

和歌山市の美味しい秋冬だいこん お鍋やおでんにいかがでしょうか？

品目名：だいこん

○特 徴：

和歌山市の海岸部を中心とする砂地地帯では、秋冬だいこんの栽培が盛んに行われています。砂地のだいこんは根がまっすぐ伸び、肉質は軟らかく、きめの美しい肌となります。このほか、春だいこんの栽培も行われています。



○食べ方

生食では大根おろし、サラダ、刺身のつまなど。加熱調理では、おでんやぶり大根などの煮込み料理、味噌汁など。ほかにも炒め物、漬物、酢の物などに利用でき、調理・加工の幅が広い食材です。

○来 歴：

和歌山市のだいこん栽培は、徳川中期の参勤交代の時に江戸から持ち帰られたものを栽培したのが始まりとされています。和歌山のだいこんといえば、かつては地方品種である和歌山だいこん（白首）が有名でしたが、現在は青首品種が中心となっています。現在の和歌山市の秋冬だいこんの栽培面積は74ha（農林水産関係市町村別統計平成23～24年）となっています。

○ 旬 ： 11月～2月（秋冬だいこん）

○産 地： 和歌山市

○生産量： 6,770t（平成24年度）

○問い合わせ先： わかやま農業協同組合（代表 073-471-3731）

○出荷時期： 11月～2月