



# 奥飛騨山之村 寒干し大根

山之村の有志が手作りの伝統的保存食を全国に発信



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「スバーカミオカンデ」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70戸が住み、春夏はぼ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。日本では、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。

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7人と小規模だが、少しずつ世代交代をし伝統文化を引き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ただけるよう、動画を作成しています。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

## 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ヶ月、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**／化学肥料を從来比30%減量し、環境負荷の低減を図る「岐阜クリーン農業」基準を満たす耕地整備を行う。寒干しの際には、一つひとつ大根の品質をチェックし、またカビの発生を防ぐために藁を使わず、串に刺す方法を採用している。

**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る。

こう語る岩本智恵子代表も、山村で生まれ育った「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けない」と強調する。「凍み」とは、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つ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ところから、「寒干し」と名付けられた。

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、雨が続いたりすると、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。

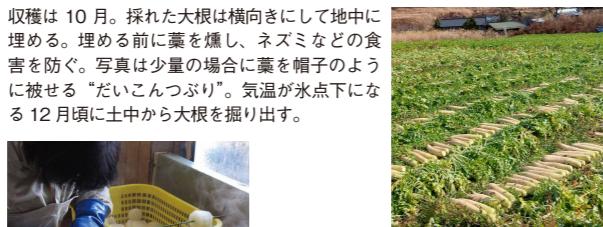
大根が不作でも、寒干しには、山之村で収れた大根しか使わない。一度不作の年に市中の大根を使い、顧客が離れてしまった苦い経験があるからだ。



生産者のすずしろグループで作成した寒干し大根のレシピ集。写真の「寒干し大根の辛子マヨ和え」など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地中に埋める。埋める前に藁を燃し、ネズミなどの食害を防ぐ。写真は少量の場合に藁を帽子のように被せる「だいこんぶり」。気温が氷点下になる12月頃に土中から大根を掘り出す。



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。以前は藁を通してはいたが、カビが発生しやすいため串に変えた。



## 商品情報

内容量50g(一袋)。大根約1本分が一袋に入っている。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。袋には会員の似顔絵とおすすめレシピのカードもついている。

## 関連団体

飛騨農業協同組合 高原事業所  
0578-82-1216

