

「徳重だいこん」の復活と あいちの伝統野菜登録へ向けた取組み

J Aみどり（名古屋市緑区／組合長：小島教正）の徳重だいこん保存会が生産・販売する「徳重だいこん」の収穫が始まります。また、12月4日（日）8時からは軽トラ朝市にて「徳重だいこん」の販売を行います。

徳重地区は、2011年3月に地下鉄の駅が開通し、現在は大型ショッピングセンターが建ち、周囲には住宅街が広がっていますが、かつてこの地域は「徳重だいこん」の名産地でした。

都市化や生産者の高齢化により、昭和60年代以降は生産量が減少し、「徳重だいこん」は一時絶滅したと考えられていました。しかし、平成28年にある農家の自宅の冷蔵庫で種子を発見。徳重地区の1つの財産として保存していこうと、J A・生産者が復活へ向けて取組みを開始しました。

今年6月には徳重だいこん保存会を発足。愛知県の定める「あいちの伝統野菜」への登録を目指しています（詳細は別紙資料をご覧ください）。

「徳重だいこん」とは？

「徳重だいこん」とは、昭和20年代から50年代まで同区の徳重地区を中心に生産されていたダイコンで、一般にスーパーマーケットなどで販売されている青首ダイコンと比較すると短くて太めの寸胴な形が特徴。肉質は固く、長持ちで、折れにくく、煮崩れしにくいいため、おでんや煮物など幅広い料理に使う事が出来るダイコンです。当時の生産者からは「袋詰めをして北海道へ送っても、折れないダイコンだった」と言われていました。



<軽トラ朝市（メディア対応日）>

軽トラの荷台に「徳重だいこん」等の野菜を積んで販売を行います。なお、別日にて生産者の紹介もできますので、お気軽にお問い合わせください。

■日時：2022年12月4日（日）
8：00～

■場所：J Aみどり本店
（緑区潮見が丘2-325）



（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みどり 徳重支店経済部 TEL：052-876-0437