

報道関係者各位

株式会社 大地を守る会
2016年11月28日

～江戸時代から続く「焼畑（やきはた）」で作られた貴重なかぶ～
山形の在来品種「日本むかし野菜 焼畑あつみかぶ」取り扱い開始のお知らせ

有機食材宅配のパイオニア・大地宅配を運営する株式会社大地を守る会（本社：千葉県千葉市 代表取締役社長：藤田和芳）は、山形県の在来品種である「焼畑あつみかぶ」の取り扱いを開始します。

「あつみかぶ」は、山形県鶴岡市温海（あつみ）地区で栽培されている在来品種です。鮮やかな赤紫色が特徴で、江戸時代から「焼畑」で伝統的に栽培されてきました。しかし、近年は様々な理由で焼畑を行うことが困難になり、畑での栽培が主となっていました。そのため、焼畑で作られたあつみかぶは非常に貴重です。

焼畑でのあつみかぶ栽培は今年より立ち上がった、温海町森林組合の「焼畑のカブ栽培」プロジェクトの一環で行われ、組合員を中心に杉の間伐材や端材を「木質バイオマス発電」の燃料にすることにより温海地区の林業の興隆と図るとともに、伐採跡地をあつみかぶの栽培によって有効活用し、里山を守ることを目的としています。

うま味成分が豊富で色鮮やか

鮮やかな赤紫色が特徴です。直径は10センチほどの丸かぶで、中身は白色をしています。うまみ成分が豊富で、グルタミン酸の含有量は一般的な白かぶの2～4倍とも言われています。生のままだと甘みより辛味が強いのですが、焼くと甘みが一気に増します。

「焼畑」は江戸時代から続く循環型農法

日本の「焼畑」農法は山林の不要な枝葉や雑草を燃やし、灰を肥料にして作物を育てる農法です。温海地区では江戸時代からこの方法であつみかぶを栽培してきました。

温海地区は杉の産地としても名高く、杉を植林して50年後に伐採し、木材として販売、伐採跡地を焼畑にしてかぶを栽培し、また植林をするという循環型農業を続けてきました。しかし近年では杉材の価格が低迷したり、従事者が高齢化するなど担い手が減少していました。手入れが行き届かなくなった里山は荒れて再生していくことが困難となることが課題でした。

「焼畑あつみかぶ」でつながる

「再生可能エネルギー×林業×農業」の循環型ビジネス

温海町森林組合では今年から「木質バイオマス発電」用の杉の間伐材や端材の燃料として販売し、伐採跡地を焼畑農場として活用する「焼畑のカブ栽培」プロジェクトを立ち上げました。

森林組合は、この活動を通して「伝統の焼畑農法を地域の若手に伝承すること」「あつみかぶが持つ本来の味を取り戻し、地域に活力を取り戻すこと」を目指しています。

<商品概要>

●商品名： 日本むかし野菜 焼畑あつみかぶ

●価格： ￥350（税抜） 400g

●発売日： 2016年12月5日（月） ※11月28日（月）より会員先行発売

●商品URL：<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Goodsdetail/01123140?year=2016&no=151>



▲日本むかし野菜 焼畑あつみかぶ



▲焼畑の様子

<ご取材に関するお問合せ先>

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム（担当：西田、鷺尾）
E-mail：press@daichi.or.jp TEL：043-213-5860 FAX：043-213-5604

大地宅配の在来品種ブランド「日本むかし野菜」とは？

「日本むかし野菜」とは、大地宅配が展開する在来品種ブランドです。在来品種とは、日本各地の農家が長年、栽培とタネ採りを繰り返しながら、その土地の気候風土や地域特性をいかして育て、継承してきたものです。そのため、その土地でしか育たない、個性豊かな形や味が魅力です。しかし、高度経済成長を経て、効率や経済性を追求しつづけてきたこの数十年の間に、種の採種や栽培の手間、さらに収穫量も少ない栽培に手がかかり、大量生産・大量流通に向かない在来品種はどんどん廃れていきました。一度、タネが絶えてしまった品種はもう二度と蘇ることはありません。日本むかし野菜は1998年の販売開始以降、より多くの方々に在来品種について知って頂き、食べて頂くことで在来品種が1つでも多く未来に残せるよう、さまざまな活動を行ってきました。



<株式会社 大地を守る会について>

自然環境と調和した、生命を大切にす社会の実現をめざし、1975年に設立のソーシャルビジネス（社会的企業）。安全・安心とおいしさにこだわった農・畜・水産物、加工食品、雑貨等をお届けする宅配サービス他を運営しています。現在、利用者数は約31万人、生産者会員は全国に2,500人(2016年9月末現在)。
本社：千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデン D棟21階

<ご取材に関するお問合せ先>

株式会社大地を守る会 事業推進部 広報チーム (担当：西田、鷺尾)
E-mail : press@daichi.or.jp TEL : 043-213-5860 FAX : 043-213-5604