

「菜飯」で伊吹大根の商品力アップ

湖北農業農村振興事務所農産普及課

【普及活動のねらい・対象】

米原市大久保の「大門坂荘」(古民家を改修した体験施設)の運営に参画する2名の女性が、伊吹大根の葉を活かした菜飯の素を商品化しました。

伊吹大根は、古くから伊吹地域だけで栽培されていた大根で、短くてびっくりするほど辛い大根です。また、他の大根葉より甘みが強く、柔らかくて厚みもあり、軸も太くしっかりとしています。2人から、出荷時に大量に出るこの葉が冬の野菜として充分魅力的で、食べ方を研究してみたいと支援を求められました。

そこで、利用されていない大根葉の、特徴を活かした商品開発を支援しました。



伝統野菜 伊吹大根

【普及活動の成果】

伊吹大根葉の“菜飯の素”を開発

当課では、伊吹大根の春作から伊吹大根葉の特徴を行かせる加工法について支援を行い、秋の収穫が始まった10月から試行錯誤して、大根葉特有のエグミを除去すると、葉色の退色が少なく甘みが強くてシャキシャキ感のある“菜飯の素”を完成させました。

全国に向けて伊吹大根葉のおいしさをPR

“菜飯の素”を持って、全国辛味大根フォーラムや地域の各種催しに積極的に参加し、葉の特徴とおいしさをPRしました。その結果、消費者が一様に食べ方への強い関心と高評価を示したことで自信を得ました。



シソの実入り菜飯

関係機関でも大根葉について関心が高まり、米原市の学校給食に伊吹大根の葉が取り入れられ、道の駅「旬彩の森」のレストランで、“菜飯の素”が使われるようになりました。



葉の特徴とおいしさをPR