

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 16/Jan/2023/vol.716

松館しぼり大根（秋田県産） Matsudate shibori daikon

日本一辛いといわれている「松館しぼり大根」は秋田県鹿角市八幡平字松館地域で栽培されている伝統野菜、100年以上の歴史があるといわれています。8月に播種し、初霜の時期に収穫されます。辛味大根好きな人には、たまらないほど風味があり辛さも群を抜いているといわれ、ファンも多い有名な辛味大根です。皮は剥かず、そのまま播ってから搾り、主に名前のごとくその搾り汁を薬味として使うことが多い様です。肉質は緻密で水分は少なめですが、しぼり汁は、おろしてから5〜7分くらいで最も辛くなるといわれ、醤油と絡めて刺身や焼き魚などに使用したり、搾り汁に何も添加せずストレートに蕎麦などをつけて風味を味わうなど通な食べ方も色々あるそうです。面白いのが、なぜか他の地区に植えても「しぼり大根」独特の辛さがでないそうで、広い鹿角地域においても栽培しているのは松館地区だけだそう、それは土壌と環境が大きく関係しているのではないかとされています。「松館しぼり大根」にはパッケージに地理的表示(GI)保護制度の表示があり、これは農林水産省により登録される産品には、品質や社会的評価などの「産品の特性」と、生産地の気候や風土、土壌などの「自然的な特性」や、伝統的な製法・文化などの「人的な特性」が結びついていることを証明しています。