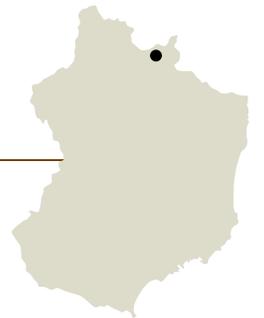




# ワサビダイコン

## 主な産地

- 川前町下桶売地区



## 生産の歴史的由来・特徴

ワサビダイコンは、アブラナ科に属しており、ワサビとは全く別の作物ですが、別名を西洋ワサビ、ホースラディッシュといわれております。元々は、ヨーロッパ原産の耐寒性の多年草で、明治初期に在日西洋人によって導入され、現在は、ローストビーフや魚介類のホースラディッシュソースに使われるほか、乾燥して粉末にしたものは粉わさびの主原料に使われています。

川前町下桶売地区で栽培されているワサビダイコンは、栽培者の先代が敷地内で自生していたものを、畑地栽培にして自家消費用に作っており、栽培暦は通算40年になると思われます。

ワサビの葉は丸型ですが、ワサビダイコンの葉は長楕円形、葉柄が長く無毛で、表面にはちりめん状のしわがあります。花はダイコンと同じ白色の花を付けます。直根は20～30cmに伸び、分岐根から旺盛に増え、若根の外皮は灰白色で光沢がありますが、古い株は外皮が黄白色で木質化し、横縞が多くなります。肉は乳

白色で繊維が多く、粗剛(そごう)です。

根を収穫してすりおろすと、辛みと香りが出ます。繊維質が強く、粗目のおろし金ですりおろし、刺身、蕎麦、肉料理の薬味として利用できます。太いものは肌理(きめ)が粗いので、サインペン位の太さが好まれますが、香りが飛びやすいので、頭のほうから必要な分だけ皮をむき、使う直前にすりおろすか薄く切ります。おろしたものにレモン汁をかけておくと変色を抑える効果があるといえます。

辛みと香りの成分は、本ワサビと共通していますが、味はややソフトで、少量の砂糖と酢をかけて包丁の峰の部分でたたくと、辛みが増します。



8月頃のワサビダイコン

## 代表的な栽培方法

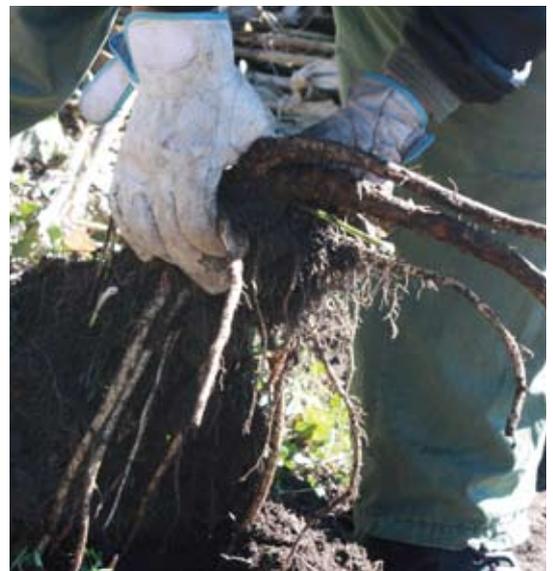
ワサビダイコンは種ができにくく、栽培方法は基本的に種根(分枝根)から増殖させます。

畑は酸性土壌が適しているので、元肥(もとごえ)として堆肥を施し、深く耕した後、冬越しした種根を4月に植え付けします。植え付けから萌芽まではおおよそ30日を要し、一株から何本も芽が出ます。

根茎を5cmずつに切り分け、上下をまちがえないようにして株間40cmに植え付けます。

3週間ごとに化成肥料を追肥しますが、生育が旺盛なので水切れや肥料切れに注意します。

11月になり、地上部が黄色味を帯びてきた頃、広く掘り起こして収穫します(根が張っているため)。葉は硬く食用に向かないため葉茎を切り落とし、根茎を掘り出します。年数が経つと木質化してくるので、1~2年目のものが食材に適しております。日に当たると変色しやすいものの、畑の中に埋めておくと1~2か月、冷蔵庫では2~3か月の長期保存が可能です。



繁殖力が旺盛で、一株から何本も芽が出る



食用としては、サインペン位の太さが好まれる