

大根

って なぁに？

アブラナ科

○大根のふるさと・来歴って…

大根の原産地は諸説ありますが、中央アジアから中国が原産地の1つに数えられています。中国の書物によると紀元前400年頃から食されていたみたいです。日本へは8世紀に中国から渡来したとの説があります。また、種類も豊富で150~200種類もの大根があるといわれています。この大根の品種が、ぐんとふえたのは江戸時代のことで、この時代に練馬大根のような様々な品種が生み出されたんだ。

○大根を食べると…

大根の根の部分は95%が水分で、ビタミンCと消化酵素のジアスターゼが豊富に含まれています。ジアスターゼは熱に弱いので、生のまま食べるのが効果的です。また、大根の葉は緑黄色野菜であり、無機質やビタミン類を豊富に含んでいます。春の七草の1つ「すずしろ」は大根をさします。

○大根の産地って…

北海道の生産量は国内で第1位。

道内でみると、	第1位	帯広市
	第2位	留寿都村
	第3位	幕別町

(令和元年 北海道野菜地図より)

○大根の育て方って…

大根の生育期間はおよそ60日。
種まきをしてから約5日位たつと発芽し子葉が開いてきます。この時が最も低温に感応しやすく花芽分化を起こし、その後とうが立って花が咲く場合がありますので、春先は品種の選定がとても大事になります。
大根の大部分は根が太ったものですが、地上部に出ている部分(青首あたり)はつながっていますが根ではないのです。

○大黒さまと大根？

大根はいくら食べても「あたらない」(食あたりしない)との言い伝えから人気の出ない役者を「大根役者」と呼ぶようになったそうです。