

にゅうがうちだいこん 入河内大根

【特徴】

- ・首の部分の皮が赤い（赤紫色）
- ・青首大根の約3倍の大きさ
- ・通常4～5kg
- ・大きいものでは10kg超
- ・首の赤い部分は梨のように甘い
- ・キメが細かく、辛みが少ない
- ・煮崩れしにくいいため煮物に適
- ・葉っぱも柔らかく食べられる
- ・スが入りにくい

【栽培について】

- ・6月に種とり
 - ・7月から植え付け準備や土づくり
 - ・9月下旬に種まき
 - ・12月下旬から2月まで収穫
- 双葉が出るころには既に根っこの部分は赤紫に色づく。

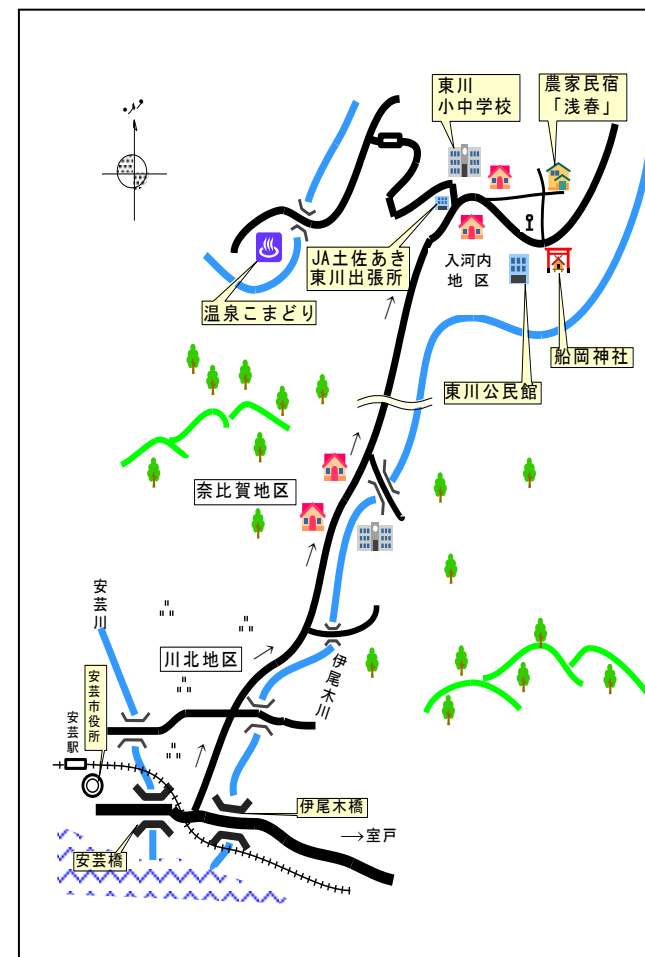
【入河内大根のこそう会】

「入河内大根を残そう」と、平成18年7月に地区の14農家で結成され、入河内大根の伝承のために栽培や調理方法などの研究、PR活動に取り組んでいます。

【入河内地区】

安芸市の海岸から車で30分ほどの中山間地域。お茶、ゆず、酒米が栽培され、イベントも盛ん。

1月：入河内大根収穫体験（参加者は限定）
3月：東川健康ウォーク
5月：お茶摘み体験
8月：東川小学校かがり火コンサート
11月：ゆずとり体験
その他、運動会、マラソン大会など



★入河内大根に関するお問い合わせ先★

入河内大根のこそう会事務局（東川公民館）
TEL：0887-32-3031
安芸市 農林課 農政係
TEL：0887-35-1016
E-mail：norin@city.aki.kochi.jp
JA土佐あき東川出張所
TEL：0887-36-2025