



# 近江の伝統野菜

## 赤丸かぶ

地域特産物マイスター 赤丸カブ  
平成23年度認定

藤本 勇



# 近江の伝統野菜

## 定義

### 「近江の伝統野菜」として認定条件

- 原産地が滋賀県内で概ね明治以前の導入の歴史を有している。
- 外観、形状、味等に特徴がある特産的な野菜。
- 種子の保存が確実に行われている。



# 近江の伝統野菜ご紹介



山田ねずみ大根



杉谷とうがらし



伊吹大根



赤丸かぶ(あかまるかぶ)



下田なす(しもだなす)



水口かんぴょう



北之庄菜(きたのしょうな)



日野菜



杉谷なすび



鮎河菜(あいがな)



養荘のやまいも



万木かぶ(ゆるぎかぶ)

# 滋賀は伝統野菜が豊富

## 伝統野菜の認定品目(19品目)



・アブラナ科		11品目
・ヤマノイモ科		1品目
・ナス科		4品目
・キク科		1品目
・ウリ科		1品目
・ユリ科		1品目

葉物2品目  
大根2品目  
かぶ7品目

# 古くから作られてきたカブ



近江カブ  
(大津市)



矢島カブ  
(守山市)



大薮カブ  
(彦根市)



万木カブ  
(安曇川町)



蛭口カブ  
(マキノ町)



信州カブ  
(愛知川町)



ヒノナカブ  
(日野町)



小泉カブ  
(彦根市)



入江カブ  
(米原町)



# 滋賀県 米原市

- ・滋賀県の東北部に位置・伊吹山(滋賀で一番高い山)
- ・面積223.1km<sup>2</sup> 県(全体5.6%を占める)
- ・農家戸数1,751戸 経営耕地面積1,936ha
- ・人口 38,963人 世帯数14,638世帯
- ・気候 日本海型の気候・冬は雪が多い
- ・宿場町として栄え、中山道・北國街道の分岐点
- ・新幹線停車駅、名神高速道路と北陸自動車道のジャンクション及びインターチェンジがある。  
国道8号・21号・365号が通過し京阪神、中京圏、北陸圏を結ぶ交通の要衝

# 伊吹山

滋賀県で一番高い山



# 冬の「びわ湖」



# 自然豊かな田園地帯(滋賀県米原市)



# 米原市の伝統野菜・作物



近江の伝統野菜認定  
赤丸かぶ



近江の伝統野菜認定  
伊吹大根



地理的表示(GI)保護制度認定  
令和元年9月 登録番号第85号



伊吹そば

# 栽培の歴史

地元に残る言い伝え

有力

・平安時代から既に栽培  
(地元に残る言い伝え)

・米原市の隣りに井伊氏の彦根城内の庭園で庭師が偶然発見した。

地域周辺に段々広がる

地域周辺に段々広がる

米原湖辺地帯で栽培

その中の一つが米原の地  
湖辺地帯

追跡調査中

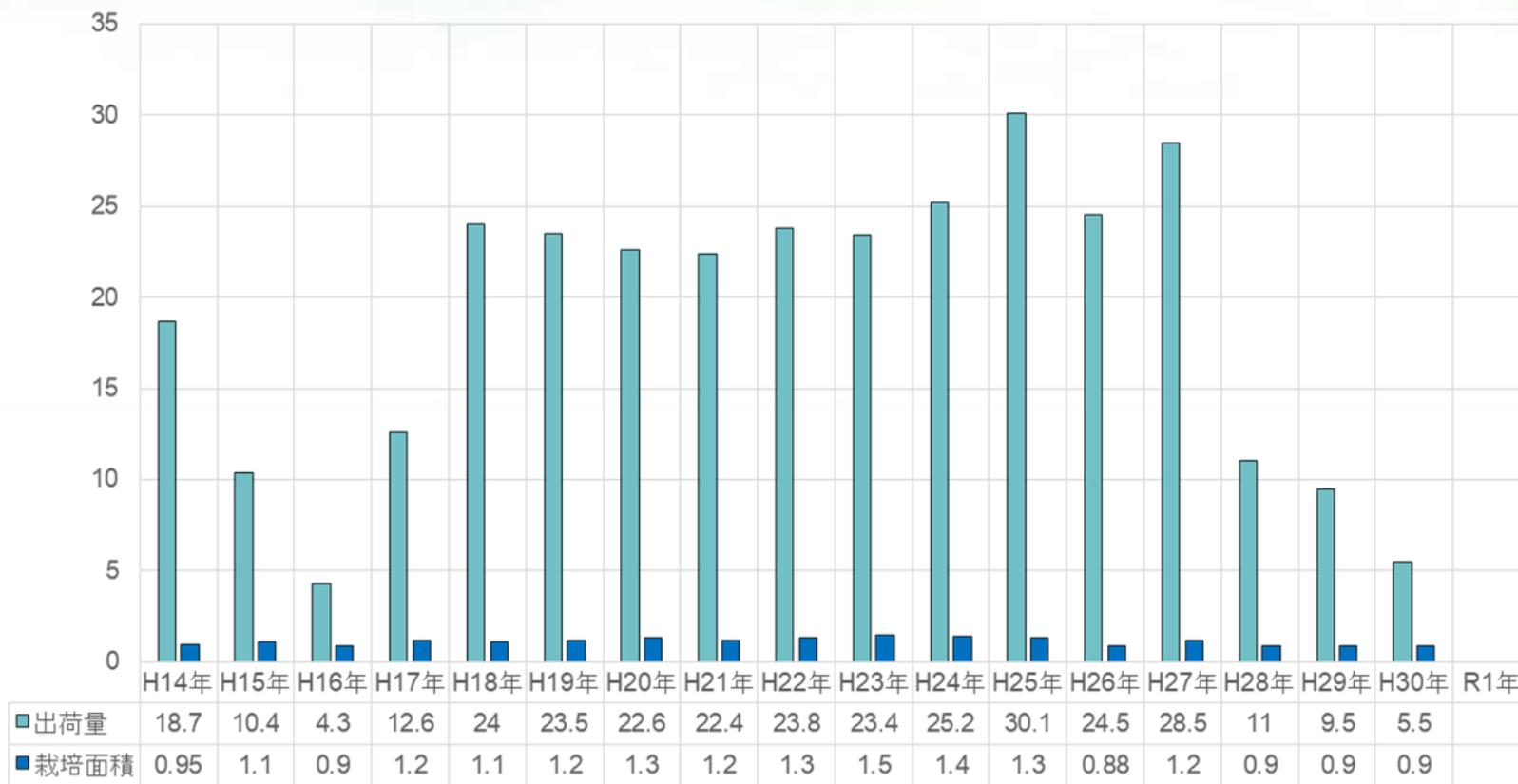
# 「赤丸かぶ」のあゆみ

昭和50年	共同出荷開始 生産者25名	3.5ha
昭和56年	部会設立・生産者18名	3.1ha
昭和61年	赤丸かぶ加工品着手(3戸の農家共同) 種子の共同採取開始(生産者・県・JA)	2.5ha
昭和62年	赤丸かぶ加工品テスト販売	2.5ha
昭和63年	赤丸かぶ加工品販売開始・PR活動	2.5ha
平成 元年	生産拡大を目指し部会員の募集	
	組織強化・部会の再結成・生産者31名	2.8ha
平成 2年	漬物ブームにより取引拡大(京都市場)	2.8ha
平成14年	高齢化の影響により部会員減少	2.3ha
平成18年	伝統野菜の振興について協議	2.1ha
平成23年	伝統野菜(赤丸かぶ)PR活動展開	2.1ha
平成26年	地元量販店での宣伝活動・即売開始	1.8ha
平成30年	台風被害により収穫量が落ち込む	1.8ha

※自家消費含む市内の作付面積

# 共同出荷量・面積

共同出荷取扱量・出荷面積



■ 出荷量 ■ 栽培面積

# 赤丸かぶの魅力



- ・紅色が鮮やかで、茎も赤い(カブ玉・茎の発色が良い)
- ・肉質はよく締まりシャキシャキした歯ごたえ(硬め)
- ・寒さが増すにつれ赤色が全体に広がる
- ・カブの中は、赤色のサシが入り色合いが良い
- ・地元では、季節の風物詩(天日干しかぶの風景)

# 赤丸かぶの魅力

色鮮やか

肉質にサシが入る



# 手作り加工品

- ★ 昭和61年加工品着手・検討(農家・県・市・JA)
- ★ 昭和62年加工品テスト販売・アンケート回収
- ★ 昭和63年加工品の販売開始・PR活動

## 甘酢漬け



## ぬか漬け



# 種子の共同採取

## 共同出荷の問題点

個人の種子採取では品種固定が定まらない(バラツキが多く規格ふぞろい)

生産者



滋賀県



JA



母本選抜



ミツバチ交配



赤丸かぶ種子

# 自家採取作業・母本選抜①

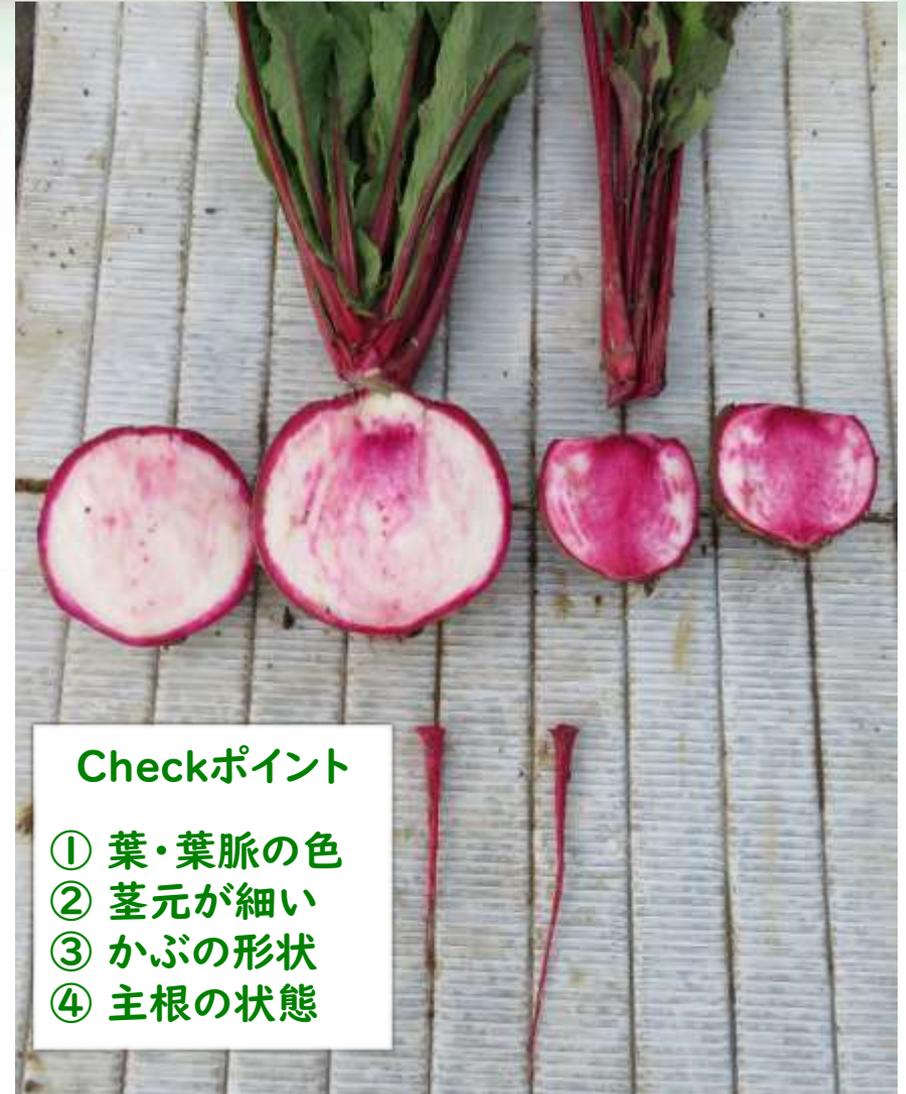
葉の色・茎の色の判定

カブの形状・主根の判定



# 自家採取作業・母本選抜②

## 発色の違いからの比較



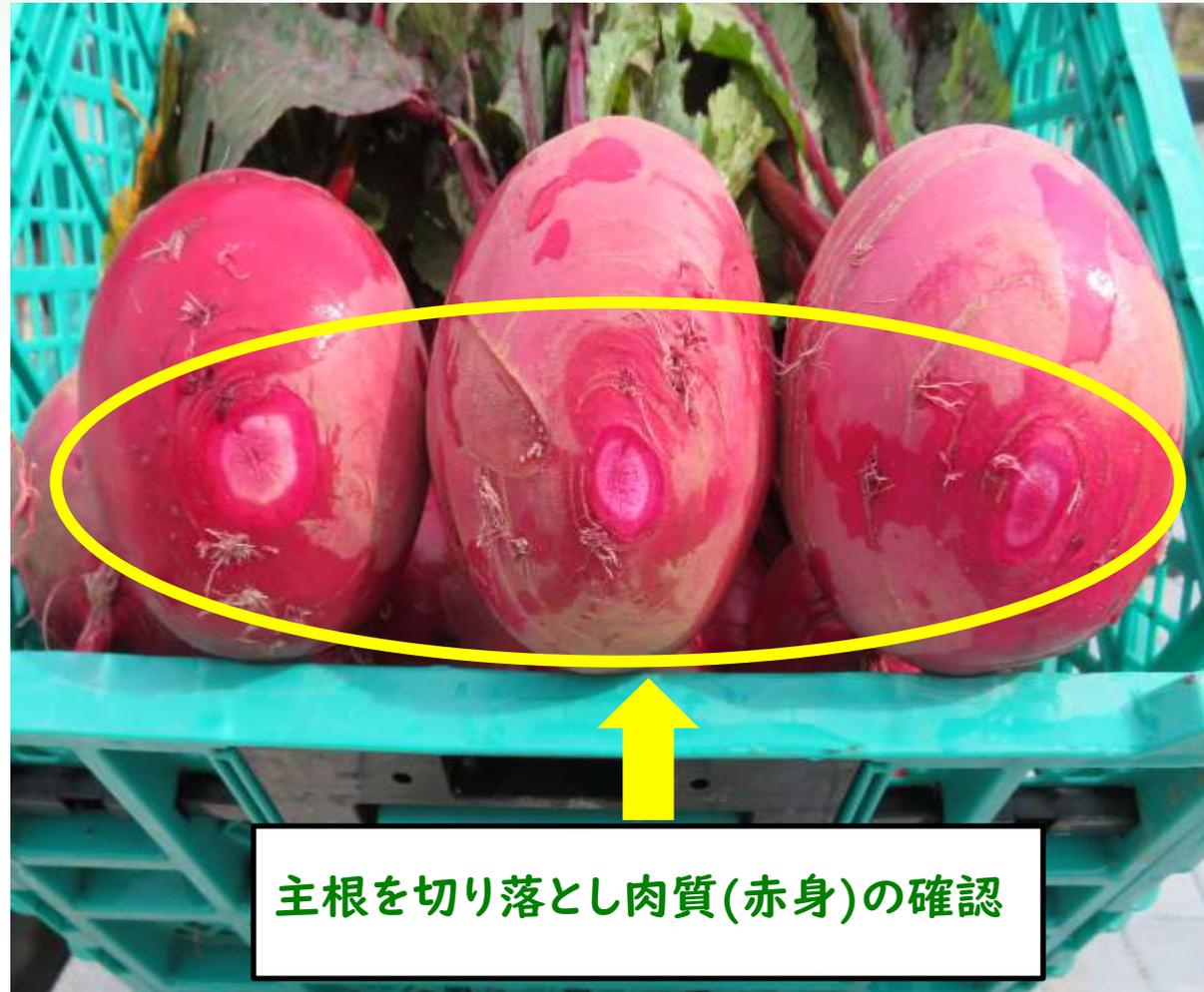
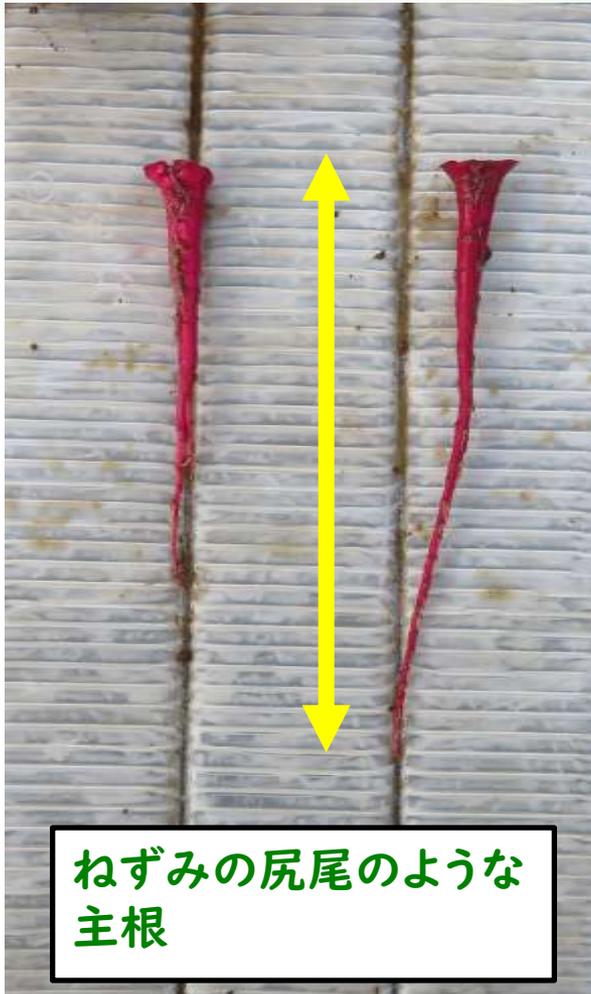
### Checkポイント

- ① 葉・葉脈の色
- ② 茎元が細い
- ③ かぶの形状
- ④ 主根の状態

# 自家採取作業・母本選抜③

## Checkポイント

- ・ 主根は、ネズミの尻尾に近いものを選ぶ(太いものは選ばない)
- ・ 主根を切り落とし、カブの中身が赤いかの判定をします。



# 赤丸かぶの食文化

地元では、漬物(糠漬け)・甘酢漬



ぬか漬前の天日干し

ぬか漬

甘酢漬



# 赤丸かぶ天日干し(琵琶湖岸)

- ・昔から、琵琶湖の冷たい風を利用し干すことでうま味が増していきます。
- ・条件が良ければ1週間で干し終わり、漬け込み作業に入ります。

琵琶湖岸の稲架掛け写真



# 赤丸かぶ天日干し(水田)

・琵琶湖岸で干すより3~4日ながく干す。



# 赤丸かぶ天日干し

干すことでうま味が増す



約7日~10日後



# 地元で伝わる ぬか漬

中蓋をして重石をのせ約1ヶ月で仕上がります



# いろいろな食べ方に挑戦(田舎料理・弁当)

すまし汁



2015/12/12

丸ごと煮



## 滋賀県限定 滋賀の恵み弁当

滋賀県のおいしい食材が、  
セブン-イレブンのお弁当になりました。

おいしがうれしが  
滋賀の恵み弁当

(1食あたり618kcal)



小松菜  
滋賀県「草津」産の小松菜は、葉が厚く、葉の裏面に白い筋が入り、みずみずしい歯ごたえが特徴です。お味噌汁や、お炒め物、お漬物などに最適です。

滋賀県産牛肉  
滋賀県産牛肉は、お肉の繊維が細かく、柔らかく、お肉の旨みと風味が絶妙です。

赤丸かぶと白かぶ  
赤丸かぶは、お肉の繊維が細かく、柔らかく、お肉の旨みと風味が絶妙です。白かぶは、お肉の繊維が細かく、柔らかく、お肉の旨みと風味が絶妙です。

価格 580円



手軽に感じる、食べる  
地元・滋賀の食材



14-17月  
赤丸かぶ生産者会の皆さん、お肉の旨みと風味が絶妙です。お肉の旨みと風味が絶妙です。

門外不出の真つ赤丸かぶ

赤丸かぶは、お肉の繊維が細かく、柔らかく、お肉の旨みと風味が絶妙です。お肉の旨みと風味が絶妙です。

自然がおいしい、心がうれしい。「おいしがうれしが」キャンペーン

おいしがうれしが

おっぴり 熊のまがえな

「赤丸かぶ」の簡単料理メモ

「赤丸かぶ」のバターステーキ

# いろいろな食べ方に挑戦(サラダ・熱料理)

和風サラダ



スライスサラダ



バターソテー



ミネストローネ



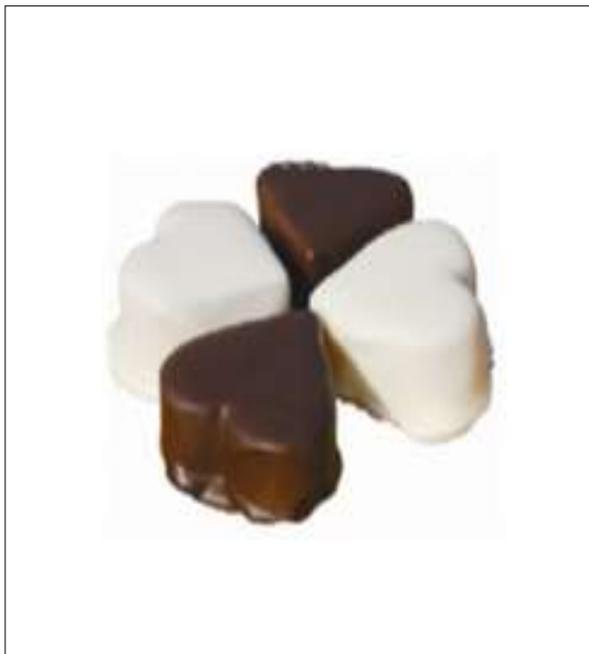
# いろいろな食べ方に挑戦(お菓子)

## 滋賀県内の菓子職人さんとコラボ

赤丸ショコラ



トリュフ



赤丸かぶロール



# 規格外品の利用方法を考える

赤丸カブの生産者から、規格外品を特になんとかしてほしい……との意見が多く聞かれました。実際に水田・畑などで廃棄現場を見つける度に、規格を外れた品物をうまく利用し特色を生かした加工品ができないものか？

加工品開発  
に協力！

- ・滋賀県立長浜農業高等学校
- ・滋賀県農業技術振興センター
- ・滋賀県湖北農産普及課
- ・学識経験者・生産者代表の方々



# 取組内容①

## (1) 赤丸カブの特徴・素材を生かした加工品開発

- ・カブの色 … 色鮮やかに仕上げる
- ・カブの香り … 全体に香りを感じられる様に仕上げる
- ・カブの甘味 … カブのイメージ食材として使用している感じがわかる程度

… 意外性・面白さの表現

## (2) どの年齢層をターゲットに加工品を開発するのか

- ・子供から大人までの幅広い年齢層をターゲットとする

# 取組内容②

## (3) 安心を与える商品づくり(健康・安全・安心)

- ◎食品添加物・保存料を使用しない商品開発
- ◎手作りで商品を仕上げていること
- ◎使用する食材全てを地元産優先(可能な限り)

## (4) 価格設定

- ◎子供から高齢者までの幅広い年齢層をターゲットにしていることから子供お小遣いで購入できるように
- ◎値ごろ感のある価格設定(販売時)

# 取組内容③

(5)加工試作品として取組んだ品目(4品目)



和菓子 … かりんとう・せんべい



洋菓子…プリッツ



和食 + 洋食

… 肉味噌まんじゅう

※飲料物類 … 残念ながら試作品できず

# 各種イベントに参加(試食会・アンケート調査)

## イベント会場で注目

- ・高校生が加工品を開発(話題性)
- ・会場で報道関係者から取材受ける



## 試食・アンケート回収

- ・試食後、アンケートに記入してもらう
- ・お客様の感想を基に改善策を検討



# 若き生産者の登場

うまいー



- ☆家の農業を継ぐため、東京の会社を退職
- ☆就農後、結婚され夫婦で農業開始
- ☆農業+農産加工(赤丸かぶ漬物)+惣菜・弁当
- ☆某テレビに出演 地域を盛り上げたと同時に
- ☆伝統野菜「赤丸かぶ」の魅力を全国に発信

# 伝統野菜を知ってもらおう(食育活動)

## 地元の小学校へ出前授業

### 目的

### 郷土の野菜を知ってもらおう

- 1.歴史をしってもらおう
- 2.栽培してもらおう
- 3.調理してもらおう
- 4.加工して食べてみる



# 伝統野菜を知ってもらう(宣伝活動)

商談会展示ブースの様子

JAグループ・JA農林中央金庫主催

JA・JFグループ近畿・四国商談会



# 伝統野菜を知ってもらう(宣伝活動)

商談会展示ブースの様子

日本政策金融公庫主催 アグリフードExpo大阪



# 今後の課題として

- 新規担い手の募集(生産者の確保)
- 加工品の改善と新商品の開発(アンケートより)
- 加工品の商品化と販路の開拓
- 商品化に向けた取り組みの継続
- 伝統野菜の強み・魅力を発信し、知名度を向上させる
- 農業所得の増大(儲かるモデルづくり)  
(販売量の増加・販売価格の引き上げ・生産コスト低減)
- インターネットを使ったマッチングができないものか

## おわりに…

現在、伝統野菜を継承・作付けする生産者にとって、農産物を将来において護れず失ってしまうことは致命傷です。

地域在来種がその個性ある味で、地元の人に愛され・栽培され、受け継がれてきた貴重な財産です。

個性ある品種が追いやられ、味の平準化(無難な味)見た目重視色・形状が良く、安定・量産できる品種のみが選択され、量販店流通の主流と変化してきことは致し方ないことかもしれません。

米原市には、在来種などの個性ある農産物の「強み」があります。この強みを時代のニーズに合わせてながら、またこの持ち味である個性を消さず、地域の手法で地域の味として築きあげられ、地域資源として末永く受け継がれることを心より願っています。

栽培して残す



動態保存

ご清聴ありがとうございました。

