどんセット
(販売:味ロジック(株))



さかき漬け
(販売:味ロジック(株))



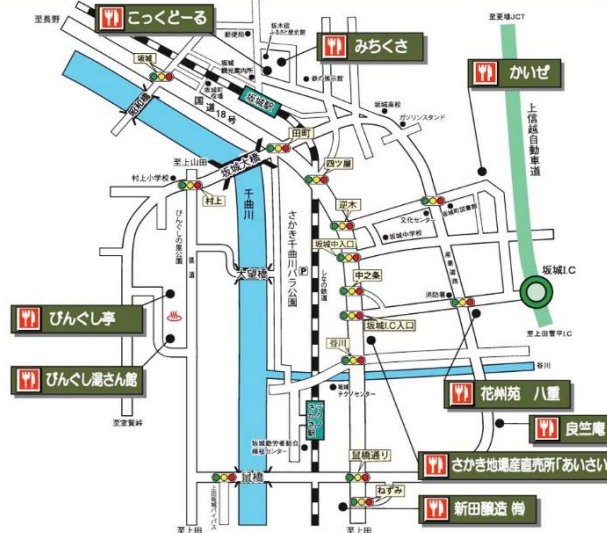
ねずみ大根焼酎「極上大辛ねずみ」
(販売:(株)坂城町振興公社)



大根おろしドレッシング
(製造・販売:味ロジック(株))

坂城町内「おしぼりうどん」提供店

～『あまもっくら』したおしぼりうどんをご賞味ください～



協議会加盟店名	連絡先	定休日
かいぜ	0268-81-3595	月・火曜日
こっくどーる	0268-82-3078	火曜日
さかき地場産直売所	0268-75-8267	無休(1月1日～5日)
新田醸造(有)	0268-82-2782	無休(前日までに要予約)
びんぐし亭	0268-82-0567	水曜日
びんぐし湯さん館	0268-81-7000	第4水曜日
みちくさ	0268-82-7773	月曜日
良竺庵	0268-82-1567	木曜日

◇お店によって、提供期間や営業日が変わる場合がありますので、事前にお問い合わせください。

お問合せ先

坂城町ねずみ大根振興協議会

〒389-0692 長野県埴科郡
坂城町大字坂城 10050 番地
坂城町役場 産業振興課内 事務局
TEL 0268-82-3111 (内線 152)
FAX 0268-82-3138
E-mail sangyou@town.sakaki.nagano.jp
URL <http://nezumi-daikon.com/> [QRコード]



ながの農業協同組合 ちくま営農・経済センター

〒389-0802 長野県千曲市大字内川 879 番地 1
TEL 026-261-0180
FAX 026-261-0181

さかき地場産直売所「あいさい」

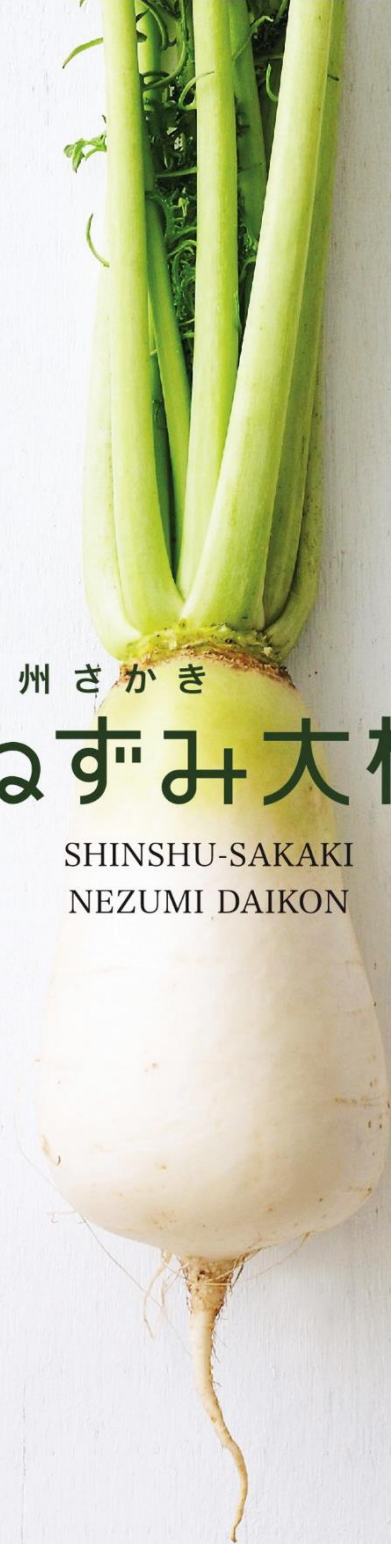
〒389-0602 長野県埴科郡坂城町大字中之条 56 番地 7
TEL 0268-75-8267
FAX 0268-75-8268

※販売期間は10月下旬～12月上旬までとなっておりますので、ご注意ください。

信州さかき

ねずみ大根

SHINSHU-SAKAKI
NEZUMI DAIKON





ねずみ大根は郷土の先人たちが守り、大切に育ててきた伝統野菜で、食文化の「おしぼりうどん」とともに今後も後世に伝えていかなければならない、坂城町が誇る特産です。

我々、協議会は失われつつあったこの大根の復活と生産振興に努めて参りました。今後とも消費者の皆様方から信頼されるよう産地づくりを目指して参りたいと思います。



ねずみ大根振興協議会
会長代理 小林 善道

概要

一説には江戸時代に長崎から薬用として伝来したとも云われ、古くから坂城町の一部地域で栽培されている地大根(辛味大根)です。地元では中之条大根(なかんじょだいこん)とも呼ばれ、昔から親しまれてきました。形状は下ぶくれで短く、ねずみのような尻尾がついているように見えることから、いつしか『ねずみ大根』と呼ばれるようになりました。

平均的な大きさは根長15cm、根茎7cm、重さ250～300g程度で、現在はF1種(『からねずみ』という名称で品種登録)によって均一な形質の大根が栽培されています。

信州の地大根は、丸い葉が一般的ですが、この大根は、京菜のような形の葉をしており、細い切れ葉が特徴です。

また、昔から「鍬で耕せば火花が散るような小石混じりの畑」がこの大根の栽培に適しており、他の土地では、本来の味や形にならないといわれています。そのため、肉質は緻密で硬く、舌触りが良好で、地元では漬け大根のほかに、おろし大根やそばの薬味、おしぼりうどん用の大根として利用されています。



「おしぼりうどん」の魅力は？

11月になると、ねずみ大根自身が寒さから身を守るため、内部に澱粉質を蓄えることから、辛みの奥に甘さを感じる独特な味わいとなります。当地では、この味を「あまもっくら」と呼び、辛さだけでなく、この甘さもねずみ大根の特徴です。

そして、ねずみ大根の代表的な食べ方といえば、なんといっても「おしぼりうどん」です。大根のしぼり汁に、味噌のほか、ネギやかつお節、クルミなどの薬味をお好みで入れ、釜あげうどんを、その汁につけて食べる料理です。シンプルな食べ方ながら、食べると口の中に辛さが広がり、汗をかくほど体全体が温まってくる、地域を代表する伝統食です。

俳人松尾芭蕉が更科紀行の中で「身にしみて大根辛し秋の風」と詠んだように、旅の途中、芭蕉もこの地でおしぼりうどんを食べたとか…。ぜひご賞味ください。



「おしぼりうどん」の召し上がり方

用意するもの【お一人様分】

ねずみ大根	2/3本分	うどん	1パック
味噌	大さじ1	ガーゼ(布巾)	1枚
かつお節	少々	おろし金	1個
ねぎ	適宜	(ジューサー)	

- 鍋にお湯をたっぷり沸かす。
- 沸騰したお湯にうどんをほぐして入れ、茹でる。
- うどんをどんぶりにあげ、冷めないように茹で汁を少し入れておく。
- 薬味となるねぎを細かく刻み、かつお節、味噌をそれぞれ皿に盛り合わせておく。
- ねずみ大根をすりおろし、ガーゼ(または布巾)でしぼり汁を汁椀に取る。(おろして10分程度で辛味が薄くなるため、食べる直前に手早くおろす。ジューサーでしぼり汁をとってもOK)
- 汁椀のねずみ大根のしぼり汁に、お好みで味噌、かつお節、ねぎを入れ、味を調整した後、うどんをつけて食べる。



坂城町マスコットキャラクター
ねずこん

ねずみ大根の名前とかわいらしい形から生まれました。
ねずこんHPはこちらから

