

南国市の冬の風物詩！ 漬物用ダイコンの収穫に児童が挑戦

南国市の冬の風物詩、漬物用ダイコン干しが同市上野田で本格化しています。JA高知県が出資する農業生産法人(株)南国スタイル(代表取締役社長:垣内 育男)が生産を担い、たくあんなどの漬物用として県内の漬物会社に出荷しています。1月15日には、南国市立後免野田小学校の児童とともにダイコンの収穫作業を行います。

当日は、引き抜いたダイコン2本を藁で結束した後、洗い機に通して泥を落とし「はで木(竹と木材で組み上げた干し台)」にぶら下げる作業を児童と共に行います。寒風にさらすことで余分な水分が抜け甘みが増すため、ダイコンは2~3週間天日に干します。

この地域は、1970年頃に漬物用ダイコンの生産が盛んでしたが、年々生産者が減少。半世紀続く伝統も最後の1戸になり、生産者が中止を検討していた中、同法人が「地域の伝統を残したい」と8年前から生産を始め、同時に、地元小学校児童を対象に播種や収穫などの作業体験も行っております。今年も、1ヘクタールで「新八州」(品種)を栽培。10月に播種し、12月下旬から徐々に収穫が始まりました。

南国市で今の時期だけ見られる冬の風物詩と、地域の伝統を残す取り組みを一緒に行う子どもたちの様子を、ぜひご取材ください。

1. 取材日時

令和3年1月15日(金) 午前10時~

2. 取材場所

高知県南国市西山の畑(添付地図参照)
(南国市西山301付近)

3. 取材内容

- ・ダイコンを収穫する様子
- ・洗い機で泥を落とし、干している様子
- ・(株)南国スタイル 中村専務のコメント

4. 当日の対応者

農業生産法人
(株)南国スタイル 専務 なかむらふみたか 中村文隆
(TEL: 088-855-3179)

5. その他

雨天の場合は、当日に収穫の可否を判断しますので、取材にお越しの際には事前に連絡をお願いします。



上: ダイコンを藁で結束する様子
下: 洗い機で泥を落とす様子

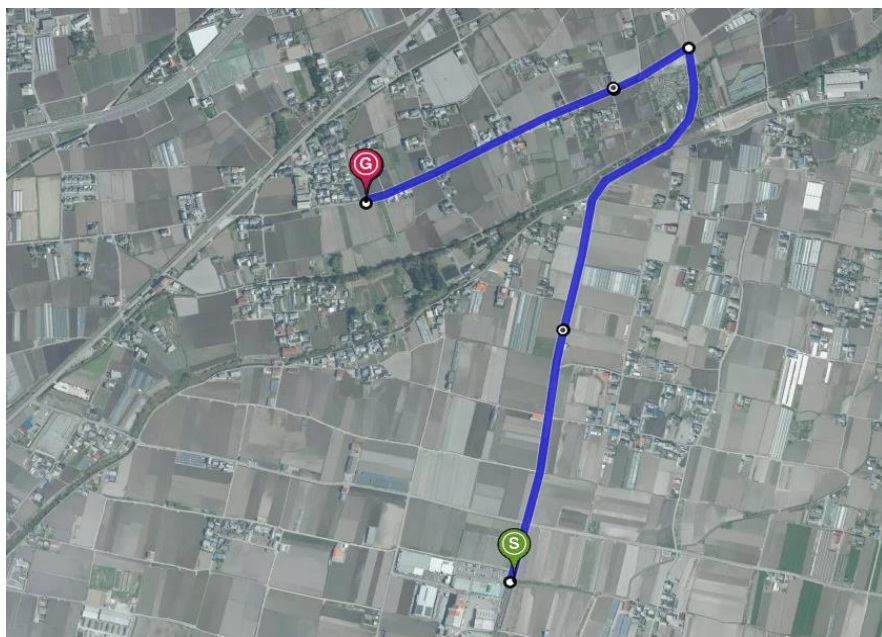


<本件に関する問い合わせ>

取材に来られる際には、前日正午までにご連絡ください。
(株)南国スタイル(担当: 中村) TEL: 088-855-3179

取材のお願い

【取材場所】



J A 高知県南営農経済センター（南国市上野田 303-1）から畑までのルートです。

南営農経済センターから北へ進み、大きくカーブした先の信号を左折後、真っすぐ進んでいけば畑が見えてきます。

この付近の畑で体験を行います。
道路沿いに駐車をお願いします。



ダイコンの品種：新八州（しんはっしゅう）
病害に強くて栽培しやすく、変色の心配も少ない品種です。首の部分が緑色ではなく、白色になっているのが特徴。

<本件に関する問い合わせ>

取材に来られる際には、前日正午までにご連絡ください。

（株）南国スタイル（担当：中村）TEL：088-855-3179