



### 有機堆肥を入れて 味のいい大根をつくる

12月から1月にかけて、宮崎市清武町の中心部を流れる清武川の河原には、千切り大根（切り干し大根）の大根棚がずらりと並びます。宮崎の冬の風物詩のひとつです。千切り大根は全国の9割が宮崎産。その歴史は、明治時代に愛知から住吉に移住してきた長谷川弥七氏が生産販売したことが、宮崎の千切り大根のはじまりだと言われています。

清武町の松田真郎さんは、4haの大根畑で千切り大根を作っています。千切り大根に使用するのは、私たちが普段食

べているおなじみの青首大根。青首大根は、実が柔らかく甘味があり、千切り大根に向いています。大根づくりで松田さんがこだわっているのは土壌消毒をしないこと。苗の植えつけを行う前に堆肥をたくさん入れて土を柔軟にし、土自体の保水力を高めています。

松田さんは稲も4ha作っているため、ワラを畜産農家に提供する代わりに牛糞堆肥をもらい、土づくりに生かしています。土中の微生物のバランスを保つため、有機物となる堆肥を入れるのです。早期水稲の後に作る大根は土壌消毒の必要がなく、またマルチ栽培を導入することで、暑い夏の播種（はしゅ）を少しでも遅らせることが可能となります。その結果、病害虫の発生を抑制できるので、

〈松田真郎さん〉

# 千切り大根

冷たく乾いた強い風「霧島おろし」が  
美しい千切り大根に。

### 天候を見極め、 短時間で一気に天日乾燥

千切り大根の味を左右するのは、何と云ってもカットから乾燥までのタイミング。松田さんは冷たい西風の「霧島おろし」が吹き始める12月初旬から2月にかけて、日量5,000本の大根を収穫し、大根棚で天日干しを行います。千切り大根は、南国特有の強い日差しと霧島おろしで

つくられるため、松田さんは、晴れた霧島おろしが吹く日だけを選んで作業を進めます。

「千切り大根は一日で乾かないとダメ。乾くに時間がかかるほど品質が落ちます。この清武の千切り大根は、霧島おろしのおかげで乾きも早く、異物の混入も少ない。質の良さで評判もいいんですよ」と松田さん。

冷たい霧島おろしに吹かれて出来る上がる千切り大根は、優れた自然食品です。「みなさんに喜んで食べてもらうことが我々の誇りであり、貴重な産地を残していくことが我々農業経営者の使命だ」と松田さんはそう語ります。

### 保存するときは冷凍で

千切り大根を戻すときは、水洗いして十分に水に浸した後、ザルにあげて30分程度そのまま自然に水を切ります。使うときに手で絞らないのがコツ。このひと手間でおいしさがぐっと増します。使い切れなかった千切り大根は袋に入れて密閉し、冷凍庫で長期保存可能です。



松田さんの田に植えられている大根。消毒なしで植え付けを行うため甘みが増すのです



清武川河川敷に並ぶ千切り大根の干棚。冷たい「霧島おろし」が吹くときを見計らって干します

### 旬の暦



### 霧島おろしの恵み、格別の白さが自慢！

松田さんが千切り大根を作っている地域は、冷たい霧島おろしにさらされる場所。大根を干した翌日には乾ききってしまうため、旨みも強く真っ白に仕上がります。松田さんの千切り大根の白さは格別で、お客様からも好評です。



私が  
オススメ  
します

宮崎市内花 有限会社 矢野青果  
代表取締役 矢野 和良さん