

はじめに



『黒の国』鹿児島島の魅力を伝え隊

はじめに



国分だいこん復活プロジェクト

はじめに

# 鹿児島県園芸史

園田篤二著

鹿児島県園芸史

## 第十四節

### 国分大根

始良郡西国分村浜之市付近の一円で作られていたのが国分大根。かつては有名な産地だった。この大根は葉柄がやや上向して淡緑色を帯び、葉の切れ込みが深い。葉肉は厚くなく、根部は円筒形で長さ一尺三、四寸（約四十〜四十二センチ）。肉質は緻密で水分に富み、根部が地上に露出していたことから飛び上がり大根の別名もあった。大正初期の十町収支は収入四十円、支出十一円五十銭で、純益二十八円五十銭。



はじめに

## 青首大根との交配問題



色や大きさ・形がバラバラ



栽培量の減少

はじめに



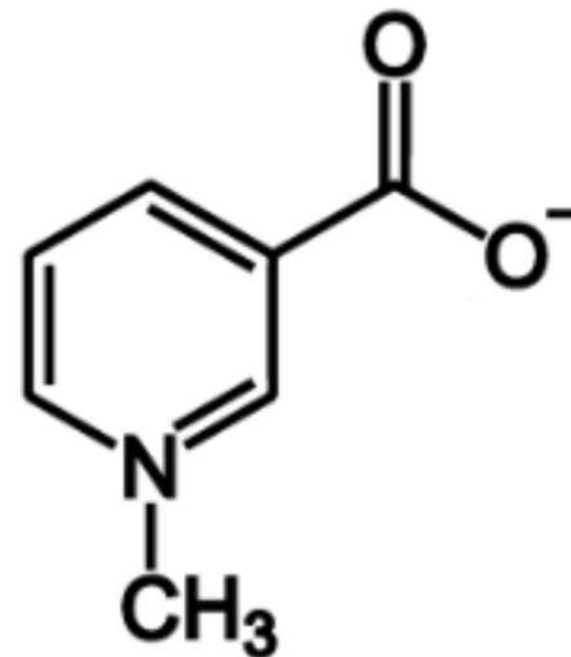
令和2年3月18日作成

報告書

加治屋勝子  
鹿児島大学農学部



鹿児島大学との連携



トリゴネリン

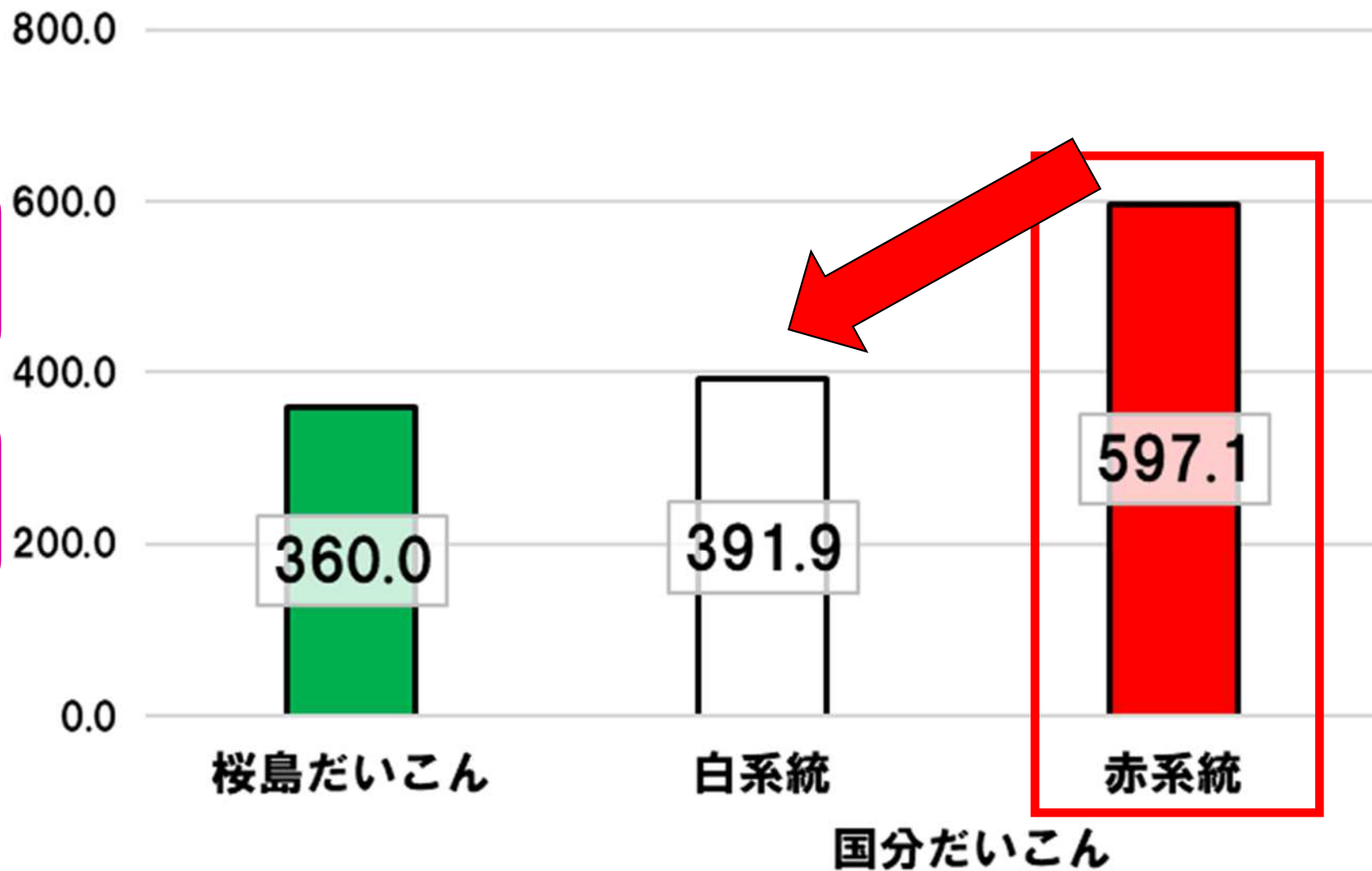
血管機能改善  
記憶力向上

はじめに

青首大根  
9.6倍

桜島大根  
1.6倍

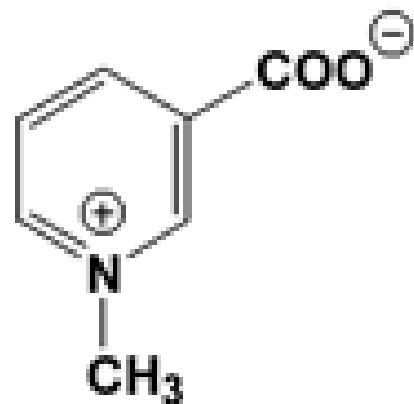
トリゴネリン含量 ( $\mu\text{g/g}$ )



国分だいこん

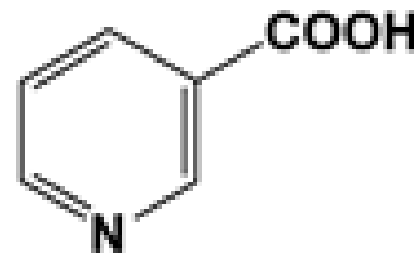
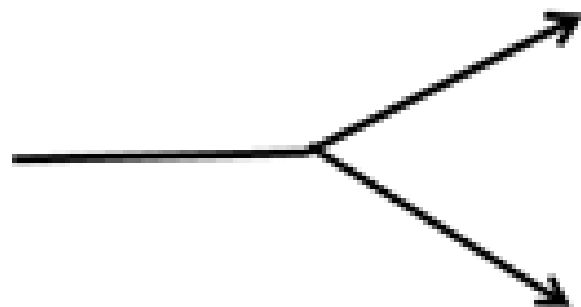
はじめに

## トリゴネリンの熱分解



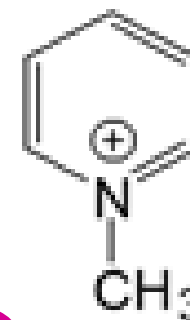
トリゴネリン

(約50mg/10g(生豆))



ニコチン酸

( $\leq 5\text{mg}/10\text{g}$ )



レピリジニウム

~20mg/10g

# 加熱しないで調理可能？

商品コンセプト

風味豊かな伝統の味

美味しさと健康の両立

商品開発に挑戦

# 商品開発



福山の黒酢

# 商品開発



上白糖

三温糖

黒糖

きび糖

## 商品開発



≡ A (上白糖)

≡ B (三温糖)

■ C (黒糖)

≡ D (きび糖)

奄美の黒糖

商品開発



果汁



果皮

商品開発



鷹の爪



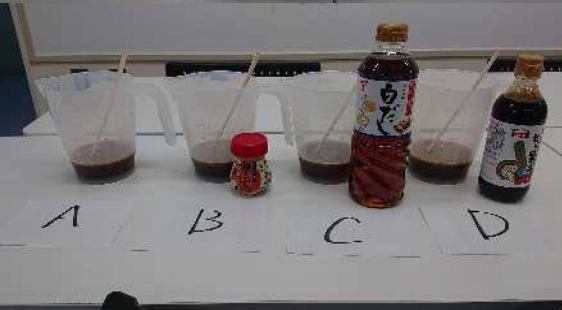
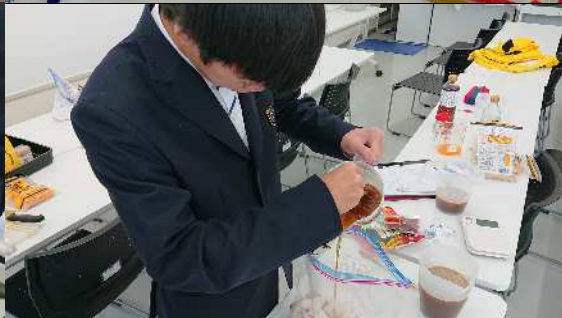
桜島小みかん

# 商品開発



# 試食アンケート

# 商品開発



のべ20数回の試作

商品開発

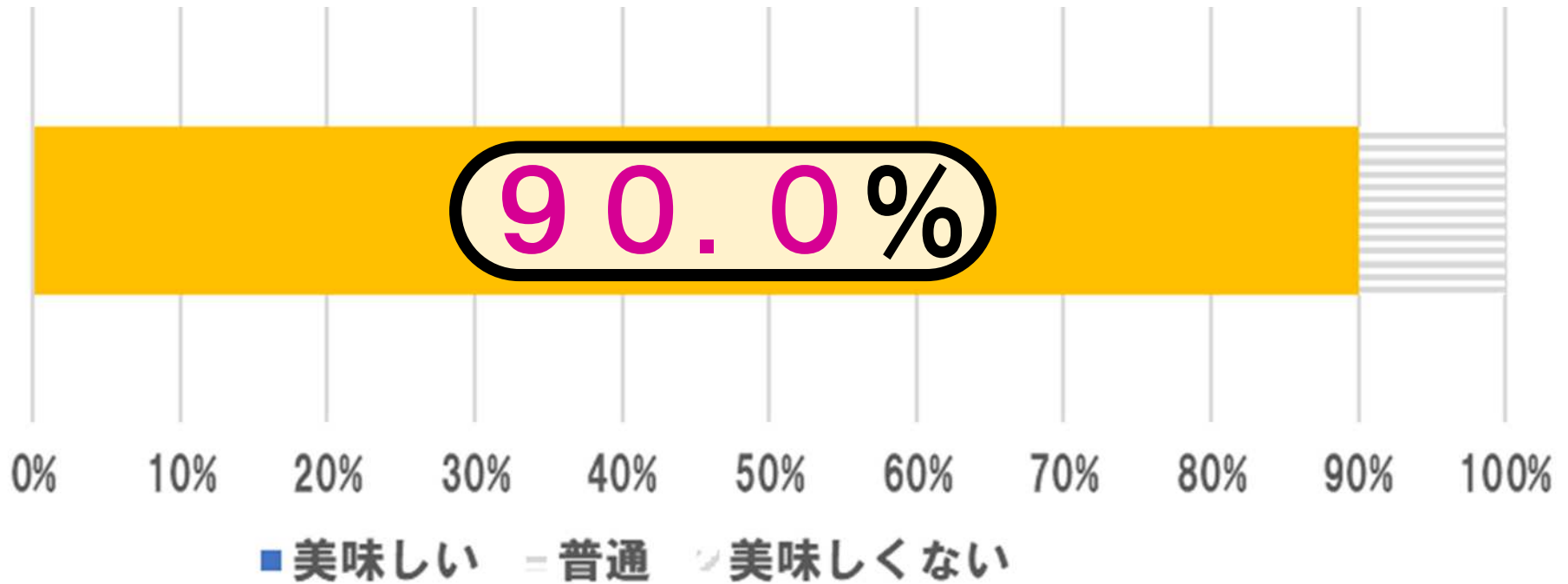
# Aコープ国分店



## 試食アンケートの様子

## 商品開発

国黒黒漬



鹿児島をまるごと漬物にできた

商品開発



国分だい  
こん  
黒酢  
黒糖  
漬物

完成

商品開発

国 黒 黒 漬

さん こん ぐ け

い

完成

漬物

# 普及活動



テレビ取材

# 普及活動

## ようこそ! MBCラジオへ!



ラジオ取材

# 普及活動 (漬物グランプリ2025)

和食の未来を切り拓く渾身の1作や、地方色豊かな逸品など

全国から「TSUKEMONO」が大集合!

第10回

## 漬物 グランプリ 2025

主催：全日本漬物協同組合連合会  
特別協力：日本食糧新聞社

10th Anniversary

明日  
米  
毎  
日

会場に遊びに  
きてね!!



TSUKEMONOは  
「ツキモノ」



結果発表  
2025年  
4/19日  
HOBBY COOKING FAIR 2025  
特設会場

日時 4/17(木)~19(土)  
10:00~17:00  
会場 東京ビッグサイト 南3ホール  
「HOBBY COOKING FAIR 2025」内 特設会場

# 普及活動 (漬物グランプリ2025)

## 漬物グランプリ2025

### 作品PR文章

《作品番号》 ※事務局記入

〈氏名〉  
鹿児島県霧島市立国分中央高校  
今門 遼太 他2名

〈作品名〉  
**国黒黒漬 (さんこくづけ)**  
～伝統の国分だいこんを鹿児島の味で～

### はじめに

国分だいこんは、鹿児島県の伝統野菜として有名である『桜島だいこん』のルーツといわれており、表面がピンク色、肉質が緻密で煮崩れしにくく、辛みが少なく甘みが強いという特徴がある。西郷隆盛全集第3巻に「西郷隆盛が友人に国分だいこんの種を渡した」と記載があるほど、古くから霧島市隼人町で、盛んに栽培されていた野菜である。



しかし、近年青首大根との他家交配によって、遺伝的に不安定になっている。さらに、栽培期間が短く、形質にばらつきがあり、種を自家採取しなければならないことなど、国分だいこんの栽培上の課題があり、徐々に地域では栽培されなくなってしまった。

### 研究の動機

国分中央高校では2021年から「国分だいこんの復活」を目標に地元青年農業者と連携して、国分だいこんの栽培を開始した。現在では、年間約400kg程度を収穫し、地元スーパーや学校給食へ出荷している。また、ゲンセン霧島5ツ星への認定や小学校での食育活動など、伝統野菜の普及にも積極的に取り組んでいる。



また、鹿児島大学との共同研究により、国分だいこんには、血管機能改善や記憶力向上といった作用をもつ「トリゴネリン」が青首大根の98倍、桜島だいこんの1.8倍含まれていることが分かった。しかし、加熱調理によって、トリゴネリンの効果が失われることが課題であった。

そこで私たちは、加熱調理をせずに国分だいこんを美味しく食べて、健康増進の一助としたいと考え、国分だいこんを使った漬物を開発し、さらなる普及を目標に活動を行っている。



### 商品紹介



商品のコンセプト

『風味豊かな伝統の味』  
『美味しさと健康の両立』  
美味しく「かごしま」の味を楽しめるだけでなく、国分だいこんに含まれるトリゴネリンで体も健康になれる商品

鹿児島の食材  
●国分だいこん

### 商品開発の様子

【試作①】砂糖の比較  
4種類の砂糖で漬けて味を比較した。

結果  
**黒糖が一番**



【試作②】だし醤油の比較  
本だし、白だし、だし醤油、醤油なしの4種類で比較した。



PR文書

# 普及活動（漬物グランプリ2025）

トリゴネリンは  
熱に強い  
漬物なら  
効率よく摂取できる！

決勝大会 in 東京ビッグサイト

株式会社田丸屋本店

株式会社山豊

遠藤食品株式会社

株式会社中国久太郎商店

中田食品

株式会社田丸屋本店

株式会社山豊

遠藤食品株式会社

東海漬物株式会社

野菜で明日を  
株式会社

株式会社丸越

やまう株式会社

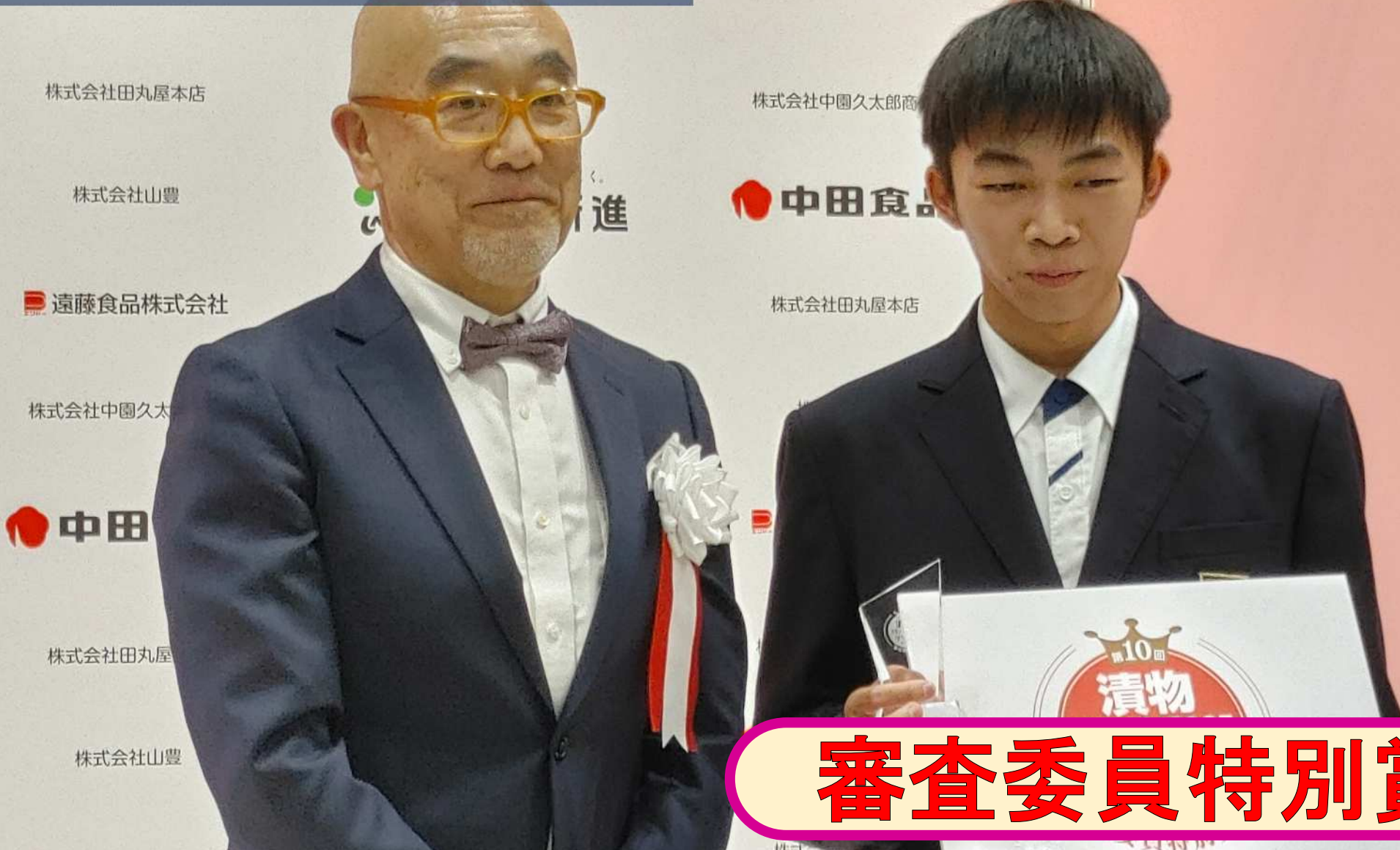
秋本

東海漬物株式会

野菜で明日  
株式会社

株式会社丸

# 普及活動（漬物グランプリ2025）



**審査委員特別賞**

## まとめと課題

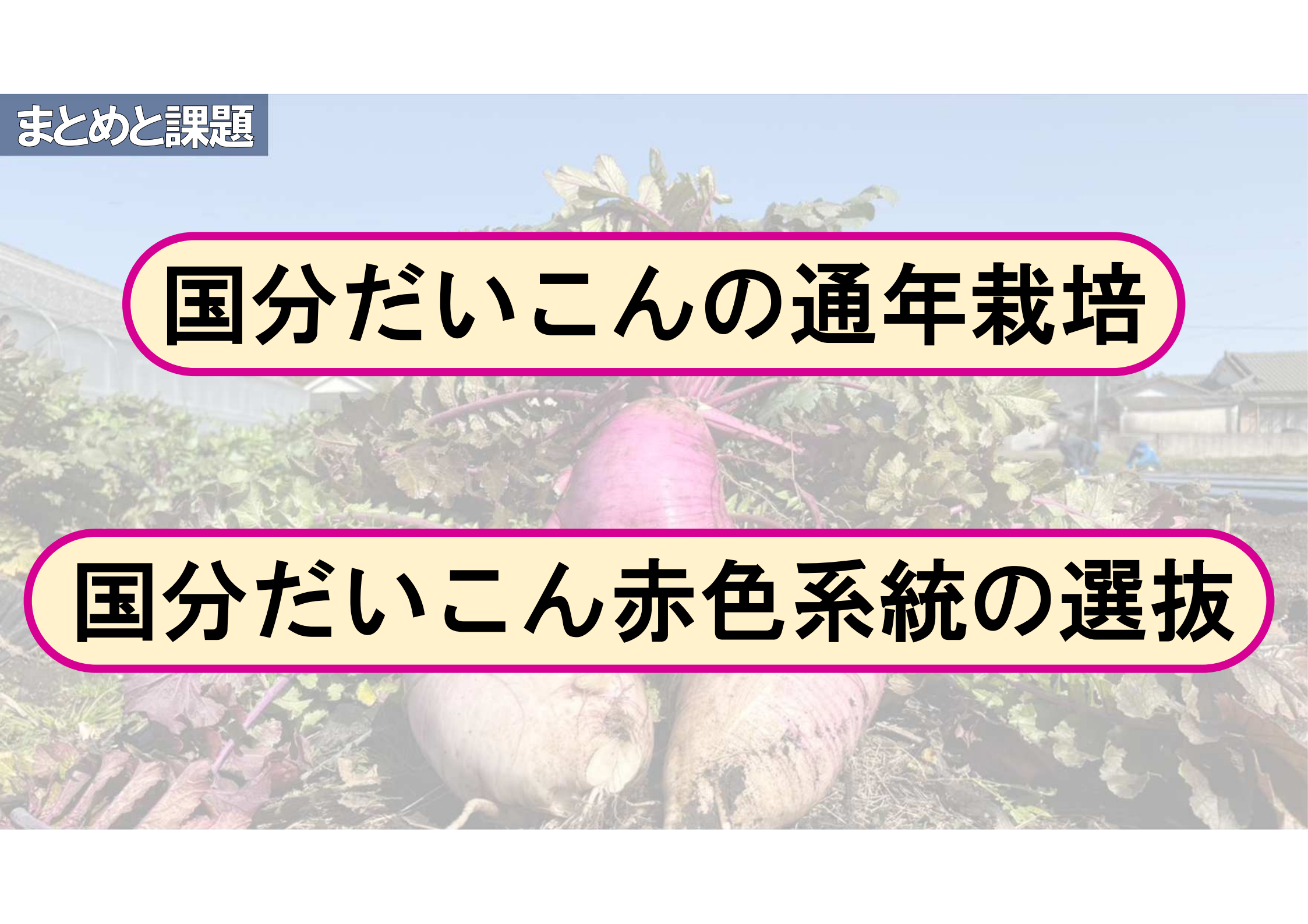
鹿児島大学と連携して、  
漬物のトリゴネリン含有量調査

美味しく食べて健康になる漬物の

**商品化**を目指す

# 国分だいこんの通年栽培

## 国分だいこん赤色系統の選抜



# まとめと課題



試験管内栽培



順化作業



まとめと課題



栽培試験

まとめと課題



**8月8日の大雨被害で全滅**





鹿児島のお味をお楽しみください