

“あまからびん”は どんなところのできるの？



親田辛味大根の栽培地下條村親田地区は、信州でも南アルプスを望める河岸段地にあり、土地は粘土質で農業に最適とは言えない農地です。

気候は冬と夏の気温差が激しく、昼夜の温度差も大きい環境の中で栽培されています。粘土質で風通しが悪い中では生育が進まず、水分の吸収も抑制され、昼夜の温度差が生育を阻害することでストレスとなり「親田辛味大根」の辛さを生み出しています。

あまからびんは 江戸時代から…!

「親田辛味大根」は古くから下條村（現在の）親田地区で伝承されてきた伝統野菜です。いつ頃に伝わったかは不明ですが、江戸時代に尾張にあった「辛味大根」に似るとされ、起源は江戸の中期ごろとも考えられます。江戸時代の正徳年間（1711～1715年）にこの地区で盛んに栽培され、尾張徳川家に献上されていたという記録があります。

また、親田地区の太子堂には明治27年に芭蕉没後二百年を記念して建てられた「身に染みて 大根からし秋の風」という芭蕉の句碑が建てられており、太子堂での句会が定着していた中で辛味大根を食べる文化が地区の中にあっただことがうかがえます。



あまからびんは ここでも食べられます！

- | | | | |
|-------------|------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 北海道 | ●手打そば 松栄庵 (札幌市) | 長野県 | ●高遠そば ますや (伊那市) |
| | ●喜香庵 (札幌市) | ●水車家 (箕輪町) | |
| 福島県 | ●蕎麦游膳 阿部 (福島市) | 石川県 | ●石挽き純手打そば 村田屋 (金沢市) |
| | ●そば処 おかめや本店 (福島市) | ●蕎麦 山猫 (白山市) | ●蕎麦処 樺庵 (七尾市) |
| 茨城県 | ●手打そばと鴨料理 一穂 (守谷市) | 静岡県 | ●そば処 多賀屋 (熱海市) |
| | ●そば家 尚庵 (笠間市) | ●そば 藤 (豊橋市) | ●蕎麦切り 笑 (幸田町) |
| | ●そば家 和味 (なごみ) (笠間市) | ●蕎麦 切ろ 雄岳 (名古屋市) | ●そば処 桔梗 (名古屋市) |
| | ●手打ちそば みろく庵 (那珂市) | ●そば処 とう松 (名古屋市) | |
| | ●そば処 木挽庵 (ひたちなか市) | | |
| 埼玉県 | ●吉敷 末広 (さいたま市) | 三重県 | ●蕎麦亭 まるやま (須野町) |
| | ●越後屋 (さいたま市) | ●蕎麦 亭 丸やま (須野町) | |
| 千葉県 | ●手打ちそば 成寿庵 (船橋市) | 奈良県 | ●手打そば処 和 (かず) |
| 神奈川県 | ●更心 (さらしん) (川崎市) | ●玄 (奈良市) | |
| | ●そば膳処 かまくら (横浜市) | | |
| | ●手打蕎麦 賀久 (茅ヶ崎市) | 滋賀県 | ●手打ちそば 玄鹿 (ガンダク) |
| 東京都 | ●Petit Bonheur (ブティポ) (千代田区) | ●鶴喜そば 唐崎店 (大津市) | |
| | ●青山 長寿庵 (港区) | 大阪府 | ●落柿舎 (らくしや) (大阪市) |
| | ●南夢泉 手打ちそば店 (港区) | ●手打蕎麦 丸保庵 (ポンボアン) (吹田市) | |
| | ●手打ちそば 田奈部 (たなべ) (文京区) | | |
| | ●手打ち 如月庵 (荒川区) | 兵庫県 | ●そば処 御影 峽路 (神戸市) |
| | ●手打ちそば 陸 (豊島区) | 福岡県 | ●蕎麦 いまとみ (福岡市) |
| | ●手打ちそば 菊谷 (武蔵野市) | ●蕎麦 木曾路 (福岡市) | |
| | ●武蔵境 大むら (調布市) | 大分県 | ●旅館 梅乃屋 (豊後高田市) |
| | ●そば処 田ぶち (王子市) | ●そば処 水月 (すいげつ) (玖珠町) | |
| | ●一澤 (いちざわ) (あきる野市) | | |
| | ●石臼挽手打蕎麦 いぐさ (あきる野市) | 熊本県 | ●上乃真通 雪花山房 (熊本市) |
| 山梨県 | ●ことぶき 日本そば (甲斐市) | 宮崎県 | ●蕎麦 處 しみず (宮崎市) |
| 新潟県 | ●手打ちそば 一休庵 (刈羽村) | | |
| | ●あか家 (新潟市) | | |
| | ●手打ちそば 野のや (新潟市) | | |



◀詳しくはNPO法人元氣だ下條のホームページの中にこの店舗の情報が掲載されています。
※ただし、ご提供できる期間はお店にてご確認ください。

お問い合わせ先

特定非営利活動法人 元氣だ下條 (NPO法人)

〒399-2101 長野県下伊那郡下條村睦沢8801-1

☎ 050-3583-0887

✉ genkijimojou@mis.janis.or.jp

販売先：親田辛味大根生産者組合 / 下條うまいもの会

この味は
あまからびん！

おやだ からみ だいこん

親田辛味大根

口に含んだ瞬間
ほのかな甘味を
感じた後にくる強い辛み



信州の伝統野菜復活 『個性から見つけたエリート あまからびん』

古くから伝わる『親田辛味大根』はいろんな個性をもった個体がありました。近年、その中から『親田辛味大根らしさ』をいちばん持ったものを交配させ続けて個性のはっきりしたエリートを作り上げました。更にそのエリート同士を組み合わせてしっかりとした両親を育てて、そこから生まれた優等生(F1)が現在の『親田辛味大根』です。下條村は平成14年に下條村の親田高原の西にある極楽山にちなんで『ごくらくがらみ』(白色)と、そのふもとの戸屋根地籍にちなんだ『とやねがらみ』(赤色)を品種登録しています。



“あまからびん”の 大根パワー



あまからびんの『辛味』の正体はブロッコリーや大根などのアブラナ科の野菜に含まれる『インチオシアネート』という『イオウ化合物』で、親田辛味大根には一般的に食されている大根に比べて4倍以上の成分が含まれています。含有量については、近年、信州大学農学部が含まれを仰ぎ、他の野菜との比較をしています。

この成分は胃液の分泌を促進し腸の働きを整えるほか、抗細菌作用、血栓予防、血液の循環促進、血中コレステロール値の改善などさまざまな効果があると言われています。

あまからびんは ちよっと癖になる味!

あまからびん簡単料理をご紹介します。



料理1

市販のそばを茹でて、
すりおろしたあまからびんを
薬味で食って!

材料

- 市販のそば
- 親田辛味大根…すりおろし
- ネギ……………小口切り
- かけつゆ(市販のもの)

トッピング

お餅を2枚焼いて
最後にあまからびんを
たっぷり載せてしょうゆを
かけて召し上がれ!



料理2

あまからびんの
やみつき餅

- 切り餅
- ベーコン

- 親田辛味大根…すりおろし
- 大葉……………千切り
- しょうゆ

トッピング

おいでなんでしょう! あまからびんの下條村へ!

下條村は『親田辛味大根』の産地であるとともに、近年はそばの栽培が盛んに行われています。南アルプスを背景として、一面に絨毯を敷き詰めたようにそばの白い花が咲く畑は絶景ポイントです。この風景をバックに写真撮影はいかがですか? (見ごろは6月中旬と9月中旬の年2回)



あまからびんを 食べに来てくんな!

辛味大根が食べられる店



道の駅 信濃路下條
そばの城

〒399-2101
下條村睦沢4331-5
☎0260-27-1151

辛味大根を売っている店



うまいもの館

〒399-2101
下條村睦沢2514-7
☎0260-27-2911