

浜松市の特産品

だいこん

冬のおでんに欠かせないだいこん♪
浜松の特産品であるだいこんも旬を迎えます！
そこで、今回は浜松市内のだいこん生産者さんにお話を伺ってきました。



だいこん生産者:和田浩史さん

- Q. 出荷するのはいつですか？
A. 10月から2・3月までです。
Q. 畑はどれくらいの広さですか？
A. 規模にすると3ヘクタールの畑で生産しています。
(3haとは・・・だいたい、競技用50mプール24個分の大きさ)
Q. 一季節でどれくらいのだいこんが採れますか？
A. 200トン=20万本です！！
Q. 1日で何本採るのですか？
A. 作業者が午前3名、午後4名で手作業で抜いていきます。
1日大体3千本です。



和田さんの畑のだいこんは三方原じゃがいもの裏作として赤土で栽培されています。
じゃがいもの収穫が終わった後、7月上旬の暑い時期から土づくりが始まり、8月中旬には播種の作業へと移っていきます。

和田さんはこの土づくりがとても大切な作業だと言われました。

『水はけを良くしようと思うが、水持ちも良くさせないといけない。』その調整が難しいそうです。
そのためには、とても暑い夏の炎天下でも、専用のトラクターを使い、**フカフカの土**を目指し土づくりをしているそうです。それこそが、みずみずしく、甘いだいこんができる秘訣のようです。

10月上旬～夏の守(か)という品種から始まり、その後は秋の翼(ツバサ)という品種等に移っていきます。良い品種を栽培していることも自慢のひとつだそうです。

昨今、農家の高齢化問題が叫ばれています。3代目の和田さんは14年前、別業種で働いていましたが、実家の両親の助けになりたいとの想いで家業を継ぎました。まだまだ勉強中とおっしゃる和田さんは大変な作業の中でも“おいしい”と言ってもらえることやきれいなだいこんを作れたときの喜びにやりがいを感じながら生産されていました。

～生産者和田さんから浜松市の子どもたちへのメッセージ～

だいこんもひとつの命。食材を食べるといことは命をいただくということです。
また、自分達のような農家から食材が作られ、そこから料理になるまでにはたくさんの人々が関わりを持っています。
ぜひ感謝の気持ちを込めて『いただきます』と食べてもらいたいです。



暑い時期の土づくりから始まり、収穫作業までとても大変な作業です。
浜松産の美味しいだいこんが食べられるのは、生産者さんの日々の努力があってこそです！
和田さんの想いにもあった、『感謝の気持ちを持つ』ことが生産者のみなさんや調理するみなさんのやりがいにつながります。
給食でも感謝の気持ちを持ちながら浜松産の美味しいだいこんを食べて笑顔になってください♪

