

## 「四季・植物」 18 大根 その2

学名 *Raphanus sativus* L.  
アブラナ科の一、二年草  
オオネ（大根）の意から名付いた。

### 郷土資料から見た「大根」のあれこれ

大根はヒエやアワさえとれないときでも育つ、凶作時の代用食として重要な野菜であった。

御飯に野菜や穀物をまぜたものを「かて飯」といい、まぜる野菜は大根の他にサツマイモやカボチャ、ムカゴなどがある。

かて飯には大根の根の部分だけでなく葉も使われる。皮をむいた大根を短冊に切り、縄で編んで軒下につるし乾燥させたものを「切り干し」、大根菜を乾燥させたものを「干菜」といい、かて飯の重要な材料であった。大根を細かく刻んで御飯にまぜたものを「大根めし」、大根の干菜を入れたものを「ホシながて」と呼ぶ。

葉をとりのぞいた大根をそのまま干した「干大根」は頃合をみて漬け込まれるが、大根漬けには当座の間漬けておく「どぶ漬け」と本格的に漬け込む「タクアン」がある。塩加減や重石の重さに味が左右されるため難しく、タクアンの出来は漬ける人の腕にかかっている。

#### 参考資料

「図説 樹と花の大事典」	植物文化研究会・雅麗編	1996	「草木花歳時記 冬」	朝日新聞社発行	1998
「日本大百科全書」	小学館発行	1994	「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986