

明和町の特産品(農産物編)

—^み御^{その}菌大根と伊勢たくあん—

明和町では、昭和7年(1933)頃から御菌大根が盛んに作られていました。収穫された大根は、明和町特有の冬の強い風で干され、伊勢たくあんに加工されました。

近鉄斎宮駅には、出荷された大根を電車で輸送するための引込線もあったほどです。また、収穫された大根を寒風で干す「はさかけ」の様子や、大根を買い付ける「大根市」は、明和町の冬の風物詩でした。

大根生産のピークは昭和40年(1965)代後半で、昭和48年(1973)には生大根で9,000t以上、たくあんに加工されたものが4,500^{たる}樽に及んだといいます。現在、収穫量は減少していますが、かつてのはさかけの風景を取り戻す試みもされています。

明和町の冬の風はとても強く、日常生活では困ることも多いですが、気候や風土に合わせて特産品を生み出してきた、先人の知恵がこれからも残されるとよいですね。



冬の風物詩 生大根市 『明和町史』より

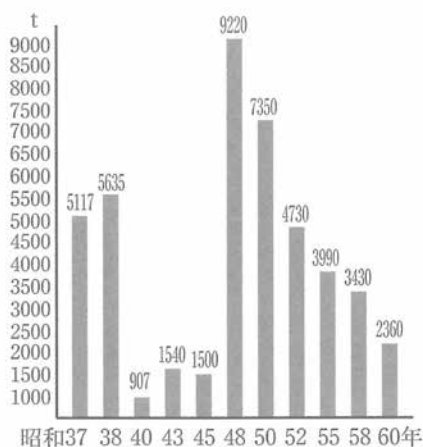
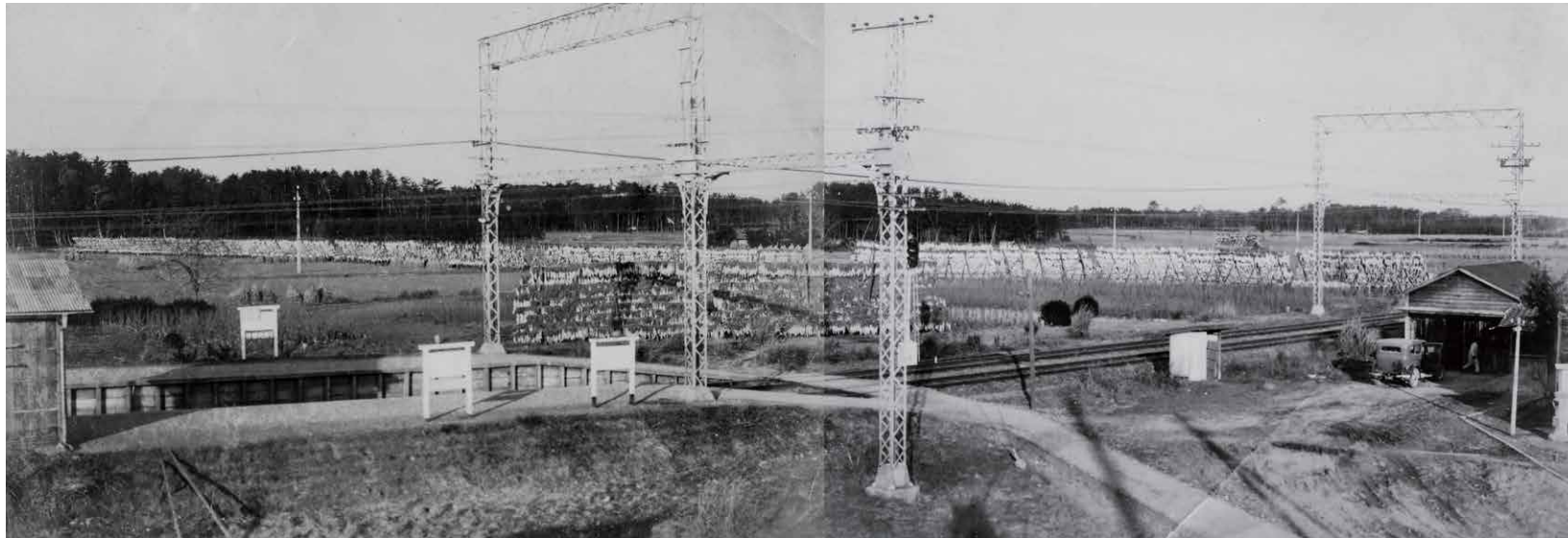


図2 大根の年次収穫量
『平成元年明和町統計書』による

明和の冬の風物誌



斎宮駅北側一帯に広がるはさかけ風景 (昭和 20 年(1945)代 前半か 乾 秀治氏所蔵)



はさかけ作業 (昭和 50 年(1975)頃)



『広報めいわ 109 号』昭和 51 年(1976)
大根を洗い、つるす作業



大根市を知らせる張り紙、開催場所の中に「斎宮」が見られる (昭和 32 年(1957)年頃)

キーワード：特産品、農産物、大根、御蔭大根、伊勢たくあん、風