

冬の風物詩

# 切り干し大根作り最盛期

【12月中旬／刈谷市内で作業風景を紹介します】

J Aあいち中央管内の刈谷市北部地区で、特産の切り干し大根作りが最盛期を迎えています。同市では、1935年頃からダイコンの生産が始まりました。切り干し大根は、「伊吹おろし」と呼ばれる冷たく乾いた風を利用して作られる、昔ながらの保存食です。

棚の網の上に広げられた真っ白なダイコンは、太陽の光を浴びると雪が降り積もったようにキラキラと輝きます。その風景は、この地区の冬の風物詩となっています。

切り干し大根作りは、1月中旬まで続きます。



## 「切り干し大根」作りの作業

細長く千切りにしたダイコンを棚の網の上に広げて、1～2日程度干します。冷たい「伊吹おろし」にさらされたダイコンは、しっかりとした歯ごたえのある、ダイコンの甘みと旨味が凝縮された切り干し大根になります。

### <食べ方>

切り干し大根は、煮物や酢の物、味噌汁などに使うのが一般的ですが、最近では手軽な食べ方として、水で戻してサラダの材料とするなど、手軽な食べ方が普及しています。産直店舗でも人気の商品です。



## 刈谷北部地区のダイコン

刈谷北部地区では、丘陵地を中心に秋冬ダイコンを約6ヘクタールで栽培し、11月上旬から1月下旬にかけて、県内の市場や地元の産直店舗などに出荷しています（切り干し大根も同様の流通先です）。この地区で栽培されているダイコンは、甘味があってみずみずしくおいしいと評判です。

### <今年の生育状況>

播種後の天候に恵まれ、例年懸念される台風の影響もなく、生育・品質ともに良好。出荷はじめは例年並みとなりました。

### <メディア対応日>

■日時：2021年12月中旬

※対応日前後の天候等により、日時が変更になる場合があります。

■場所：当JA刈谷北部支店集合（刈谷市東境町神田36-1）

※当日は、ダイコンを機械で細かく刻んだり、棚の上に広げたりする作業をご覧ください。

（お問い合わせ先）※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

J Aあいち中央総合企画部企画課（広報担当：高瀬、杉浦、山村）

TEL:0566-73-5504／携帯:080-3667-3853／E-mail:kouhou@jaac.or.jp