青首に首ったけ♥教えて会長

銚子野菜連合会の会長に聞いてみた



いま、市場に出回っている多くは「青首大根」という首(上)の部分が緑色のダイコンです。

- ▶特徴 みずみずしい。病気に強く育てやすい
- ▶なんで首の部分が緑色なの?

地表から出ている首の部分が日光に当たり、葉緑体が できて緑色になります。

大根王国のはじまり

土壌や気候ももちろんだが、銚子のダイコン栽培がここまで盛んになったのは、昭和41年に秋冬ダイコンの産地指定を受け、昭和52年に導入されたトンネル栽培のおかげ。

厳冬期に薄いビニールを地表に敷き、地温を上げ、ビニールトンネルを設置する栽培方法 ビニールトンネルで育てられたものには「さわやか大根」の名前がつけられ、全国に届けられる。厳冬期以外は「銚子だいこん」の名で出荷。キャベツと同じ「灯台印」のマークが付いた、銚子自慢の野菜。





物価高騰も乗り越えて

ビニールやパイプの物価が上がり、大変な時期だけど、子どもが農業を継ぎ、孫も畑に来てくれる。本当にうれしいし、 やりがいになっている。

農家の高齢化と後継者不足は課題だが、 みんなで農業技術を高め、作付面積が 減っていないことは自慢できる。

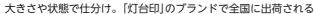
農家同士で技術を高め合い、全国屈指の生産地を守っていきたい。

「作付面積が減らないのは、農家の努力のたまもの」













初めて見る人は感動!ダイコン洗いマシーン。みんなきれいになっていく

春キャベツだけじゃない すごいね!秋冬ダイコン



令和4年産 市町村別の生産量

1位 神奈川県三浦市 59,400トン

2位 千葉県銚子市 37,500トン 皆さんに感謝を込めて。 いのは、JA ちばみどりのは、JA ちばみどりのは、JA ちばみどりがでれています。 がイコンを丸裸にします。 がイコンを丸裸にします。 がイコンを丸裸にします。 がイコンを丸裸にします。 がイコンを丸裸にします。 メインがおいしい季節。こ 一 シインがおいしい季節。こ

