

幻の大根復活作戦！！ねえてぶ花作大根

「幻の大根」となった花作大根、代表の横澤芳一さんと横澤さんの父である勲さんが種を守り続け、その種から復活作戦を開始し、現在は「ねえてぶ花作大根」のメンバーによって種採り、生産、加工が行われている。

＜種の入手先、育て方に関するお問い合わせ＞

「ねえてぶ花作大根」代表者 横澤芳一
〒993-0017 山形県長井市花作町 11-3
TEL 0238-84-0360

「ねえてぶ花作大根」
代表 横澤芳一さん



地元生産グループの
遠藤孝太郎さん（左）と
横澤芳一さん（右）



購入するには、下記直売所へ
① J A山形おきたま直売所
長井愛菜館
営業時間：10：00～14：00
住所：長井市中道 2-6-15
電話番号：0238-84-2682
② おらんだ市場菜なポート
営業時間：9：00～18：00
住所：長井市東町 7-27
電話番号：0238-83-2345

花作大根の味噌漬

花作大根は味噌漬などの「調味漬」の前に、「下漬（1次加工）」を行います。

「下漬」も、「荒漬」と「本漬」と二度行います。

1. 荒漬

- (1) 大根の重量の10%の塩を用意。
- (2) 容器に大根と塩を交互に敷詰める。塩は下に少なく上になるほど多くする。
- (3) 一番上にビニールを敷き押蓋をして重石を置く。重石は大根重量の1/3～1/4を目安に。
- (4) 漬上がったたら重石を半分にし2～3週間漬ける。

2. 本漬

- (1) 大根の重量の15%の塩から、荒漬で使用した塩の量を引き、残りの塩分で3ヶ月漬ける。

（漬け方は荒漬を同じ）

3. 味噌漬

- 1回目 材料（原料1kgあたり）
味噌 450g、醤油 100cc、砂糖 80g、焼酎 30cc
材料を合せたものに20～30日漬込む。
- 2回目 材料（原料1kgあたり）
味噌 600g、砂糖 150g、焼酎 400cc
材料を合せたものに20～30日漬込む。

やまがたの食



はなづくりだいこん

花作大根

幻の大根がここに復活

(長井市花作町)

花作大根は、古くは上杉藩時代(江戸時代)より長井市花作町で栽培されてきた漬物用の大根である。身が締って固く、漬物にした時に他の大根より長期保存が可能なおと、パリパリとした独特な食感を持つことから重宝されてきた。

かつて置賜地方一円で栽培されていた花作大根は、食文化、流通の変化により需要が減少し、また、栽培が難しく低収量ということも原因となり、徐々に姿を消していった。

そんな中、平成15年に横澤芳一さんを中心に「ねえてぶ花作大根」を立ち上げ、復活作戦が始まった。種の配布や栽培講習会など、地道な普及活動を続けた結果、平成17年にイタリヤのスローフード協会本部からその活動を認められ、後世に残すべき食材を選定する「味の箱舟」に、日本で初めて選ばれた。より良い花作大根を作り、そして伝承していくために、現在もその活動は続いている。

愛くるしい!? その姿



お尻がふっくらとし、細い根がひょろりと伸びている容姿から「ねずみ大根」とも呼ばれている。大きさは一般的な大根の3分の1である。

8月中旬に種を撒き、11月中旬から12月中旬に収穫時期を迎える。

右：花作大根
左：一般的な大根



案内
マップ

置賜野川

フラワー長井線

長井駅

長井愛菜館

長井市役所

おらんだ市場
菜なポート

長井市
花作町

至白鷹町

最上川

至飯豊町