

蒜山に冬が来た！

寒締！蒜山こだわり大根抜き取り式&こだわり大根の浅漬け完成披露



■日時：2022年11月1日（火）10：00～ 初抜き式（ほ場）
11：30～ 漬物と葉付大根の即売会（道の駅「風の家」）

※9：45までに、蒜山総合センター（真庭市蒜山上長田 490-15）に集合してください。

蒜山高原の名産「蒜山こだわり大根」が旬を迎え、抜き取り式を行います。「蒜山こだわり大根」は、戦後まもなく栽培が始まった「ひるぜん大根」に付加価値を付けて販売しようと、2002年から栽培開始。①寒締め栽培であること、②有機物を投入した土づくりを実践していること、③糖度の上がりやすい品種の選定の3つの条件のもと栽培しています。特に重要なのが「寒締め」で、寒さから自身を守ろうと昼間作ったデンプンを糖に代える働きを利用し、蒜山特有の寒さに当てて栽培します。その甘さと、みずみずしさは、他を圧倒するほど特筆すべき点です。

さらなる付加価値をつけようと、この度、その大根を使った「寒締！蒜山こだわり大根の浅漬け」が完成し、この日を皮切りに販売を始めます。当JAがメーカーと共同で開発を行い、期間・数量限定商品として商品化。原料を業者に直接納入することで中間コストを削減して手に取りやすい価格帯を実現し、浅漬けにすることでご飯のお供として幅広い年齢層に食べてもらいやすくしました。

当日は生産者や関係者が畑に集い、抜き取り式と漬物完成披露を行います。「蒜山こだわり大根」は、11月下旬までの1ヵ月のみ出荷し、県内スーパーや直売所「きらめきの里」などで販売。11月3日には総社市のJA山手直売所「ふれあいの里」で「真庭地区ブランドフェア」で販売をスタートします。

■当日の流れ

10：00～ 大根抜き取り式・漬物完成披露（関係者による試食）

11：30～ 葉付の「蒜山こだわり大根」と漬物の即売
道の駅「風の家」（真庭市蒜山上徳山 1380-6）

■組織名 JA晴れの国岡山蒜山大根部会協議会
会長 井藤 文仁

■栽培面積 2.2ha（7人）

■出荷目標 120t・1,200万円（昨年度実績／約114t・出荷金額927万円）



ひるぜん大根

「蒜山こだわり大根の浅漬」の概要

昔から親しまれている「ひるぜん漬」にこの時期しか出回らない「蒜山こだわり大根」を使った期間限定商品が新登場！手づくりにこだわり、蒜山特有の寒さにあたり甘さが増し、歯ごたえもしっかりした大根と、ユズの爽やかな風味がクセになります。



「蒜山こだわり大根の浅漬」

名称	塩漬（ゆず大根）
内容量	330g
賞味期限	製造日から 14 日間
販売価格	450 円（税込）
販売期間	11 月 3 日（木）～1 月末（予定）

■こだわりと特長

原料の大根はもちろんのこと、皮むきや短冊切り、さいの目切りに至るまですべて手づくりで、ひとつひとつ丁寧に漬けています。

一般に出回る大根よりも、蒜山特有の寒さで寒締めされた「こだわり大根」は甘味も瑞々しさも増し、ユズの爽やかな風味とベストマッチします。



ひるぜん大根の皮むき



短冊切に



さいの目切りに

■販売予定店舗

- ・山手直売所
- ・福田青空市「すいれん」など JA 直売所
- ・天満屋地下「地産地消の店」
- ・天満屋ストア岡南店「おばあちゃんの台所」
- ・高島屋「おかやま百選」
- ・道の駅「風の家」 など



この活動は、JA 共済の地域貢献活動の一環として開催しています。

【問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 営農部販売戦略課

（担当者）真野 080-4486-1629

・真庭統括本部 蒜山総合センター

（担当者）福富

TEL：0867-66-2540 FAX：0867-66-4202

（広報）江森 090-2005-7364



ホームページはこちら