



浅尾大根誕生

明野村の農業の歴史の中で、浅尾大根は茅ヶ岳山麓の農耕文化を変えた立役者の一人です。昭和四十年、明野の大根は山梨県内で4%で六位の出荷量でした。現在の明野村産の大根は「浅尾大根」と呼ばれ、20%もあり第1位でブランドとして成り立っています。

大根は、八世紀初頭に中国大陸を経由して伝えられ十世紀までには栽培が始められました。江戸時代には多くの品種が登場し、主要作物として定着しました。明野村での大根栽培の最古は、一七二四年の「浅尾村明細帳」の中に「夏作大根」と書かれています。大根は穀物とともに主要な常用食物で、葉は非常食にもなります。その浅尾大根はいつ頃成立したのでしょうか。言葉の初出は、明治二年の浅尾村「御用留」にあります。そして、大正元年までには出荷量も上がり特産物として成立していたと考えられます。ところが、昭和初め、甲府市場では評価がまだ低いものでした。そして、深沢今朝雄の粘り強い努力によって、昭和二六年頃から品質とともに大勢が認めるようになり、生産量を伸ばし、消費者の信頼を得て名産となることができました。こうしてブランド「浅尾大根」が名実ともに確立されてきたのです。

明野村



日照時間日本一の山梨県明野村で育った浅尾大根はとても水々しく、フルーツを思わせるような甘味と徐々にくる辛味が特徴です。



明野村の中でも特に浅尾地区で生産される「浅尾大根」は良質の土と朝霧で作り出すアクのないまろやかな甘味が人気です。



浅尾大根は青首大根の耐病総太大根といい大変糖度が高い大根であります。茅ヶ岳のふもとの80町歩に及ぶ浅尾地区で栽培されています。そんなおいしい大根を収穫して洗い、千切りにします。それを晩秋の天候の良い少し風があるときに5日から6日間、天日干したのが、

「浅尾大根の切干」です。たっぷりお日様を浴びた明野の味をご賞味ください。

「地産地消」とはその生産地で取れたものはその場で消費しようという意味ですが、弊社の「知産知消」生産地の歴史や風土、文化を知りましょう。そしての仕方（作り方）を知りましょう、と考えます。

電話番号 055-273-4561

甲信食糧株式会社