



伊吹大根

県最高峰、伊吹山が育む辛みとうま味

伊吹山麓で古くから栽培されてきた伝統野菜。1697年に出された「農業全書」に既に伊吹山麓に伝わる大根の記載がある。

小ぶりの寸胴型で、根先がねずみの尾のように細く、葉軸は艶やかな赤。生では独特の甘みと辛みがあり、おろすと辛みが引き立つ。

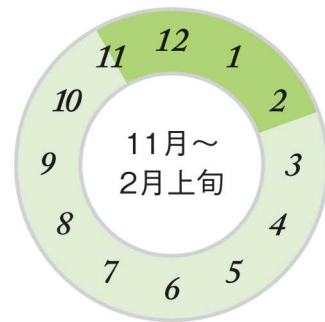
伊吹山からのきれいな水と、栄養分が少ない土や寒暖差の大きい厳しい環境が独自の辛みと緻密な肉質を生む。特に収穫期の冬は、半日かけて雪に埋もれた畑に行き、雪掘りで5～10本持って帰るのが精いっぱいの日もあるという。

皮をむかずに尻からすりおろし、伊吹そばの薬味に。煮ると甘みが出る。肉質が緻密なため煮崩れしない。あえ物、漬物、切り干し大根にしてもおいしい。

トリビア

伊吹大根を使った加工食品、人気の「伊吹大根うま辛ドレッシング」は、この貴重なおろしが30%も入ったもの。健康志向に配慮し、ノンオイルにこだわって、試行錯誤の上、今の味を創りあげたとのこと。野菜にかけるだけでなく、麺類のタレや、肉や魚にかけたり、煮込んだりするのもおすすめ。

| 旬 |



| 調理例 |

◎ 生	◎ 煮る
◎ 漬物	◎ 蒸す

| 保存方法 |



葉と根を切り離し、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存する。

| 栄養成分 |

消化を助けるでんぷん分解酵素ジアスターゼが多い。辛みはラファサチンと呼ばれるイソチオシアネート（芥子油）成分の一種で、抗菌作用があるといわれる。

| 問い合わせ先 |

有限会社伊吹・旬彩
TEL：0749-58-0390

| 主な産地 |

米原市

