

大蔵大根

平成28年せたがやの地場野菜



世田谷区内農協協議会・世田谷区
JA 東京中央千歳地区・JA 世田谷目黒・JA 東京中央砧地区

せたがやそだちの大蔵大根



江 戸時代に、豊多摩郡（現在の杉並区あたり）の源内という農民が作り出した「源内つまり大根」が原種といわれており、その名の通り、円筒形で尻（先端）が丸くつまっているのが特徴です。それが世田谷区の大蔵原に伝わり、更に改良を重ねて「大蔵大根」となりました。

大蔵大根は秋詰まり系の大根で特に形状が優れています。（昭和29年1月）



育成者石井泰次郎氏。品種登録をしました。ウイルスに抵抗性が強く、栽培が容易でした。



古 くから大蔵一帯は、多摩川を南にした大蔵原と呼ばれる黒ボク地帯で、耕土が深く、大根の栽培適地として知られていました。

当 地産の大蔵大根は、優れた形状と品質で市場の好評を博し、昭和40年代まで世田谷の至るところで栽培されていましたが、昭和49年に誕生した病気に強く栽培しやすい青首大根の普及に伴い、大蔵大根は次第に姿を消しました。

大蔵原では収穫期になると収穫の風景が各地で見られました。



し かし、世田谷の古きよき野菜を見直そうという動きのなかで、「区内の農産物をPRするためにも、地元ゆかりの野菜である大蔵大根を作ろう。」と、平成9年から区内農家の方々が再び栽培をはじめ、今ではせたがやそだちの野菜の一つとして人気商品となっています。



協力：植松 敬（元東京都農業改良普及員）

※大蔵大根は、江戸時代から昭和にかけて、東京の人々の食生活を支えてきた伝統野菜「江戸東京野菜」の一つです。

平成28年度 大蔵大根！ ここで売っています



大蔵大根は、11月中旬から12月中旬にかけて直売所等で販売しています。直売所では、大蔵大根のほか、その日に収穫された旬の野菜も販売しています。

スーパーや八百屋とは違い、品数や販売数にも限りがありますので、早い時間帯でのご利用をおすすめします。

なお、野菜等の生育状況により販売できないこともありますので、あらかじめご了承ください。

1 JAの共同直売所

JA東京中央砧地区 ファーマーズマーケット二子玉川

【所在地】 鎌田 3-18-8
【電話番号】 3708-1187
【営業日】
月曜日を除く毎日
午前9時～午後4時30分



JA東京中央千歳地区 ファーマーズマーケット千歳烏山

【所在地】 南烏山 6-28-1
【電話番号】 5313-7711
【営業日】
木曜日を除く毎日
午前10時～午後6時



2 農家の庭先販売

JA世田谷目黒地区

販売農家	直売所所在地
加藤 孝一	中 町 2-17-8
佐藤 満秀	桜上水 2-12
大塚 信美	瀬 田 5-12-15
河原 正幸	桜 丘 4-19-50

JA東京中央砧地区

販売農家	直売所所在地
小泉 正彦	宇奈根 3-8-16
香取 康修	喜多見 1-9-3
石井 良彦	喜多見 1-8-4
森 安一	喜多見 8-5-10
永井 宏幸	喜多見 4-3-31
中村 義明	岡 本 3-10-1
斉藤 道紀	喜多見 3-24-24

JA東京中央千歳地区

販売農家	直売所所在地
伊藤 征之助	北烏山 6-31
大谷 一彦	南烏山 6-9-13
吉岡 誠市	上祖師谷 4-19-13
川本 芳明	祖師谷 5-29-16
下山 一徳	北烏山 9-1-20
内海 博之	船 橋 3-15-25



お問い合わせ

- 世田谷区産業政策部 都市農業課 農業振興係
〒154-0004 世田谷区太子堂 2-16-7
☎03-3411-6658
- JA世田谷目黒ファーマーズセンター
〒154-0015 世田谷区桜新町 2-29-1
☎03-3428-5211
- JA東京中央砧地区生活センター
〒157-0077 世田谷区鎌田 3-18-5
☎03-3708-2887
- JA東京中央千歳生活センター
〒157-0063 世田谷区粕谷 3-1-1
☎03-3308-6622

大蔵大根の特長

大蔵大根は、色は純白で光沢のある肌、根の上部から先まで同じ太さの円筒形です。尻は丸くつまり、成熟期になると根部は20cmくらい顔を出し、葉は淡い緑色で、根部を包み込むように垂れ下がります。太さは10～12cm、長さ45cmほどあり、一本で約3.0kgにもなります。



大蔵大根の調理法

上部はサラダなどの生食、下部は煮物や汁ものに適しています。青首大根に比べ、水分が少なく煮崩れしにくいので、おでんや煮物にするとうま味が凝縮して味がよく染み、美味しくなります。葉にはビタミンCなどの栄養素がたっぷり含まれています。軟らかいため炒め物やおひたしに利用できます。



大蔵大根の保存法

大蔵大根の保存は、5度前後の温度が適温です。新聞紙に包んで冷蔵庫の野菜室に入れるか、ベランダなどに置くと1週間程度もちますが、抜きたてを販売しているので、早めに食べることをお勧めします。葉は1～2日でしなびてしまうので、ゆでて冷蔵か冷凍にして保存しましょう。

