



## DATA

■お問い合わせ先  
JAこまち  
東部総合支店 営農経済課  
TEL.0182-47-2808  
http://ja-komachi.jp/

# JAこまち 平良カブ

東成瀬村の平良地区には、そこでしか栽培できない昔からのカブがあると聞きました。詳しく教えてください!



ナビゲーター  
JAこまち  
東部総合支店  
営農経済課  
沼倉 健正さん

### 平良カブのこうじ漬け工程

- 1 野菜洗い機で土を落とす。
- 2 葉部分を切り落とし、冷水で洗う。
- 3 皮を落とし形を整える。
- 4 こうじと混ぜながら漬け込む作業。  
この味の付け方は秘密です。
- 5 完成! 漬け上がった平良カブ。桶1つで15kg~30kg。

平良カブとはどのようなカブですか。  
平良カブは東成瀬村の平良地区で明治時代以前から栽培されているカブで、独特の味形をしています。昔からこの地区の多くの家で食べられてきた野菜です。岩手県の遠野にルーツがあるという説もあり、かつては焼き畑で作られていました。

通常カブは丸く育ちますが、平良カブはまっすぐ12~15cmほどに細長く生長します。カブの甘みに加え、よい辛みがあり、歯ごたえが良いのが特徴です。30年ほど前から本格的に商品化し、こうじ漬けを販売しています。地元を代表する伝統野菜ですね。

詳しいことは分かっていませんが、土壌や水質、日照や気候などの環境条件が影響していると考えられています。すぐ近くの川向こうの地区で栽培したことがありますが、味も形も同様にはできませんでした。現在部会員は3人です。往時のように地区を挙げて栽培している訳ではないので、生産量はわずか。とても貴重な野菜なんです。

以前県の試験場と協力して病気に強い改良型の開発に取り組んだことがありますが、在来種と比べ味や風味が落ちてしまいました。そんなこともあり、各圃場で各自種を採って栽培を続けています。

9月1日に種を蒔き、11月上旬から収穫できます。病害虫に対処することも、根こぶ病などの連作障害を土壌改良で対処すること以外ほとんど手がかりません。

「平良カブのこうじ漬け」には強いファンがいると聞きました。  
この時期にしか食べられないということもあり、根強い人気があります。シーズンには県内はもとより、県外からも販売開始時期についての問い合わせがあり、一度食べてファンになったださる方も多く嬉しい限りです。

収穫した平良カブは15~20本を籠でくり、1束にして畑の土の中で砂風呂のようにして保管します。この作業を地元では「やどろ」と言っていますが、出荷までの間をこの天然の冷蔵庫で過ごします。野菜の集出荷場に運ばれてきた平良カブは、熟練の技を持つ部会の女性たちの手によってこうじで漬けられます。このこうじは平良地区秘伝の割合で平良カブの美味しさを引き出してくれます。袋詰めは真空パックにしていますが、素人には難しい作業のため、加工をお願いしています。その際も、茎の一本まで美しく仕上がるように細心の注意を払ってもらいます。このように様々な手間をかけて商品になります。

今後の目標を教えてください。  
ピリッとした辛みとほんのりとした甘さ、シャキシャキとした歯ざわりの、この地区でしか作ることができない伝統の味を、毎年待ちわびているファンの方へお届けできるように頑張っています。大量に生産できる商品ではないため、県南中心の出荷となっていますが、これからも生産者と力を合わせて、伝統の味とともに貴重な在来種を守っていきたくですね。

●この地にしか根付かない貴重な品種なので、スーパーにこうじ漬けが並ぶのを楽しみにしています!



1 「味噌煮や塩漬けも良いが、やっぱりこうじ漬けが一番」と話すJAこまち平良カブ部会長の平良浩さん。自宅横の30aの圃場で平良カブを栽培している。2 お酒にもご飯にも合う葉茎までおいしい平良カブのこうじ漬け。200g(約6本入) 350円。県内のスーパーやJAこまち東成瀬購買店舗などで購入可。3 部会員の佐藤アツ子さん(右)と佐藤絹子さん(左)。二人で全ての平良カブをこうじ漬けに加工。作業は息の合ったまさに職人技。4 収穫直後の平良カブ。今年は天候により少し大きめ。5 11月の収穫期。天然の冷蔵庫に保管され出荷を待つ平良カブ。