



徳重だいこんを育てる

◆ 1 緑高校との連携事業

緑区役所の令和6年度事業として、緑高校の生徒たちに徳重だいこんの栽培にチャレンジしてもらいました。

主に活動を行うのは、園芸部のみなさん。校内の体育館横に設けている花壇で栽培します。

JAみどりの協力により、種を蒔く前に土壌診断が行われました。校内は改修工事中で、工事用フェンスに囲まれています。十分な深さもあり、栽培には支障がないとのこと。

◆ 2 徳重だいこんって、できる?!

9月18日に、JAみどりの指導で種まきです。

しかし、「今年は過去最高の気温でした」という気象予報士のコトバがテレビから流れてきました。秋がなく、夏からいきなり冬になるような気候です。気温上昇の影響は、農産物に顕著に表れてきます。そんな中でのチャレンジ。

最初に蒔いた種の生育が思わしくなく、改めて蒔き直したとのこと。プロの生産者でも、昨今の気候は難しく、食品スーパーでも、1月出しは種蒔きがあまり出来てないのと、各産地で生育遅れのため、小玉傾向で入荷は少なく、今までにない高値で販売されています。

収穫時期がずれ込むか、そもそも栽培自体がうまくいくかどうかとも未知数のなか、うまく育ってと願いながら見守ってきました。

◆ 3 できているかな? ドキドキ

いよいよ収穫です。1月20日(月)の放課後、JAみどりの職員や緑区役所の職員が見守る中、生徒たちが収穫しました。

細くて未熟なモノもありましたが、立派にできたモノもありました。参加した生徒たちも、感激ひとしおでした。



栽培に携わった高校生のみなさんが、緑区の特産物への理解を深め、地域の魅力を感じていただけたなら幸いです。こうした地道な事業でも、地元の農産物を応援しようとする活動が区民のみなさんに広がり、広く知れ渡ることを期待しています。さらにこの広がりが、都市農業が将来にわたって継続していくことに繋がっていくよう願っています。



◆ 1 身近にある伝統野菜を知ろう！

地域の魅力を誇りに思えるまちづくりとして、緑区役所では、あいちの伝統野菜である「大高菜」や「徳重だいこん」の栽培などの体験を通じて、子どもたちに身近に感じてもらう事業を行っています。

緑区役所の玄関そばのプランターでは、八事五寸にんじんも含め、種まきから始めて展示栽培を行ってきました。

大きくなってきたところで、緑区内の保育園の園児に収穫の体験をしてもらうことになりました。ただし、収穫する野菜は数に限りががあります。体験を希望する保育園がたくさんあり、大変心苦しかったのですが、厳正なる抽選を行い、こととも保育園しかやまの園児(年長組)さんに決めさせていただきました。

◆ 2 収穫！

収穫日は、昨年12月12日。こととも保育園しかやまの年長組13人がバスに乗って緑区役所にやってきました。

収穫の前に、クイズタイムです。園児たちにクイズを通じてあいちの伝統野菜のコトを知ってもらいました。

そのあと、緑区役所の玄関前に移動して、収



あいちの伝統 野菜を園児が 収穫体験

穫していただきました。大きく育っただいこんや、二股になったニンジンなど、いろんな形がありましたが、土から抜けると、みんな歓声を上げていました。

園児たちは楽しかったようで、後日、保育園からメールがありました。子ども達は収穫体験をとても楽しんで、お迎えにきた保護者の方にもお土産の野菜とともに、得意げに名古屋の野菜について語っていたそうです。



宮重大根の系統から独自に改良選抜され、現在の緑区徳重地区で栽培されてきました。最盛期の昭和20年～50年代には、東北や北海道まで出荷されるほどだったそうです。農地の減少や生産者の高齢化により一時は幻の野菜になりました。近年、地域での復活の取り組みが行われ、保存会が中心となり栽培され、朝市などで販売されています。



現在の緑区大高地区で古くから栽培されている漬菜の一種で、江戸時代末期には栽培が確認されています。形は野沢菜に似ていますが、それより繊維が少なく柔らです。やや苦味があるのが特徴です。現在は、生産者が少なく、朝市で販売されるほかは、市場にあまり出回りませんが、今でも正月用の「もち菜」として使われています。



大正時代から現在の天白区で栽培が続けられています。昭和初期には、東京や大阪の市場を始め、香港へも輸出されていたそうです。色が濃く、芯が小さくて、柔らかく早く煮えますが、煮くずれしません。甘みが強く味付きがよいのが特徴です。

3品の写真はすべて園児が収穫したものです。