

大正時代より受け継がれし
幻の大根

江戸東京野菜

八王子 高倉ダイコン

高倉ダイコンは大正時代からタネを採り続け現在に受け継がれている固定種の大根です。「練馬尻細ダイコン」と「みの早生ダイコン」の自然交配でできた後代を選抜してできたときれており、葉から根までは約1メートルととても長い形をしています。

昭和十〜二十年代をピークに八王子の浅川北川に位置する高倉町、石川町、大和田町付近で多く生産され、あたり一帯はすだれ干し風景が拡がりその姿はまさに冬の風物詩でした。現在、八王子市が認定している二十一世紀の八王子の顔にふさわしい景観「八王子八十八景」のひとつに数えられています。

多くの大根は収穫後すぐに出荷になりますが高倉ダイコンは漬物に適した干し大根で出荷しているためとても手間がかかります。収穫後、葉を取り除き紐に約十本ずつ結って吊るし、約一週間干した後によりやく出荷となります。その大変な手間のため、生産者は現在、一軒のみになってしまいました。

丹精を込めつくられた高倉ダイコンはその分格別の風味をもたらしています。この代えがたい財産を何とか次世代につなげたいものです。

江戸東京野菜コンシェルジュ 福島秀史



出荷時期12月中旬
冬の寒い気温や乾燥した空気、鮮やかな日光をうけながら1週間ほど干したダイコンは格別な旨みと香りをもちます。たくあんはもとより揚げ物、炒め物などにしても美味しく。



切り落とされた葉は無駄なく干して漬物の重しに使用される



ひとつひとつ手作業で手間ひまかけ干されていく高倉ダイコン



「八王子八十八景」にも選ばれた干し大根の風景



江戸東京野菜

江戸東京
野菜
王子

日替りハ王子野菜
たっぷり採り直サラダ 770
～期間限定 高倉大根入り!!～

ハ王子のエヒ風と空と雲の薫りがするようです。

高倉ダイコン刺身 270

江戸東京野菜と十勝産の幸のめぐり逢い。旨し。

高倉大根と衣尾昆布
のあさり煮 320

大地と海の恵み。今宵 誇り高くやほしく語れ。

高倉ダイコンおかか揚げ 380

一人酔いたい夜もある。コイツで泣きたい酒もある…。

高倉ダイコンと豚の
胡麻醤油炒め 580

大根とベーコンと胡椒がベストマッチ。刺激的な夜です。

高倉ダイコンベーコン巻 460
(黒胡椒仕立)

ハ王子の青き空の彼方向こうに 荒浪が見えるようです。

生かつおと高倉大根
土佐造り風 850

大正時代から受け継がれし幻の大根。

けいの家でしか食べられない大地と風の恵み!!

高倉ダイコン祭



☆裏面に詳しい説明がありますので、ご覧下さいませ。☆

けいの家