おいしくて安心・安全な「だいこん」づくりの技を探ろう!

萩市むつみ地区の高台に広がる千石台(せんごくだい)は、県内最大のだいこん産地です。おいしくて安心・安全な「だいこん」づくりについて「千石台出荷組合」に取材してきました!

市場では「マルセンだいこん」の名で親しまれています。

Q なぜ千石台はだいこんの産地なの?

千石台という名は、江戸時代、毛利藩の隠し畑として穀物が千石とれていたことから、そう呼ばれるようになったといわれています。昭和21年から入植が始まり、70戸を超える生産者が苦労しながら手作業で開墾し、昭和30年代から加工用だいこん、昭和40年代から青首だいこんが盛んに栽培されるようになり、昭和46年には「千石台出荷組合」が設立されました。千石台の土は、水はけの良いきめ細かな黒色火山灰土壌で、だいこんづくりの適地。また、標高400~500メートルで夏の気候が比較的冷涼なことから、春から冬にかけて栽培することができます。

Q だいこんの品種は?

だいこんの種類は、5月下旬ごろから7月下旬までに出荷する「春夏だいこん」と、9月から12月までに出荷する「秋冬だいこん」の2種類です。品種は栽培時期によって異なり、「桜坂」「夏つかさ」「やった根」など約10品種です。早いものでは2月や3月ごろから種をまき始め、5月中旬ごろから収穫します。いずれも甘味に富んだ、辛味の少ない、いわゆる青首だいこんで、「千石台大根」という商品名で出荷しています。

なぜ?なに?を 農家さんに聞いたよ!

千石台出荷組合　組合長 田中(たなか) 健二(けんじ)さん(右)
明子(あきこ)さん(左)

Q 組合員の数は?栽培面積は?

現在、組合員は13戸。今年の栽培面積は延べ約85ヘクタール(きららドーム約19個分)です。

春夏だいこんは、霜や低温、強風が大敵。畑に保温効果などのある透明マルチフィルムを掛けて栽培します。

病害虫対策として、夏は畑に銀色のマルチフィルムを使用。虫が太陽光線の反射を嫌ってあまり寄り付かなくなります。

Q おいしくて安心・安全なだいこんづくりのために行っていることは?

同じ作物を同じ畑で長年つくり続けると、徐々に生育が悪くなる「連作障害」という現象がおきます。そこで畜産農家から提供された堆肥を畑に投入したり、麦を植えて土の中にすき込むなど、土づくりに力を入れています。また、畑の水はけを良くするため、作業機を使って年に1回、畑を深く耕しています。また、選果場のコンピュータに蓄積された選果データを分析して、おいしいだいこんづくりに活用しています。

畑を深く耕すと、肌のきれいなだいこんができるといわれています。千石台の畑の土は本当にフカフカ!柔々と抜き取れます。

Q 新鮮なだいこんを届けるために取り組んでいることは?

日中に収穫すると、太陽の熱によって葉から水分が蒸散し、鮮度が早く落ちてしまいます。そこで、午前0時ごろから夜明けまでに収穫することで鮮度落ちを防いでいます。

また、選果場(大根洗浄選別施設)へ運んだ後も、水分の蒸散を防ぐため、だいこんにスプリンクラーで霧状の水を常に散布しています。選果後はすぐに低温に保って保管します。

❶畑から抜き取っただいこんの中から品質のよいものを選んで、トラクターに積み込みます。
❷鮮度保持のため、畑ですぐに葉を切り落とします。
❸収穫次第、各農家で選果場へ運びます。

❶

❷

❸

Q 今取り組んでいることは?

おいしい大根を定期的にお届けするために、昨年度から、夏の高温で品質が低下しやすい8月の出荷を控えるようにしました。また、組合員全員が平成15年3月にエコファーマー※1に認定されたことを機に、安心・安全なだいこんづくりを一層推進するため、出荷前には残留農薬の自主検査を行っています。今後は化学農薬や化学肥料を使用しない有機栽培を目指します。

※1 持続農業法に基づき、環境に優しい農業を実践する農業者のこと。県知事が認定します。

種苗メーカーと共同で、新しい品種や有機質配合肥料などの試験栽培も行っています。