

1 目的

国分大根は霧島市隼人地域で古くから栽培されていた大根で、肉質が緻密で辛みが少ないといった特徴があります。

しかし近年は、青首大根の普及により、ほとんど見る事が無くなりました。

飛翔クラブでは、平成19年頃から国分大根の産地復活に取り組んでいますが、生産はなかなか増えていません。

これは、生育特性の揃ったものを選抜しながら自家採種しなければならぬこと、収穫期間が短期間なこと等、生産が難しいことや、重量が1.5~2Kg以上と大きく一般消費者から敬遠されがちなことが要因と考えられました。

このため、効率的な採種方法の開発や、他の大根と差別化するために、国分大根特有の成分を見つけることや、味を数値化できないか取り組みました。また、一般消費者以外の新たな販路についても試行しました。併せて地域の学校給食への提供や、各種メディアでのPR活動にも取り組みました。



2 実施状況

(1) 新たな採種方法や機能性物質等の確認

鹿児島大学農学部や鹿児島大学附属農場に協力依頼し、効率的な採種方法や機能性物質の定量について共同で研究することとなりました。



(2) 販路の拡大

地元の直売所だけでなく、鹿児島市内の居酒屋等の飲食店に出荷し、国分大根の特色を活かした創作料理がメニューに加えられました。



(3) 食育活動及び各種PR活動

1月下旬、霧島市内の3つの小中学校に地域の伝統野菜として国分大根を提供しました。

国分大根復活の活動が、テレビ番組で取り上げられたり霧島市観光協会のホームページに掲載されました。



3 今後の課題、取り組み

(1) 鹿児島大学との共同研究については今後も継続し、国分大根の効率的な選抜・採種方法や、国分大根特有の性質が見つかることを期待しています。

(2) 平成29年度に飲食店に出荷してみて、国分大根の緻密な食感やその特徴的な色を活かした付加価値のある大根料理となることが分かりました。

今後は、一般消費者向けの直売けでなく、飲食店等への契約販売を拡大していきます。

