

板井原大根について

原種は、満州系大根である。この満州系大根は、自家受粉（採取可能）できる全国的にも珍しい品種で、全国で山形県、長野県、富山県へくら島、阿蘇にしか残っていない。

大きさは、長さ 15～20 cm・太さ直径 3～5 cmである。（板井原大根復興会資料）葉の長さは 30cm で大きく広がる。（日本農業新聞：平成 13 年 11 月 22 日）在来種で長さが 20cm ほどにしかならず、小ぶりである。独特の辛みと歯ごたえがあり、漬物の他にも、すったり、煮たりして食べられていた。

板井原大根のまとめ

- 〈板井原大根〉
- ・満州系大根
- ・自家受粉可能
- ・根長：15～20 cm
- ・根径：直径 3～5cm
- ・葉の長さ：30cm
- ・スが入らない
- ・独特の辛みと歯ごたえがある

一方で、一般的なダイコンの、耐病総太の特徴は、

- ・根長 38 cm
- ・根径 8 cm程度
- ・ス入りが遅い

原種の保存について

板井原大根は、板井原集落特有の品種であるため、種を保存していくことはとても大切である。そのため、他の品種と混ざらないような栽培の工夫も行われている。例えば、種を撒く時には、他の品種と離して植えること、収穫した板井原大根を干すときに、他の品種と交配しないように、ネットを被せることなどである。また、収穫の時に、形や大きさの良いものは、次年度の種になるため、別に分けておく。この時の選り分けが、長年の勤である。（板井原大根復興会資料）

出典 鳥取大学地域学部 溝上久美さん卒業論文より

