

# 日野市の農業

日野市の学校給食における農産物供給事業



令和3年12月 日野市 都市農業振興課

## 日野産ブランド江戸東京野菜「東光寺大根」をご存じですか？

「東光寺大根」は江戸期から始まる東京の野菜文化を継承する在来種「練馬大根」の流れを受け継ぎ、辛みが多く、苦みのある漬物向けの大根です。この東光寺大根は干し大根にされ、明治時代、隣町八王子の絹織物工場の女子従業員が食べる沢庵漬用にたくさん出荷されていました。「日野町郷土記」（1933）には生大根が285反（285,000㎡）作付けされ、「大根ハ主トシテ東光寺ヨリトレル」と書いてあるほどの特産物で、冬の空っ風に刈田一面に干された白い大根が風物詩でした。繊維工業の衰退と新品種「青首大根」の登場で収穫量は10万本から5千本に減り、現在は市内の3戸の農家が栽培し、歳末の「東光寺沢庵」を待ちわびるお得意様のために西多摩の市場にのみ出回る貴重種です。平成23年にJA東京中央会で「江戸東京野菜」の一つに登録され、令和元年、改元の大嘗祭においては宮中献穀「庭積みのみ代物」として献上されました。日野市では「東光寺大根」を第3次日野市農業振興計画・後期アクションプランの中で「日野産ブランド」として栽培の継続と種の保存を支援しています。東光寺小学校他2校では食育の一環として、農家の指導で児童が種付けから収穫、大根漬けを作り、12月には市内の学校給食にも使われています。普通のスーパーには出回りませんが、市内の直売所には干し大根やたくあんが並びますので、是非お宝探しをしてみてください！

### ▼ 栄町5丁目 東光寺大根干し場

乾燥を促すためにワラが敷かれたハウス内では、一週間ほどで余分な水分が抜け、真っすぐだった大根が軟らかくなる。



### ◀ R3.12 公民館講座

東光寺大根でたくあん作り

1日目 干し大根のなわあみ



◀ 2日目 干大根を容器に隙間なく重ね、塩と糠をまぶし、重石を乗せると水が上がる。