

師走を迎えても、天候の異変は続き、東京では 12 月 5 日に夏日を記録した。暖冬傾向は当分終わりそうにない気配。とはいえ、気圧配置と共に天気変化は激しく気温の日較差は大きい。そろそろ、湯気の立ち上る冬の楽しみ鍋の季節。

鍋の種類と材料は多種多様であるが、基本となる野菜といえば、ダイコンを筆頭に挙げる方が多いようだ。このダイコンは季節により、産地を変え、今や一年中収穫される。夏は北国の北海道や青森と群馬。秋から冬にかけては、三浦ダイコンがつとに有名。かって、三浦ダイコンは練馬ダイコンと同じで、白首ダイコンが主流だった。

白首と青首は味覚が異なり支持する層にも世代の違いが現れている。ミカンなどで、良く知られているように戦後の日本人の甘みを好む傾向が強まっている。消費者の嗜好の変化につれ、今や青首が全国制覇。どちらかということ、辛いとされる白首は熟年の女性に好まれ、甘いとされる青首は女子大生に圧倒的に指示された (NTV の番組より) 。

青首に軍配が上がった訳が 2 つある。

野良仕事が楽

大根は引き抜く作業時に、最も力がかかる。青首が 10kg に対し、白首は 40kg と 4 倍の労力が必要。後継者不足で高齢化の進む農家では、待ったなしの腰痛対策。

台風による被害の経験

1979 年 10 月 1 日台風 16 号が、三浦半島を直撃し、ダイコン畑は壊滅的打撃を受けた。宮重 (愛知) の青首が病気に強く「す」の入るのが遅いことに着目した仲買人の情報を採用。畑は見事に緑が復活。

品種交代や改良のきっかけが天災にあった。まさに、災い転じて福となすの典型。そして、ダイコンおろしは胃腸に優しく二日酔いに効果的といわれている。