

国分大根復活！！～家庭の食卓へ～

国分高校2年 自主ゼミ 国分大根班

国分大根について

旧始良郡西国分村の一円で作られていた。大正時代から盛んに栽培されていたが現在はほとんど栽培されていない。桜島大根の祖先と言われている。



研究動機

鹿児島県の特産物について調べるために、霧島市内の物産館(じょうもん市場)を訪ねたところ、大正時代から地元で栽培されていた「国分大根」の存在と、現在、消費率が低くなっていることを知った。私たちは、「国分大根」の価値を見出し、地域をもっと活気づけたいと思い、研究を始めた。

研究 I

国分大根の消費率低下の原因を明らかにする。

- ①栽培技術が普及していない
→現在、国分中央高校、鹿児島大学農学部が研究中。
- ②国分大根独自の魅力がない。
- ③あまり知られていない。



そこで、私たちは国分大根の魅力を知ってもらい、知名度を向上させるための解決策を考えた。

☆解決策

国分大根の地産地消を推進する。

現在、霧島市には「霧島ガストロノミー推進協議会」という食の伝統を尊重しながら、地域経済の活性化や人口拡大を図る組織がある。

生産者 → 流通経費の削減

消費者 → 新鮮な製品の入手



地域の活性化

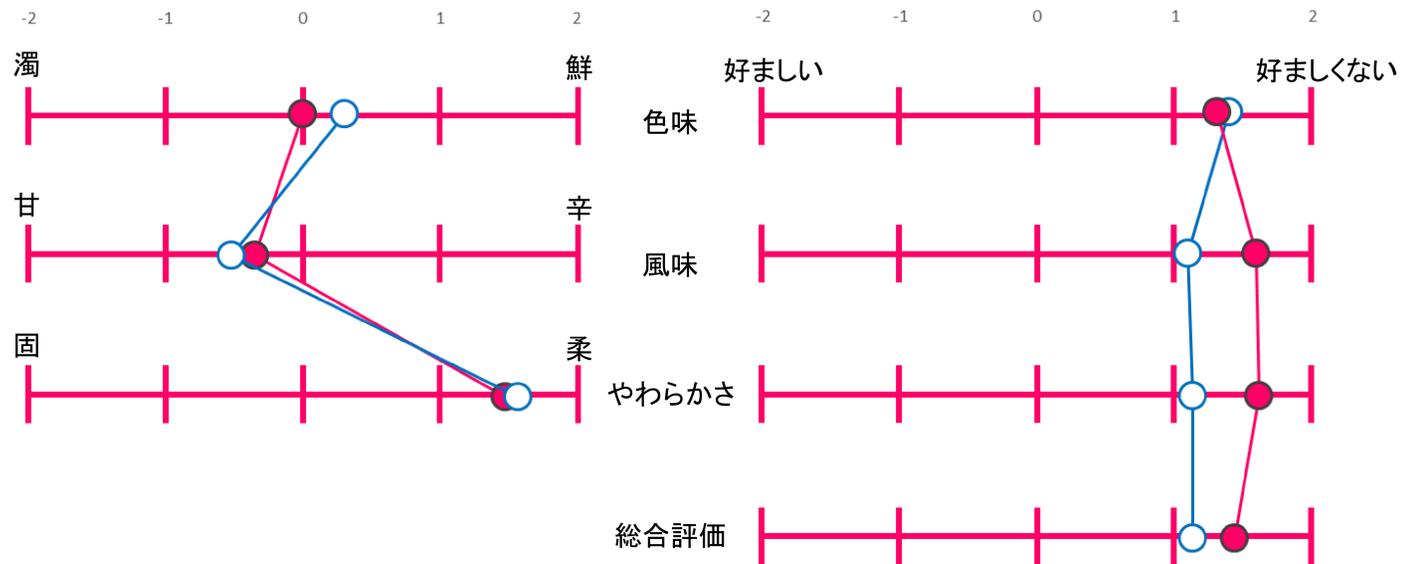
研究 II : 官能試験

国分大根と一般の大根(青首大根)の違いを調べる。

- ①2種類の大根をそれぞれ使い、同じ条件で煮物と漬け物を作る。
- ②本校の2年生23人を対象に5点法で試験を行う。

官能試験結果

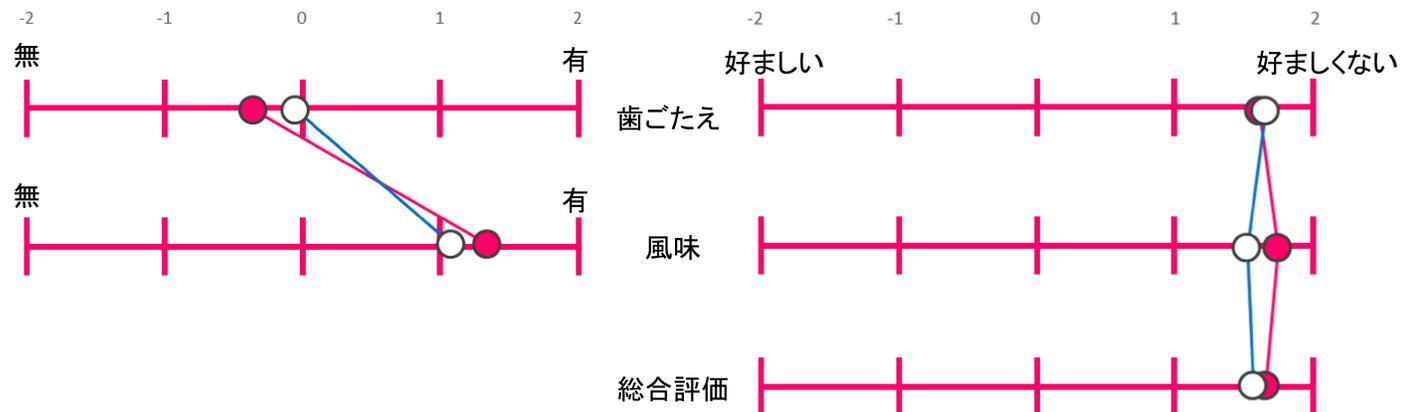
<煮物>



考察

項目別にみると、あまり大差はないが総合評価は青首大根の方が高かった。煮物としては、甘くて柔らかい青首大根を好む人が多く、また国分大根に比べ青首大根の方が味がしみこみやすいと考えられる。

<漬け物>



考察

項目別にみると、国分大根の方が辛くて歯ごたえがあることが分かった。総合評価を見ると、漬け物としては辛味がある方が好まれやすい。

研究結果

国分大根の価値を見出すために官能試験を行ったが、あまりいい結果は得ることができなかった。しかし、国分大根の良いところも知ることができた。研究はじめは、一部の人にしか知られていなかった国分大根もこの研究と発表を通して、以前より多くの方々から注目をいただきPRすることができたと思う。

謝辞

第一工業大学 森園由香 助教
じょうもん市場 東 店長
飛翔クラブ 竹ノ内 前会長
始良伊佐地域振興局 職員の方々

参考文献

H21~H23 国分高校理数科研究資料
<http://hisyoclub.web.fc2.com/index4f.html>



国分大根



青首大根



桜島大根