

ちょっと  
いい話

## ここが違う！ 西和賀町の凍み大根！

凍み大根は、主に気温が氷点下になる日が続く北国で作られるが、西和賀町の凍み大根の作り方は他地域で作られる一般的なものとは少し違う。そのおいしさの秘密を紹介しよう。

### ◎作り方 ～茹でずに生のまま乾す～

一般的には、大根を20cmほどの短冊型にし茹でてから乾すのに対し、同町では11月に収穫し雪下保管しておいた大根を生のまま縦半分に切り、紐を通してそのまま外に吊るす。湯に通さない分大根の旨みや甘みを逃がすことなく凝縮できる。



### ◎乾す ～おいしさの秘密～

夜間の凍結と日中の解凍を繰り返しながら、吹き付ける寒風にさらし2カ月間じっくり乾燥させる。白かった大根は旨みが凝縮され次第に飴色に染まり、太さも3分の1ほどになる。その後の1カ月間は水気の無い風通しの良い場所で乾し、仕上げる。



### ◎料理 ～旨みがしみ出す～

西和賀町の凍み大根を使用した料理は格別の味だ。おいしさの秘密は凍み大根がさまざまな素材や出汁の旨みを吸収し、さらに大根の凝縮された甘みが料理に溶け出すから。頬張ると、歯ごたえと共に大根や具材のおいしさが口中にひろがる。まさに逸品である。



1.「集まって作業するのも楽しみのひとつ」と笑顔が溢れる  
2.雪の中乾される大根。3カ月後には旨みを蓄えて飴色になる  
3.短冊型に小さく切るのが一般的だが、同町では1本を縦に半分に切る  
4.使用する大根は昨年収穫し、雪下に保存していたもの  
5.出来上がりは袋に詰めて販売。長期保存が可能で水で戻して使用する。

**雪** 深い奥羽山系に囲まれた豪雪地帯、西和賀町。深々と降り積もった雪は2〜3mにもなる。厳しい冬を乗り越えるため、先人達は寒さや雪を有効利用した加工技術を身に付け、冬場の貴重な食料を確保してきた。こうしてビスケットの天ぷらや雪納豆、すし漬けや大根の一本漬けなど特色ある食文化が伝えられてきた。その代表格のひとつとして「凍み大根」がある。

J A女性部西和賀地域支部加工研究グループでは、15年ほど前から凍み大根の加工とPR活動を始めた。かつては庭先で寒風を浴びながら揺れている大根は当たり前の冬の風景だったが時代とともに作り手が減少。先人達が守り伝えてきた偉大な知恵を絶やしてはいけないと、凍み大根を製品化させ、地元直売所やスーパーでの販売、イベントや女性部が集まる場でのPR

R、料理講習会などを続けてきた。中心となって活動に励む同支部長の中村キミイさん（写真左から3人目）夫婦が大量生産に着目し、マスコミ等からも注目を浴びるようになった。凍み大根作りは寒さが厳しくなった頃に始まる。今年1月中旬に会員たちが中村さん宅に集まり、同町独自の方法で作業を進めた。中村さんは「この地域の気候と、ここだけの手法で作るにあげる特別

なもの。途絶えさせてはいけない」と話す。豪雪地帯で生まれた食文化の素晴らしさが見直され広く知られるようになった裏には、かじかむ寒さの中、手間隙かけて作り上げ、地道なPR活動を行ってきた人々がいる。同町を訪れると寒風に揺られる大根達が出迎えてくれる。今日もまた厳しい寒さに耐え、自らの体においしさをじっくりと蓄えながら。

## 「伝統の食文化を絶やさない」その強き意志と 厳しい寒さが生み出す“ここにしかない逸品”

### J A女性部西和賀地域支部加工研究グループ



【凍み大根についてのお問い合わせ先】西和賀統括センター管理課生活ふれあい係 ☎0197-85-3301まで  
【購入先】西和賀町内の産直や女性部の行事などでも購入できる。JA農産物直売所母ちゃんハウスだあすこ(花巻市野田)でも取り扱い。☎0198-24-2914  
※電話にて在庫を確認のうえご来店ください

## CONTENTS

### ぼらーの花巻 ●No.216 / 平成28年(2016)2月号

- 02 ぼらーのCOVER STORIES
- 04 愛農土に生きるII 特集1
- 産直 母ちゃんハウスだあすこ 沿岸店オープン
- 10 特集2
- はなまきキッズ農業塾 in 東京・横浜
- 12 ぼらーのNEWS ●地域の話
- 14 information ●役員室より / ●理事会だより / ●監事会だより
- 16 風趣点景 ●管内滝巡り / ●編集後記