

地域の宝を全国へ

目標:桜島大根の廃棄物を減らす

方法 桜島大根でおでんを作る

解決 桜島大根を広めて、桜島大根の廃棄物を減らす



現状

桜島大根は一般的な大根と処理の仕方が違い難しく、大きいためあまり家庭で使われることはない。

漬物工場に出荷する場合もあるが、出荷できる部分が小さく、利益も少なく廃棄されるところも多くなるため、生産者は困っている。

桜島大根について

- *世界一重い大根: ギネスブックに認定されたことがある
- *大きさ: 通常10kg、大きいもので20-30kg
- *ギネス記録: 31.1kg (胴回り119cm)
- *かごしまの伝統野菜: 鹿児島県の風土と深く結びついている
- *栽培の歴史: 昭和20年以前から
- *収穫時期: 1月中旬~2月上旬
- *栽培面積: 約8ヘクタール
- *特徴: かぶのような形、縮れた濃い緑色の葉

桜島大根を使う上でのメリット・デメリット

メリット

- ・肉質が緻密で柔らかく出汁が染み込みやすいので煮物やおでんに最適
- ・たくさんの量の料理を作れることができる
- ・辛味が少ないため、生でも食べられる
- ・動脈硬化予防につながる

デメリット

- ・大きいため、切るのが大変
- ・通年してできない

実際に作って比較!!



食べてくれた方々の感想

桜島大根

- *中まで味が染み込んで、まったく旨味がなかった!
- *シャキシャキでも柔らかすぎずでもなく、ちょうど良い食感!
- *普通の大根より辛くなくて美味しい!
- *甘みがあって柔らかい!
- *旨味がなく、甘くてさっぱりしていて食べやすい!
- *よく味が染み込んでとても美味しい!

普通の大根

- *お出汁の味はついていただけ旨味は感じられなかった。
- 少しかたかった。
- *美味しかったけどちょっと固くて味がイマイチ。

鹿児島純心女子高等学校 2年
大迫未由・小野田爽乃・坂本李世