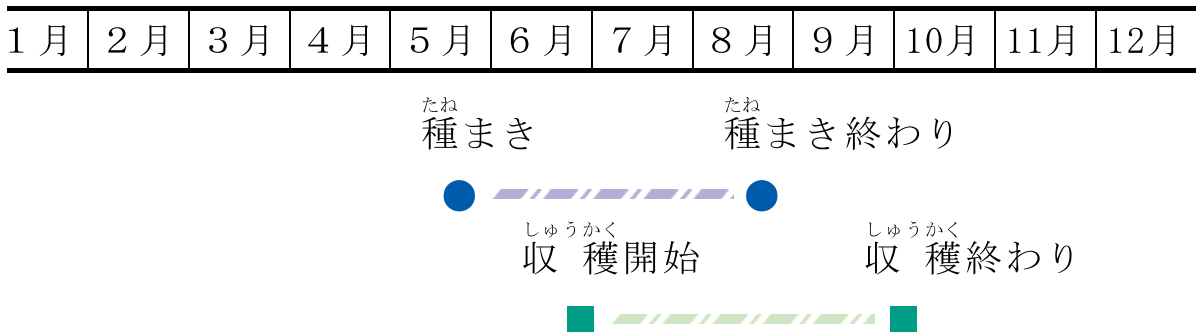


だいこん



1 どうやって作られているの？



だいこんは、^{くしろ かんない} 鉦路管内では^{しべちやちょう} 標茶町、^{くしろちょう} 鉦路町、^{つるいむら} 鶴居村で多く栽培されており、^{くしろ} 鉦路を代表する野菜の一つです。

だいこんは^{たね} 種まきからおよそ2ヶ月（60日）で^{しゅうかく} 収穫できます。鉦路では5月中頃から^{たね} 種まきが始まりますが、まだ寒いところは種まき後、^{ひふくしざい} 被覆資材で覆うことで^{おお} 発芽の大切な時期を^{ていおん} 低温から^{くふう} 守る工夫をしています。

^{おお} 発芽して、^{ちゆうたい} 小さいうちに^{そうごう} 寒さに遭遇すると^{はな} 花が咲く（^さ 抽台と呼びます）^よ ことがあり、^{はん} 販売できなくなって^{たいへんこま} 農家が大変困ります。

^{しゅうかく} 収穫は^{きかい} 機械や人の力で行いますが、とても^{めんせき} 大きな面積で^づ 作付けされているため^{しゅうかく} 収穫や^{せんか} 選果作業には多くの^{ろうりょく} 労力を^{ひつよう} 必要とします。



^{たね} 種まき直後の
だいこん畑



生育中のだいこん



^{しゅうかく} 収穫中のだいこん



^{せんか} 選果場の様子



^{はこづ} 箱詰めされただいこん

2 どこで売られているの

北海道内はもとより、東京などにもたくさん出荷され、多くのお店で販売されています。釧路市内の八百屋さんやスーパーでもたくさん売られています。

3 どうやって食べるの？

だいこんは、日本で一番たくさん消費される野菜です。私たちの身近では、釧路で水揚げされるサンマは釧路を代表する食材ですが、サンマの塩焼きにとってだいこんおろしはベストパートナー、必需品ですね。

その他に、漬け物として、冬にはおでんの材料として食べたり、サラダに利用したりと調理の幅が広い食材と言えます。



おでん



だいこんサラダ

《原産地》（どこからきたの？）

だいこんの原産地はいろいろな説がありますが、地中海沿岸という説が多いようです。日本には、奈良時代以前に中国から伝来してきたと言われています。

日本では古くから色々な品種が作られていますが、今では青首だいこんが全国的に普及しています。青首だいこんは、地表に出ている部分が緑色になるの
で見た目がよく、適度な大きさと作りやすいことから全国に広まりました。