



FILE No.4

九州の「地域ブランド」をご紹介します。

根



生産量日本一

# 宮崎の 干し大

宮崎市田野町には冬の時期に「大根やぐら」が数多く出現します。やぐらは約200本の竹で祖まれ、高さ6m、幅50mにも及び大きいです。約10段の棚には、自首大根が規則正しく棚がけされており、遠目にも目立つ「白いピラミッド」は宮崎平野の冬の風物詩となっています。

当地の冬は、氷点下に及び低温や雨で大根が傷む恐れが少ない上、標高1,100mの鱈塚山から乾いた「鱈塚おろし」が吹くため、干し大根作りの絶好の条件が整っています。こうした環境の下で10〜15日程度乾燥させることで、甘みのある干し大根が出来上がります。



地域と  
共生する  
FFG