



特集② 農産物でつながる地域の絆

彦根市の伝統野菜である「大藪かぶら」。江戸時代から栽培が続いており、首元のきれいな赤紫色が特徴です。今回の特集では、この「大藪かぶらと地域の活性化」に注目した活動を紹介します。

問 農林水産課 ☎ 30-6118 FAX 24-9676

写真：大藪かぶらを天日干しする北村善夫さん

彦根の伝統野菜、大藪かぶらとは

大藪かぶらは、白カブと赤カブの交雑種と考えられ、地中部は白色ですが地表に出ている部分は赤紫色です。大きさは直径約 12 ～ 14 c m で、肉質は軟らかく、一般的なカブに比べ風味があるとされています。旬は 11 月から 12 月。煮物や漬物にして食べられます。

江戸時代から栽培されており、栽培の最盛期であった昭和中期には、漬物に加工し海外に輸出されていたと伝えられています。



大藪かぶら普及グループの皆さんに、歴史や特徴、そして大藪かぶらへの思いをお話しいただきました。



きたむら ちかし
北村 幾 さん

大藪かぶらの歴史

「昔は湖東地域では多くの人が食べていました。」と北村幾さんは話します。全国からさまざまな種類のカブが入ってきたり、大藪かぶらの栽培者の高齢化などもあって、一時は絶滅状態にあった大藪かぶら。再興のきっかけは、16、7 年ほど前でした。「彦根城築城 400 年祭頃で、彦根市の魅力を再発見する動きもあり、伝統野菜として大藪かぶらに着目しました。」その頃は大藪かぶらを栽培している人はおらず、絶滅してしまったと思われていましたが、みんなで協力して探し回り、昔に大藪かぶらを栽培し、種を納品していた方の家から種を発見し復活させたそうです。



きたむら よしお
北村 善夫 さん

復活から普及へ

「大藪かぶらを本格的に始めたのは 4 ～ 5 年前くらいかな。市の皆さんや JA さん、地域の皆さんの協力のもと、大藪かぶらを栽培することになりました。普及グループとして現在 10 人で活動しています。」大藪かぶらの大規模な農家である北村善夫さん。「幾さんを中心に復活しましたが、作り手側もほとんどが 80 歳代と高齢化が進んでいます。」大藪かぶら農家が減少しており、その存続に不安も感じている善夫さんは、知名度を上げていくことが課題だと話します。「大藪かぶらの普及のために、彦根東高校や滋賀県立大学、愛知高等養護学校に協力していただいたりしています。これからもこの伝統をつないで地元のみんなで協力していきたいです。」

尾本さんも地域の活動に魅力を感じ、普及グループに参加されました。「野菜や果物づくりをしています、本格的な農家ではなく、大藪かぶらも皆さんのお手伝いをする程度でした。でもそうしている内に、今では大藪かぶらの魅力にすっかりのめりこんでいます。」幾さんから「まるで研究者」と評される程、大藪かぶらへの愛が強いそう。「漬物やサラダ、天ぷらにしてもおいしいですが、お味噌汁に入れるのがやっぱり一番大藪かぶらのうまみが出ていると思います。」と話してくれました。

次世代へとつなぐ

普及グループの皆さんは「これからの大藪かぶらは堀君に任せた！」と話します。23 歳という若さで、地元の野菜であり、伝統もあるなじみ深い大藪かぶらを中心に農業に就いた堀さんは、大藪かぶらの売り出し方に注力しています。「江戸時代からの伝統があるというのは大きなアピールポイントだと思っています。ただ、品種改良をしていないので、形がそろっていない特徴もあり、扱いづらさから、販売店や飲食店で取扱っていただけないこともよくあります。生産や出荷の過程で大きさがそろよう工夫をして、販路拡大を目指しています。苦戦しながらも、地元のスーパーマーケットや飲食店は



おもと とよはる
尾本 豊治 さん



ほり たいち
堀 太一 さん

もちろん、県外にも積極的に営業をし、大藪かぶらの周知に取り組んでいます。」

普及グループができてから、大藪かぶらの種を守り続けている幾さん。「歴史がありますし地元の野菜、そして何よりおいしいですから、ぜひいろんな人に知ってもらいたい。」と最後に話してくれました。

