

アザキダイコン(弘法大根)

1, 解説

本種は大沼郡金山町の在来野菜である。元々は栽培種が野生化したものといわれるが定かではない。野生種は、金山町太良布地区で主にそば畑の雑草として生息している。野生では根長5～15cm、根茎は3cm程度であり、太い側根(岐根)が数多く発生し、あたかもオタネニンジン(高麗人参)のような外観となる。

根の水分は少なく、表皮は硬く繊維質であり、辛味が強い。

葉の形や色から数種類の系統があるが、優良系統の選抜等は進んでいない。

会津坂下地域農業改良普及センター(当時)が作成した資料によると、本種の種子色は黒褐色のものが多く、栽培種のダイコン種子が茶色であるのとは異なり特徴的である。

また、莢が成熟すると皮が極めて硬くなり、種子を取り出すことが難しい。

その後、莢のくびれの部分が種子を1粒ずつ保持した状態でばらばらに分離する。

沼沢湖近くの多良布地区で栽培が行われており、8月に莢から種子を取り出さずに播種し、11月頃に収穫する。

「あざき」とは、江戸時代に書かれた会津農書に記載されている救済菜(あさぎな; 救荒時の非常用雑草)のことであると考えられるが、人をだます「あざむく」が転じたという説もある。

辛さを活かし、すりおろしてソバの薬味として利用されている。

2, 写真



乾燥した莢

種子は硬い莢の中に入っている
(会津坂下地域農業改良普及センター撮影)



自生地の様子



畝間の雑草はほとんどがアザキダイコン



ソバの雑草として自生



ソバ畑とアザキダイコン



刈り取り前のソバとアザキダイコン



収穫間際の草姿（栽培品）



収穫物（栽培品）



収穫物（栽培品）



花（鮮やかな赤紫）



菹
(成熟したものは皮が非常に硬い)



ソバの薬味として利用

3, 遺伝資源の栽培および保存状況

- ・販売用の種子生産は無い。