

「食と農」の博物館 展示案内

展示期間

2004.10.19~11.21

WELCOME TO DAIKON-FESTIVAL — 野菜の力、野菜の価値 —

はじめに

大根はもっとも古く、大切な栽培野菜の一つです。日本書紀に仁徳天皇が皇后様のお腕を「大根、根白の白腕(おおね、ねじろのしろただむき)」と歌はれたとあります。

民のかまどを案じられた方の、人間味あふれる話ではありませんか。

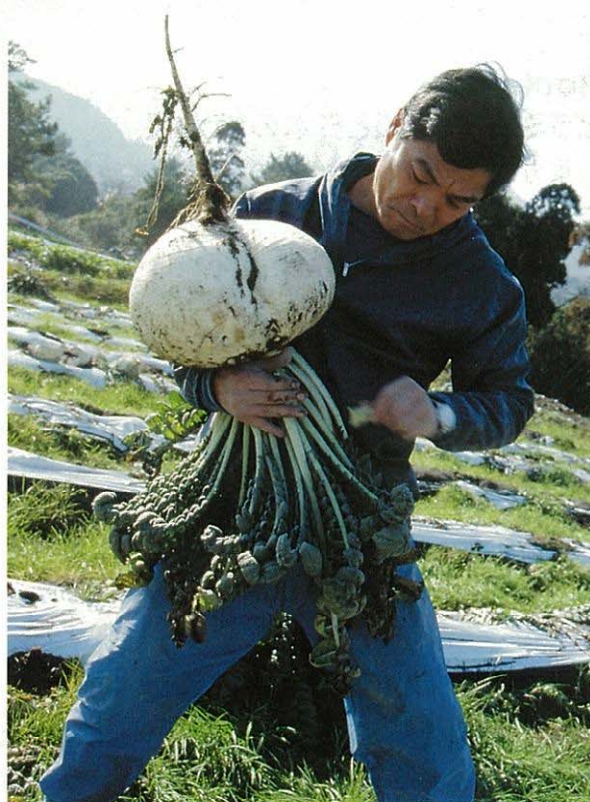
また宮中の正月行事には「かがみぐさ(大根)」として欠かせないとのこと。

江戸時代の農学者 佐藤信淵は、大根を讃え「蔬菜の中に於て世上の信用最も多く、五穀に劣らざる必需のものたり、この物不足なるときは、五穀の凶荒と異なることなし」と言っています。

日常料理と大根のかかわりを調べるとあらゆる飯ずし・各種漬物・お雑煮・なます・鍋物・煮物・大根おろし・切干大根・凍大根・大根葉の各種利用法・私どもなど皮のきんぴらまで作ります。

先人方は土地柄に応じた種類を育成し、それに応じた食方法を遺して下さいました。

この大根祭りで、その足跡をたどり、その勘考力の刺激を受け得れば幸いと考へます。 辰巳芳子



桜島大根



ねずみ大根

大根フェスタ「展示大根」名

亀戸大根 (東京都葛飾区)	宮重大根 (愛知県西春日井郡春日町)
理想大根 (埼玉県)	赤大根 (千葉県)
赤筋大根 (福島県会津地方)	レディーサラダ大根 (神奈川県三浦市)
あざき大根 (福島県)	小松大根 (神奈川県三浦市)
山田大根 (滋賀県八日市市)	花作大根 (山形県長井市花作地区)
岩国赤大根 (山口県)	青首大根【越冬大根】 (山形県寒河江地区)
三浦大根 (神奈川県三浦市)	戸隠地大根 (長野県戸隠村)
切葉松本地大根 (長野県)	ねずみ大根 (長野県坂城町)
うぐろ大根 (広島県)	信州地大根 (長野県)
鏡水大根 (沖縄県)	守口大根 (愛知県扶桑町)
大阪四十日大根 (大阪府)	方領大根 (愛知県春日寺町方領地区)
聖護院大根 (京都市北区)	御園大根 (三重県明和町)
鷹ヶ峰大根 (京都市北区)	板垣大根 (福井県福井市板垣地区)
大原青味大根 (京都市左京区)	安家地大根 (岩手県岩泉町安家地区)
鞍馬大根 (京都市左京区)	松館しほり大根 (秋田県鹿角市)
大蔵大根 (京都市)	小瀬菜大根 (宮城県小野田町)
ねずみ大根 (京都市)	桜島大根 (鹿児島県桜島)
静御前大根 (京都府丹後地区)	

Think Global Act Local

「地大根」で「身土不二」を考える

身土不二とは、人は、自分が生まれたその土地のものを食べるのがベストである、という仏教の教えにしたがった生き方。

- 大根は、食品成分表の野菜の中で一番に多いアブラナ科に属し、その中でも代表選手。愛される野菜ナンバー1。
- 大根は、“国民的野菜”と称され、栽培面積と生産量で日本ナンバー1。
- 大根は、アブラナ科野菜の生理機能成分に関心の高まるいま注目度ナンバー1。
- 大根は、“青首大根時代”に地大根に向けられるニーズ度ナンバー1。

Roots

ピラミッドの大根と日本の地大根

東方から運ばれてきた“いのち”の大根が五千年の時空を越えて、わたしたちの日本列島に渡って来ました。考えられないほど長い時間の間を旅して来た大根たちは、私たちの日本列島で自生していた“種”と交雑しながら、「地大根」という名前で、今日も息づいています。“いのち”をつなぎ続けている百種類もの「地大根」たちは、実にミステリアスです。

『大根フェスタ』の4つの理由

丸型も、紡錘型もあり、背丈をこえる不思議な極細、手の平にのる可愛い短小、惚れ惚れする中太などがあり、また、赤い肌をして中身の白いものや赤紫色の筋入りといったふうに、大根は「大きさ」「色」「形」のさまざまなところが、じつに面白い。なぜか愛着を感じてしまうのは、ひとり一人の顔も形も違う人間社会の私たちに、イメージを重ねているからかもしれません。



学術的には、大根は「アブラナ科」の野菜です。キャベツや白菜、からし菜、カリフラワー、ブロッコリーもアブラナ科ですから、お仲間、ということになります。

このようなアブラナ科の代表選手が大根です。日本人にもっとも愛されている、というのが第一の理由です。

もちろん、このように“国民的な野菜”ですから、栽培面積が日本一で、従って、生産量のほうも、戦後からずっと、首位に揺るぎなしなのです。おそらく、その地位は有史以来でないかと思われますが、そんなことより、

「大根」を現代の野菜園芸学から分類すると14群に大別されます。

日本各地に土着した個性豊かな大根一族

群	代表品種	同型品種
亀戸四十日大根	亀戸四十日 博多四十日	於多福、吸込亀戸 大阪四十日、本庄返り 堅粕四十日
みの早生大根	春播みの早生 みの早生 みのつまり	陽春みの、すなし春みの、 パーナリみの 東京みの早生、黒葉みの早生
練馬大根	秋つまり 晩生丸 三浦理想 練馬尻細 練馬尻丸	九日つまり、源内つまり、 堀江つまり、久留米晩生つまり 晩つまり、大蔵 中ぶくら、高円坊、都 西町、黒葉理想、短根理想 早太り練馬、赤城、高倉、あづま 大長丸尻、中長丸尻
方領大根	方領	早生方領、二つ寺、阿原
守口大根	守口	
白上がり大根	吉田 天満 桃山 田辺	白上がり京、南禅寺、中堂寺 和歌山 山田、鼠 横門、うぐろ

群	代表品種	同型品種
宮重大根	宮重総太 宮重尻太 宮重長太 白首宮重 氏永 阿波晩生	五日市場、源助、下津、切太赤池 島、小口比野 小葉宮重、太閤 清洲一号、白首宗像、白肌 明治長、明治太、蜂須賀 阿波中生、御園、小田部、箕島
聖護院大根	聖護院	鞍馬口、淀、鷹ヶ峰、国富、 平安しらす
寒地地大根	信州地大根 秋田地大根	山口、上野、平柴、鼠 仙台地大根、山形堀込、島見、 紅筋、諸江
暖地地大根	本山	横川赤、唐風呂、甘太り、 砂糖、春馬
桜島大根	桜島	早生桜島、世一丸
春福大根	春福 三月堀込	鬼若
四月大根	四月 三月 夏 博多春若	博多堀込、雲仙四月、良一四月 橘三月、庄内三月
二年子大根	春若 二年子 時無 夏	早生二年子、吸込二年子、愛宕、 新二年子早春 寺尾、寒越、花知らず 尾久、双葉夏、新大根、晩生夏

周年栽培を可能にしている特長です。冬採り、春採り、初夏採り、夏採り、秋採りの作型が完成されていますから、品種の組み合わせにより年間供給されています。

私たちが四季を通して味わうことができる野菜、というのが第二の理由です。

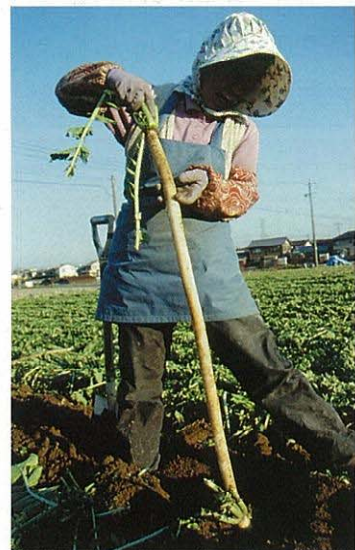
大根は辛くなくちゃ大根じゃない、なんてセリフがオジさんたちの口から聞こえてきますが、この辛味成分は、主に「カラシ油」です。カラシ油の中に含有するイソチオシアネートという成分には、発ガン物質の働きを抑制する効果が知られています。

大根には豊富なビタミンCと、でんぷん分解酵素のアミラーゼが含まれていますから、ご飯や麺食の食べ合わせに好適ですし、大根の葉にもβカロチンやビタミンC、鉄分、カルシウムを含み、一年中出回る大根は、食材としては便利で、役に立つ野菜です。

この食品の機能性が、今日、重要課題として指摘されています。「アブラナ科野菜」の生理機能成分に注目が集っていますが、健康な生活に「一次予防」の時代を迎えている、というのが第三の理由です。

さてさいごになりましたが、今回の『大根フェスタ』を計画した4つ目の理由は、大袈裟なのですが、「未来」です。

現状の大根市場は、店頭が青首大根の品種によって占められています。もともと、西日本で栽培されていた



のですが、あっという間に、全国を席卷してしまいました。甘くて口当たりがよく、形は大きくもなく小さくもなく、おろしで食してもいい手頃なところが、女性層をとらえたようです。

しかしながら、ここに展示されていますのは「地域大根」です。地域の風土をそ

のままに育まれた「地大根」です。たとえば、山間部に栽培された“山大根”は、地層の固いところで育ちますから、根も短く、辛い味になります。これが蕎麦に合い、信州信濃地方の“食文化”を築きました。こうした実例は地方に幾多とあります。地方には地方の「地大根」が育ちましたが、しかし、すでに消滅してしまった“種”や、わずかに栽培されているのが現状です。

今から5000年前、エジプトで栽培されていた大根が日本にもたらされたと伝えられ、こうして私たちの身近な「食材」になっています。

私たちは、「次代」により食材を伝えていくことです。「地大根」の「未来」と、多様な「食文化」のために。

奇跡の“いのち”の地方大根

私たちが「地大根」を選んだのは、地大根が、ミステリアスな歴史に彩られた魅力にありました。地大根の原産地は、遠い地中海地方にありました。また、エジプトのピラミッド建設には、労働者の食材に使われていたことがピラミッドの碑文に記されています。紀元前2000年頃にはすでに栽培されていたことを物語っていますが、この大根はシルクロードを運ばれて、後に日本の品種に多大な影響を与える華南大根、華北大根を生んだ中国大陸で発達しました。さらに、朝鮮半島を伝わり、そして、ようやく日本列島に渡ってきました。はるかに遠い、長い長い“大根の旅”でした。

植物は植物から成育する。つまり、大根は大根の“種子”からしか、誕生しないということです。エジプト、ローマ、ギリシャを中心に栄えた古代国家の遠い時代から、“よい食材”とされてきた大根が、およそ5000年の時空を越えて、極東の、わたしたちの小さな島に、その“いのち”をつなげました。

奇跡の“いのち”といえる、貴重な“いのち”です。

「食」は、“いのち”の糧です。日本の食料自給率が40パーセントの今日、“日本の糧”が海外に依存されているということにも、不安がいっぱいです。

“いのち”をつないできた「地大根」は、そのようなことも考えさせます。

写真提供:丹野清志

「食と農」の博物館・企画展 アブラナ科野菜「大根フェスタ」

主催 ファイブ・ア・デイ協会(5 A DAY)
共催 NPO法人 良い食材を伝える会
後援 世田谷区教育委員会
協賛 東京農業大学

「食育シンポジウム」のご案内

- タイトル 大根フェスタ記念・食育シンポジウム 野菜の力、野菜の価値
- 日 時 平成16年11月12日（金）午後1時30分～5時10分
- 場 所 東京農業大学「百周年記念講堂」（世田谷キャンパス内）
〒158-0098 東京都世田谷区桜丘1-1-1
- 企画内容 ○主催者代表挨拶：神林 章夫（ファイブ・ア・デイ協会理事長）
○記 念 講 演：辰巳 芳子（料理研究家 NPO法人良い食材を伝える会会長理事）
講演テーマ「食にあるいのち」
○基 調 講 演：津金昌一郎氏（医学博士、国立がんセンター予防研究部長）
講演テーマ「野菜・果物によるがん予防—その科学的根拠とは？」
○パネルディスカッション
パネリスト ①進士五十八氏（農学博士、東京農業大学学長）
②武見ゆかり氏（栄養学博士、女子栄養大学助教授）
③石黒 幸雄氏（農学博士、㈱カゴメ代表取締役専務）
④藤井 滋生氏（イオン㈱農産商品部長）
⑤白石 好孝氏（練馬区農業生産者）
コーディネーター
中村 靖彦氏（ジャーナリスト、東京農業大学客員教授）
総司会 松田 輝雄氏（アナウンサー、東京農業大学客員教授）
- 主 催 ファイブ・ア・デイ協会（5 A DAY）
- 共 催 NPO法人 良い食材を伝える会
- 後 援 農林水産省／世田谷区教育委員会
- 協 賛 東京農業大学

「食育シンポジウム」参加方法

入場無料 先着1,300名 参加受付は下記「大根フェスタ」事務局へ。

■「大根フェスタ」事務局 担当／下山田 〒104-0032 東京都中央区八丁堀4-12-20-9A
TEL. 03 (6222) 0007 FAX. 03 (6222) 0006 mail: daikon@e-all.info

「大根フェスタ」企画展開催にあたり、多大なご協力を
頂きました皆様に厚く御礼申し上げます。

協力者一覧

タキイ種苗(株)／渡辺採種場(株)／(株)新進／(株)松紀／(株)元青果
(株)澤昌／加野青果(株)／マルケイ商事(株)／JA全農長野／JA全農三重
JA鹿児島経済連／JA北信州みゆき／愛知県春日井郡春日町役場
東京農大・豊原秀和教授／宮城県上沼高校教頭・佐々木壽
早坂良子／KIFA／石毛農園

次回企画展のご案内

にわとりとひとのかかわり
—酉年に^{ふた}因んで—

12月1日～ 3月20日

ランドスケープ・アーキテクト展示

12月1日～ 3月20日