

# 伝統農法の継承 焼畑あつみかぶ

## やまがたの食



### 【商標ロゴ・マーク】

伝統的な農法を守り続けてきた生産者のまっすぐな思いを表現した直線的な文字が特徴。かぶの赤紫色の部分は、鶴岡市温海地域の形になっている。



生の温海かぶ

皮は薄く、肉質は緻密でやや硬く、甘みがあるのが特徴。



温海かぶ漬

「温海かぶ」江戸時代の文献にも記載があり、400年以上の歴史をもつ。主に山間部の斜面を利用して行う焼畑栽培は、8月上旬から中旬に火入れを行い、まだ熱く煙が出るほ場に種をまく。間引きや草刈りを行いながら、10月中旬から雪が降り始める12月初旬まで収穫する。「温海かぶ」とは、種子を原産地である鶴岡市温海地域の一霞（ひとかすみ）集落で採種したものを使用した赤かぶのこと。伝統と品質を守りながら生産されている。生の温海かぶは、色鮮やかな濃い赤紫色の外皮と純白の果肉のコントラストが美しいが、甘酢で漬けたら、赤紫色が果肉に浸透して全体がきれいな桃色となる。白かぶに比べ、旨み成分であるグルタミン酸を2〜4倍多く含んでおり、温海かぶ漬は、その旨みとほどよい辛味、歯ざわりのよさが特徴。

### 原産地『一霞』の伝統と品質を守る



# 地域のブランドを守っていくために

温海地域は、木材伐採跡地を焼畑して温海かぶを生産し、その後再造林する方法で地域の在来作物を守り育てながら森林をも循環させてきた。しかし、時代の変遷により木材価格が低迷し杉を伐採しなくなると、温海かぶは道路脇の斜面などの利便性を重視した場所ので栽培されるようになった。その結果、同じ場所ので栽培し続けることによる連作障害が発生し、また近年の異常気象なども重なり、生産量の減少や品質低下が危惧されている。

こうした課題を解決するために、温海地域では「焼畑温海かぶブランド力向上対策協議会」を立ち上げ、優良種子の生産、「焼畑あつまかぶ」としてのブランド化に取り組んでいる。

# 地域の絆を強めて次世代へ

鶴岡市立温海小学校では、地域の農家が先生となり、温海かぶの種まき、収穫、漬込みの体験を通し、食農教育に取り組み、次世代へ思いをつなげている。



「かぶ祭り in 一霞」

毎年11月に開催する「かぶ祭り in 一霞」では、県内外からたくさんの方が訪れる。イベントでしか購入できない原産地の温海かぶは、リピーターも多く、即完売の盛況ぶりだ。



加工作業



収穫作業

【商品のご案内】 ※全て税込価格  
 パック詰め：小(200g)290 円，中(400g)580 円  
 化粧タル入：1kg 1,150 円，2kg 2,300 円，  
 3kg 3,450 円

【お問い合わせ先】  
 農事組合法人 一霞あつまかぶ生産組合  
 鶴岡市一霞宮ノ前130-1  
 電話：0235(43)3201 FAX：0235(43)2802



## 原始的で効果的 焼畑農法

ほ場は、7月中旬に草刈りを行って乾燥させる。予定外に燃え広がらないように刈払いを行い、8月20日前後の無風の日を選んで火入れする。まだ煙が出て灰が熱いうちにかぶの種をまくのが発芽率を上げるポイント。

灰は、土中のリン酸やカリウムなどを増やし、かぶ等の根菜類に適した土壌を作りだす。



8月の火入れ 暑さと熱さの戦い



灰が熱いうちにかぶの種を播く