



山之村の有志が手作りの伝統的保存食を全国に発信

奥飛騨山之村寒干し大根

寒風と太陽が凍み込んだ琥珀色の甘い結晶



すずしろグループ
代表
岩本 智恵子 氏

古くは日本の近代化に貢献した神岡鉱山、現在はユートリノ検出装置「スーパーカミオカンデ」の設置で知られる岐阜県飛騨市神岡町。そこからさらに、車で30分ほど山麓を上ると、北アルプスを望む標高1,000mの地に「山之村」と呼ばれる周囲と隔絶された高原が広がる。山之村は、ここに点在する7つの集落の総称であるが、地図には載っていない。正式な地名ではないからだ。地図にないこの村に、現在は60戸が住み、春夏はほうれん草など良質な高原野菜を生産している。

山之村に冬が訪れ、2mもの積雪に閉ざされる頃、プロアマ問わず、たくさんのカメラマンが足を運ぶ。目

的は日本の原風景。カメラの先にあるのは、民家の軒先に白い玉すだれのように並べられた寒干し大根の風景である。

山之村では、古くから冬の保存食として寒干し大根が作られ、現在もその製法が継承されている。昭和60年には特産化へ向けた研究がスタートし、「奥飛騨山之村寒干し大根」として商品化された。

その担い手は山之村地域内農家の

奥飛騨山之村 寒干し大根

名称の由来／奥飛騨山之村地区は標高約1,000mの高地に位置し、厳冬期にはマイナス20℃になる豪雪地帯。この冬場の「凍み」を活かし、寒の入り頃から作られることから、名称を「奥飛騨山之村 寒干し大根」とした。

製法の特徴／この地で生産された青首大根のみを原材料に使用。大根は収穫と同時に別の場所で土中等に保存。1月の寒の入りの頃、掘り出した大根をゆで、串に刺して約1カ月、農家の軒下で寒にさらす。昔ながらの手作業を中心とした製法と農家の軒下を利用して寒干しするため、生産量は希少だが、播種から出荷まで一貫生産を行うことで、製品のバラツキを改善し、地域特産品として知名度を上げている。

原材料の特徴／山之村の気候・風土に適した様々な大根の品種を研究。現在は、安定した作付けが可能で、寒干しに適した甘みと食感の良さがある青首大根の品種「耐病総太り」を使用している。

品質と安全性／原料となる大根の作付けから加工、出荷までを一元管理することにより、安定した品質を保つとともに、出荷時は干し上った大根を一つ一つ検品し、安全性を高めている。

業界とりまとめ団体／飛騨農業協同組合 高原事業所（☎0578-82-1216）

寒干しに適した「凍み」の風土

岐阜県飛騨市神岡町山之村地区は、北アルプスの麓、標高約1,000mに広がる“孤高”の地。春・夏期は高原野菜を生産するが、厳冬期は氷点下20℃、積雪2mの「凍み」の世界。この寒風と豊かな陽射しを活かし、古くから寒干し大根が作られてきた。



時代と観光客の減少を受けて、新たな販路としてホームページを立ち上げネットショップも開始。飛騨市のふるさと納税の返礼品として採用していただいています。」

こう語る岩本智恵子代表も、山之村で生まれ育った「かかさ」。寒干し大根は子どもの頃から身近な存在で、毎年冬になると母や祖母の作業を手伝っていたという。

山之村で作られる寒干し大根の大きな特徴は、奥飛騨の厳しい冬の自然条件を巧みに活用している点。岩本代表も「光と風と凍み、この3つがそろわないといひ寒干し大根はできません」と強調する。「凍み」とは凍るような寒さのこと。山之村では厳冬期に気温がマイナス20℃まで下がり、その凍みで大根は凍っては溶けを繰り返し、甘みと滋養を凝縮させていく。気温が一番下がる寒の入りの頃に干し始めることから、「寒干し」と名付けられた。

地産の大根だけを使い 30日間寒にさらす

寒干し大根づくりは8月、大根の種まきからスタートする。様々な研究の結果、大根の品種は「耐病総太り」を使用。安定した作付けが可能で、鬆（ス）が入りにくく、寒干し後の甘みが引き立ち、煮崩れしにくい——などの利点があるという。

育った大根は10月から11月にかけて収穫し、土の中等に保存。

12月から1月にかけて、気温が氷点下になると、いよいよ寒干しの作業開始だ。地中から掘り出した大根を丁寧に水洗いし、皮をむいた後、厚さ2cmの輪切りにして30分ゆでる。このゆで上がった大根を串に刺し、建物の軒先などに並べて、約30日間寒にさらす。

大根作り、寒干し作業、ともに自然条件によって出来が左右される。例えば、寒干しの時期に気温が高く、雨が続きたりすると、大根が腐って出荷できない。また、大根そのものが不作だと、寒干し大根の生産量も落ちてしまう。

大根が不作でも、寒干しには、山之村で穫れた大根しか使わない。一度、不作の年に市中の大根を使い、顧客が離れてしまった苦い経験があるからだ。

「以来、山之村で取れた大根だけを使うようみんなで確認し、徹底し



すずしろグループのホームページではレシピも公開中。飛騨牛のすき焼き等簡単にできる楽しい調理法が満載だ。



串刺しした大根を軒先に干す。水分を吸って重くなった大根を運ぶのは労力のいる大変な作業。30日間寒風にさらし、寒干し大根が完成する。

収穫は10月。採れた大根は横向きにして土中等に保存。気温が氷点下になる12月頃に取り出す。



掘り出した大根は水洗して皮をむき、厚さ2cmの輪切りにしてゆでる。ゆでた大根は串刺しに。以前は霉を通していたが、カビが発生しやすいため串に変えた。



大根の種まきは8月中旬頃。その後は防護シートで覆い、鳥による食害を防ぐ。



有志で構成するすずしろグループ。村の過疎化と高齢化が進み現在の会員は8人と小規模だが、「少しずつ世代交代をし伝統文化を引継ぎながら新しい流れも取り入れています。」

山之村の綺麗な冬景色と寒干し大根の厳しい作業風景をご理解いただけるよう、動画を制作しYouTubeで発信しています。これまで経験したことのないコロナの

商品情報

内容量100g、70g(箱入り)、30g。氷点下の寒風に鍛えられ、陽の光をあびて熟成された寒干し大根は、独特の食感と甘みがある。煮込んでも煮崩れないのが利点。すき焼きや煮物のほか、その甘みを活かし、ヨーグルト和えやジャムなどスイーツへの応用も可能。生のダイコンに比べ、たんぱく質は7倍、糖質20倍、カルシウムは13倍と栄養面でも優れた食品である。

関連団体

飛騨農業協同組合 高原事業所
☎0578-82-1216

