

村の平良地区で古くから栽培され、その独特の気候風土によって育まれてきた東成瀬村の特産「平良カブ」。生産農家・JA行政による試みが、「糶漬け」の商品化に成功、地域限定特産品を守り伝えていく取り組みが行われています。

この地でしか産しない地域限定特産品「平良カブ」(東成瀬村)

古の時代から栽培され、平良地区で受け継がれてきた「平良カブ」

集落が開け、標高165〜430mの台地に点在しています。

この東成瀬村の「平良地区」には、古くからの地域だけで栽培されてきた「平良カブ」があります。見た目はミニ大根のようですが味はれっきとしたカブです。

東北地方には「カブ」の在来種が現存し、シベリアを経由して江戸時代にはすでに東北地方に伝来していたといわれています。

平良カブは、その昔、この地に移住した人々が種をまいたといわれていて、明治の初め頃からこの平良地区で栽培が始まり、主に焼き畑農法とともに受け継がれ、みそ漬け・粕漬け・塩漬け・糶(こ



「平良カブ」畑から山裾の平良地区を望む



採れたての平良カブ



奥手前 平良カブを包丁の刃で皮を削ぐように形を整えます。さらに形を整え水洗作業をします。

うじ)漬けにして食されてきました。

カブは東洋種系と西洋種系の2種類に分かれますが、この平良カブは西洋種系にあたり、丸くならず大根のように長く青首になるとい特徴があります。

食味はパリパリ(さくさく)とした歯ざわりで、特にパリパリ感とピリツとした辛みを味わうには糍漬けが一番です。

平良カブを産する同村の平良地区は、村中心部から北側

平良地区生産農家と農協・行政 気候・風土が育む「平良カブ」

の山裾にあつて、南に面していて日当たりも良く作物の成育に適した土地となつていま

す。この平良カブを量産のために他の地区で栽培しても、似たものできませんが、味も歯触りも形も違つ物になります。これは平良地区の土の質と気候が密接に関係していて、平良カブはまさにこの地でなければ産しない貴重なカブなのです。

栽培方法はいたつて簡単で、9月上旬頃に種を畑にばらまいて、1〜2回の間引きをするほかは、手が掛からず無農薬、無肥料で栽培されています。

おおよそ60日程で収穫となり、10月下旬以降から根径が10センチ2センチ(ほど)、根長が15センチくらいになったものから収穫していきます。

近年までは、県内でもその名をほとんど聞くことはありませんが、主に平良地区住民の自給用として栽培さ



水洗い作業を終え糍漬けを待つ「平良カブ」たち

れてきたことにより、品種が維持されてきたのです。

特産として一般に知られるようになったのは、同地区の生産農家と地元農協(現)

による商品化が提案され、試行錯誤の末「平良カブ糍漬け」として商品化されたのでした。

以来、それまでの焼き畑による栽培から水田転作畑やタバコの収穫の後の裏作畑へ作付けするようになり、栽培面積を広げていきました。

しかし、平成の時代に入り数年後には、連作障害による根コブ病(アブラナ科作物に寄生する菌で根にこぶを作り

先人達が受け継いできた 地域限定特産品を守り伝えていく

地域限定特産品を守り伝えていく

東成瀬村平良地区という限られた耕作地でしかとれない貴重な「平良カブ」、生産量拡大とはいきませんが、先人達が受け継いできた平良カブを、生産農家・JA・行政が一体となつて地域限定特産品を守り伝えていく取り組みが現在行われています。

これから、根雪になる前までに収穫し、土をかぶせて雪の下で保存しておき、注文に応じて無添加の糍漬けに加工して出荷されます。パリパリとした食感を是非ご堪能ください。



製品となった「平良カブ糍漬け」200グラム。無農薬無添加の浅漬けのため、要冷蔵で10日間くらいまでが食べ頃です。