



## 世田谷生まれの地場野菜 大蔵大根

- 特徴** 色は純白、根の上部から先まで同じ太さの円筒形で、青首大根に比べ、水分が少なく煮崩れしにくいのが特徴です。そのため、おでんや煮物に最適と好評を得ています。
- ルーツ** 江戸時代、豊多摩郡（現在の杉並区あたり）の源内という農民が作り出した「源内つまり大根」が原種。のちに世田谷の大蔵原に伝わり「大蔵大根」となりました。
- 再生** 昭和40年代までは世田谷の至るところで栽培されていましたが、昭和49年に誕生した病気に強く栽培しやすい青首大根の普及に伴い、白首系の大蔵大根は次第に姿を消していきました。「区内の農産物をPRするためにも、地元ゆかりの野菜である大蔵大根を見直そう。」と、区内農家の方々が平成9年から再び栽培をはじめ、今ではせたがやそだちの野菜の一つとして親しまれています。

大蔵大根は、裏面に掲載されている区内の農産物直売所で、11月中旬から12月中旬にかけて販売されますので、ぜひご賞味ください。

世田谷区内農協協議会・世田谷区

(JA 世田谷目黒・JA 東京中央砧地区・JA 東京中央千歳地区)

