

ショウチャンの秘密に迫る！・御器所大根物語

● ショウチャン出生の秘密

ショウチャンの生まれ故郷の尾張地方には現在では日本の大根の代表ともいわれる「青首ダイコン」のルーツである「宮重大根」と関東地方で有名な「練馬大根」のルーツと言われる「方領大根」の2大スターが存在していました。しかしショウチャンの「御器所大根」はその両方とも違う謎の大根「東畠大根」と呼ばれる不思議な大根であるといわれています。主に御器所を中心に栽培されていたといわれていますが、もっと正確に言えば現在の荒畑から東の東畑町あたりが発祥の地のようです。

● 御器所大根が有名になった理由

東畑のおいしい大根を江戸時代の末に萬太屋が沢庵漬けにして名古屋城下はもちろん全国にその名前が広がりました。愛知県は、昭和60年までは漬物の製造出荷額は全国第1位の座を占めていました。平成20年現在では第5位となっていますが、近年では原料調達等の理由により県内企業が工場を県外に設置するなどの県外進出の事例も数多く、これらの企業の県外での製造を含めた場合、現在でも全国トップクラスの実力を持っているといわれています。

● 御器所の沢庵の歴史

古く御器所は熱田神宮で使用する焼き物（御器を作る所）からその地名が付いたといわれています。その後もいろいろな産業ができその一つに造り酒屋がありました。酒屋が廃業しそのあとに残った大きな桶を利用して地元で取れる大根を漬けたのが御器所の沢庵の始まりです。そしてその原料の御器所大根が有名になりました。江戸時代の末期、尾張国の御器所（ごきそ）村（現名古屋市昭和区御器所）は大根の大きな産地でした。

地元の大地主で尾張藩の御用商人でもあった亀井家（屋号は「萬屋」、当主は代々亀井太助を名乗ったことから地元では「萬太（よろた）」と呼ばれていた）が、この大根を利用して商いのたくあん造りを始めたところ、藩の江戸参勤の土産にも用いられたことなどから、この「御器所たくあん」は次第に有名となり、萬屋は大いに繁盛したそうです。

明治32年(1899)漬物問屋の稲田家が福神漬・ナス辛子漬を創始しました。明治30年から大正初期まで御器所の漬物は、10数軒の卸問屋と多数の引き売り行商人で、販路も全国に広がる黄金時代を迎えたのです。輸出も盛んで、当時からの漬物問屋の稲萬食品はじめ数軒が郡道沿いにあり、付近を歩いていると、プーンと漬物のかおりがどこからともなく漂ってきます。

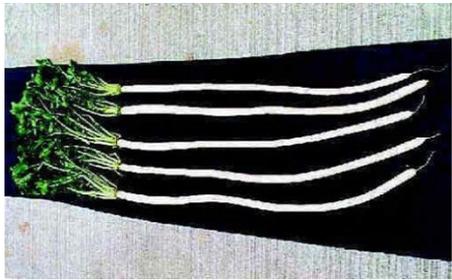


大根の歴史と原産地

だいこんの歴史

だいこんの原産地については、さまざまな説がありますが、だいこん栽培の歴史はエジプトが最古であることから、その原産地は地中海沿岸地方だといわれています。

エジプトでの栽培の起源はすこぶる古く、紀元前 2200 年に栽培されていたことが知られています。また、あるピラミッドの碑文に、このピラミッドを建設する人たちが、たまねぎ、にんにくとともにだいこんを食べていたことも記されています。日本へは稲作文化とともに中国から伝わり、有史以前から栽培が行われていたそうです。大根は地中海沿岸が原産地で古代エジプトや古代ギリシア・ローマなどでも食べられていました。中国・朝鮮を経て縄文時代か弥生時代のはじめには日本に伝えられていました。スズシロ・カガミクサ・オオネなどとも言われていました。元禄時代にはそばが広まったため、薬味としての辛味大根が盛んに栽培されていました。また、切干や葉を干してご飯に加えるなどされていました。江戸時代に品種改良が進みました。

		
宮重（青首ダイコン）	方領ダイコン	聖護院ダイコン
		
桜島ダイコン	はつかダイコン	練馬ダイコン
		
守口ダイコン	亀戸ダイコン	？

だいこんの根の部分には、消化吸収を促進してくれるアメラーゼ（デンプン分解酵素）やビタミンCが多く含まれています。特に皮には中心部より2倍ものビタミンCが含まれています。また、捨ててしまいがちな葉の部分には、根の5倍近いビタミンCや根にはみられないビタミンA（カロチン）その他多くの成分を含んでいます。辛み成分であるイソチオシアナートは、血をサラサラにし血栓を予防したり、白血球を活性化させ殺菌作用の効果があります。消費量の多いだいこんは、他にもいろいろな栄養や効用があり、まさに野菜の王様といえます。