



## 3月末からGW頃にかけて咲くハマタイコンの 住民による「花いっぱい運動」も行われている。

年内からの販売を予定している。 で完売。今回はドレッシングにしぼり

まちに」。新温泉町商工会では

「ハマダイコンの花が咲きほこる

地域活性化に取り組んでいる。 平成19年からハマダイコンを使って

「春頃から、浜坂の海岸や川の

### vol.3 浜大根おろしドレッシング(新温泉町)

ようと盛り上がっていった。 かったこともあり、ハマダイコ 開発メンバーの脇本浩三さん。 初は軽い気持ちでした」とは、 しに使えるのではないかと、最 紫の花が咲き誇ります。町おこ 土手沿いでは、ハマダイコンの薄 ンを栽培して商品を開発し しかし、野生植物であるハ 浜坂に農産物の特産品がな

の収穫量を得られるようになった。 時期を工夫するなど、今では約5千本 家の協力の下、栽培を開始。種まきの 根大学の小林伸雄教授を招き、地元農 4年の歳月を経て、今年の1月、自信 ハマダイコンの栽培研究で知られる島

ていき、活性化に一役買えたら」と話す。 り詰まっています。今後は町外にも広げ み。試食会を重ねた結果、辛みを活か した。すりおろしたハマダイコンがたっぷ すには加工品が一番ということになりま ンバーの思いが形となってお目見えした。 作となるドレッシングとポン酢が完成。メ 地道なPRが功を奏して、商品は5月 「ハマダイコンの特徴はきりっとした辛

ウハウもなく、ゼロからのスタートだった。 マダイコンを人工栽培するノ

パッケージデザインは神戸芸術工科大学に依頼し、商品の色を考えたシンブルなデザインとした。特徴の辛みも「凛字」と、分かりやすく名付けている。 サラダはもちろんのこと、ハンパーグにかけても美味しいそうだ。

# 薄紫色の可憐な花から生まれた 「浜大根おろしドレッシング」



東日本大震災で塩害を受けた宮城県の生産農家を支援しようと、 土壌 の塩分除去効果を持つとされるハマダイコンの種子を被災地に送った。

#### 新温泉町商工会

[所] 兵庫県美方郡新温泉町浜坂 2143-10 TEL.0796-82-1152 / FAX.0796-82-3732 -やコンビニエンスストアで販売。

同商工会ホームページから注文用紙のダウンロードも可能。 http://www.sinonsen.com/hamadaikon/



地元農家が試行錯誤を重ねて作った浜坂ハマダイコン。 特徴である「辛み」を引き出すため、品種改良に努めている。化学肥料を使用せず、有機栽培で作られている。